

LESSON 4: BARISTA WORKFLOW AND ERGONOMICS

Jadi barista yang baik itu bukan cuma soal bikin kopi enak, tapi juga gimana bikin kopi dengan efisien, rapi, dan aman. Kalau kerja kalian bolak-balik, harus ngeraih barang terlalu jauh, atau berantakan dengan banyak clutter, hasilnya kalian bakal jadi lebih lambat, nggak konsisten, dan gampang stress terutama pas jam sibuk.

Organising Your Workstation

Di belakang bar, workstation biasanya dibagi jadi tiga zona utama:

1. COFFEE ZONE

Di sini tempat grinder, espresso machine, scale, sama tamper. Semua tools untuk bikin espresso ada di sini. Idealnya, semua posisinya harus gampang dijangkau supaya kalian bisa gerak dari grinding, dosing, sampai brewing dengan smooth.

2. MILK ZONE

Ini area untuk milk jugs, steam wand, lap, dan fridge. Biasanya posisinya di samping espresso machine, jadi kalian bisa gampang pivot dari brewing ke steaming.

3. SERVICE ZONE

Di sinilah cups, saucers, spoons, lids, napkins, dan semua kebutuhan untuk serving customer. Area ini harus clean, well-stocked, dan gampang diakses, terutama pas drinks udah ready untuk di-serve



SYSTEMA COFFEE

LESSON 4:

Key Workflow Principles

Setup barista yang bagus biasanya mengikuti prinsip-prinsip sederhana:

- o **Minimalkan gerakan.** Setiap langkah tambahan itu makan waktu. Tools sebaiknya ada dalam jangkauan tangan.
- o **Gunakan tangan dominan.** Taruh tools di sisi tangan dominan kalian. Kalau right-handed, grinder dan tamper idealnya di kanan.
- o **Pisahkan cloth.** Selalu punya cloth berbeda untuk steam wand, untuk portafilter, dan untuk meja. Jangan dicampur.
- o **Balikin tools ke tempatnya.** Habis dipakai, selalu taruh lagi di spot yang sama. Ini bikin kalian lebih cepat dan nggak bingung pas service lagi sibuk.
- o **Hindari cross-contamination.** Demi hygiene dan food safety, pisahkan area milk, coffee, dan water dengan jelas.

Di café dengan volume tinggi, efisiensi itu bukan bonus tapi kebutuhan. Tapi bahkan di rumah, workflow yang rapi bikin brewing lebih enjoyable.

Example: Shot to Steam

1. Grind ke portafilter
2. Tamp dan masukin ke group head
3. Start shot
4. Sambil espresso brewing, steam milk
5. Pour dan serve



HOMework

Coba setup mini workstation di rumah. Walaupun kalian cuma punya French press dan kettle, coba layout tools kalian dengan konsep tiga zona: coffee, milk (kalau ada), dan service.

Brew kopi kalian lalu perhatikan:

- o Ada bagian yang terasa awkward atau cluttered?
- o Harus nyebrang tangan atau mindahin tools nggak perlu?
- o Bisa nggak layout-nya dibuat lebih efisien?

Adjust setup kalian berdasarkan hasil observasi. Kalau perlu, ambil foto untuk lihat ulangfeedback visual kayak gitu seringkali berguna banget.

Terus tulis refleksi singkat tentang apa yang kalian ubah dan gimana rasanya setelah diubah.

