

LESSON 6: WORKFLOW OPTIMISATION

Why Workflow Matters

Seorang barista hebat itu nggak cuma dinilai dari rasa kopinya, tapi juga seberapa cepat dan smooth mereka bisa serve. Workflow yang jelek bikin bottleneck, bikin waiting time lebih lama, dan bikin error meningkat.

Workflow yang bagus artinya:

- Minuman keluar lebih cepat tanpa cut corners
- Energi kalian lebih hemat karena nggak ada gerakan yang sia-sia
- Team bisa kerja in harmony bahkan pas rush hour

Setting Up for Success:

- **Station layout:** grinder, tamper, knockbox, dan milk jug harus ada dalam jangkauan tangan dominan kalian.
- **Cup placement:** cups, saucers, dan spoons udah ready di posisi yang gampang diambil.
- **Ingredient readiness:** susu harus dingin dan gampang diakses. Syrup, gula, dan stirrer udah di-stock sebelum service mulai.
- **Tool maintenance:** steam wand kotor atau grinder chute yang mampet bikin workflow melambat. Clean as you go.
- **Ingat rule sederhana:** one-step rule. Kalau butuh jalan lebih dari satu langkah buat ambil sesuatu, berarti posisinya salah.



LESSON 6:

Multitasking in Coffee Service

Kunci multitasking efektif itu sequencing — urutan kerja yang benar biar kalian bisa ngerjain satu hal sambil nunggu hal lain jalan. Contoh:

1. Grind & dose coffee ke portafilter
2. Start espresso shot
3. Sambil shot jalan, steam milk
4. Wipe & purge steam wand sambil langsung tuang milk

Overlap kayak gini ngurangin idle time dan bikin drinks terus bergerak tanpa kesan terburu-buru.



SYSTEMA COFFEE

LESSON 6:

Time-Saving Tips

- **Batch preparation:** kalau café policy mengizinkan, pre-grind beberapa dose pas peak, tapi cuma untuk short-term biar kopi nggak cepat stale.
- **Pre-pour water:** buat long black/Americano, siapin hot water dulu sebelum shot selesai.
- **Double handling prevention:** setiap item hanya disentuh sekali. Misalnya, kalau ambil cup, langsung taruh di tempat yang benar, bukan pindah-pindah.
- **Milk efficiency:** kalau bisa, steam milk untuk beberapa drinks sekaligus di satu jug, dengan adjust volume & texture sesuai kebutuhan.

Team Workflow in Busy Service

Kalau kerja bareng tim barista:

- Assign role yang jelas: ada yang handle shots, ada yang milk, ada yang service.
- Komunikasi terus soal mana yang udah ready dan apa yang next.
- Step in bantu teammate kalau kalian lihat dia mulai ketinggalan.



SYSTEMA COFFEE

HOMEWORK

Bikin 4 espresso dan 4 milk-based beverages, time diri kalian, dan lihat berapa lama butuh untuk complete challenge. Anggap aja kalian lagi prepare drinks untuk morning rush.

Setelah itu, identifikasi bagian mana kalian pause atau backtrack. Rearrange station atau adjust sequence kerja kalian supaya waktu lebih singkat tanpa kehilangan kualitas.

