

Penerapan Algoritma dalam Pembuatan Kopi Berdasarkan Metode Penyeduhan Manual Brewing dan Fotografi Komersial

Roslina Sahara

Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, FITK, Pendidikan Matematika

Yahfizham

Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, FITK

Email : ¹rosalina.sahara1@gmail.com, ²Yahfizham@uinsu.ac.id

Abstract. *The level of coffee consumption has increased from year to year, which can be seen from the number of coffee shops that continue to appear with relatively large numbers of visitors. Coffee shops compete with each other to find coffee variants to become their mainstay menu. Please note that making coffee has various manual brewing methods, such as the Aeropress, V60, Kalita, Aeropress and French Press brewing methods. Many brewing methods require knowledge to practice them. So by creating a game that includes how to make coffee using manual brewing techniques and doing commercial photography a day, it is an incentive for coffee sales. Photography here plays a very important role in the world of advertising in order to get attractive visuals to attract the interest of potential consumers. The work creation method is used to produce work that suits the purpose to be conveyed. The process of exploration and improvisation with manual coffee brewing objects will be collaborated without eliminating the main functional aspects. Through the final task of creating this product photography work, produce commercial photos that are able to make the wider community more familiar with manual coffee brewing products which are usually available in coffee shops and help those who don't know how to brew coffee using manual brewing techniques, and can also as initial capital for young people who want to become baristas to complete the stages of making coffee using the Manual Brewing.*

Keywords: *Manual coffee brewing method Brewing, commercial photography*

Abstrak. Tingkatan mengomsumsi kopi tahun ketahun terus meningkat, dapat diketahui melalui kebanyakan kedai kopi dimana selalu muncul dan pengunjungnya termasuk tinggi. Kedai kopi sama-sama melakukan persaingan dalam mencari variannya kopi agar menjadi menu andalannya. Perlulah dipahami dalam pembuatan kopi mempunyai beragam jenis cara dalam menyeduhnya Manual Brewing, yakni melalui metode penyeduhan Aeropress, V60, Kalita, Aeropress, serta French Press. Dari beragam cara dalam menyeduh memerlukan wawasan didalam mempraktekkannya. Sehingga melalui pembuatan sebuah games dimana mensimulasi metode pembuatan kopi melalui tehnik penyeduhan Manual Brewing dan melakukan fotografi komersil sehari pendorong dalam penjualan kopi . Fotografi disini memiliki peran sangatlah utama didunia iklan supaya mendapat visualisasi dengan menarik agar menarik minatnya calon konsumen. Metodenya menciptakan karya dipakai dalam memperoleh karya berdasarkan pada tujuannya dimana merupakan keinginan. Diproses eksplor serta improv pada obyek manual brewing kopi dapat digabungkan dengan tidak menghapus sisi fungsional utama. Dengan tugas akhir menciptakan karya fotografi produknya diperoleh foto komersial dimana dapat menjadikan masyarakat umum sangat mengetahui produk manual brewing kopi dimana umumnya ada dikedai kopi serta memudahkan yang tidaklah paham caranya dalam penyeduhan kopi melalui tehnik Manual Brewing, serta dapat jadi modal awalnya untuk pemuda dimana akan jadi seseorang barista supaya diketahui tahap pembuatan kopi melalui tehnik menyeduh Manual Brewing.

Kata kunci: *Metode penyeduhan kopi manual Brewing, fotografi komersil*

LATAR BELAKANG

Selera rasa dari minuman kopi tiap orang berbeda-beda, itulah sebabnya muncul begitu banyak variasi metode seduh dengan alat kopi beragam dan juga variasi resep kopi yang menjangkau ekspektasi rasa tiap peminum kopi. Mencintai kepraktisan maka cara tradisional seperti kopi tubruk begitu simpel, metode seduhan kopi manual seperti V60 untuk mereka yang

menikmati tiap tahapan proses penyeduhan kopi, dan kopi susu adalah sajian kopi untuk semua orang.

Minum kopi termasuk toko dimana menjualkan beragam jenis kopi dikota Medan. Minum Kopi merupakan merk dimana cukuplah terkenal dalam kelompok yang suka kopi arabica. Yang mana jumlahnya penjualan kopi makin mengalami peningkatan sejalan pada penambahan jenis produk Minum Kopi. Jadi datanya ditransaksi pembelian konsumen terjadi penumpukan dibagian penjualan serta datanya tidaklah tergunakan. Sehingga pemimpin perusahaannya ingin data transaksinya itu mampu dipakai ulang agar diketahui pola pembeliannya pelanggan jadi mampu menjadi peningkatan diomset penjualan.

Berdasarkan aspek tersebut timbul ide agar diciptakan karya fotografi menjadi sarananya dalam melakukan perkenalan pada alat penyeduh manual brewing kopi pada masyarakat luas serta dimedia promosinya agar memberi infor dimana dapat menjadi peningkatan pada penjualan produknya.

Menciptakan karya fotografi memiliki tujuan agar manual brewing kopi diperkenalkan pada masyarakat dengan media fotografi komersial serta mampu dipakai menjadi media promosi. Dan kegunaan daripada menciptakan karya fotografi tersebut harapannya mampu jadi media untuk perkenalan serta mempromosikan alat penyeduh manual brewing kopi jadi ditahapan berikutnya mampu menjadi peningkatan penjualan produknya.

Tjin serta Mulyadi (Tjin & Mulyadi, 2014), fotografi komersial yaitu jenis fotografinya dimana memiliki tujuan guna keperluan komersial yakni melakukan promosi suatu produk ataupun jasa. Karya seni fotografi muncul sebab ada gagasan serta konsepnya daripada seseorang fotografer. I Komang Sudarma (Sudarma, 2014) menerangkan jika fotografi menjadi media berkomunikasi, yaitu media dimana dapat dipakai dalam penyampaian pesan pada orang lain. Untuk dihasilkan gagasan dalam menciptakan karyanya dimana jadi keinginan pekarya yakni gagasan membuat karya fotografi komersial yang berfokus kepada produk manual brewing kopi dan properti yang mendukung serta backgrounds dengan warna dimana menjelaskan rasa daripada kopi.

Warna memiliki peran utama didalam kehidupan serta didalam fotografi. Krisnawati (Krisnawati, 2005) menyatakan jika warna menunjukkan sebuah makna tersirat, dimana akan dikomunikasikan. Begitupun didalam fotografi, suatu foto dapat menghasilkan selera ataupun perasaan tertentu apabila diberikan sentuhan warna yang tidak sama. Pada penciptaannya karya ditugas akhir ini pemakaian warna mempunyai karakter masing-masing dimana sangatlah bervariasi apabila dikaji dengan berlanjut.

KAJIAN TEORITIS

Metode Penyeduhan Manual Brewing

Metode Brewing merupakan Teknik menyeduh kopi hitam tanpa gula ada banyak caranyabaik menggunakan mesin maupun tidak menggunakan mesin. Jika yang menggunakan mesin dinamakan espresso, teknik menyeduh kopi hitam tanpa gula yang tidak menggunakan mesin disebut manual brew. ;

1. Metode Brewing Kopi memakai tekanan yg dimana kata espresso' kemungkinan timbul dibenak kita disaat membicarakan mengenai kopi yang diseduh dengan tekanan, tetapi, terdapat sejumlah metode dalam penyeduhan melalui tekanan dari pada mesin espresso standard stok. Kopi yang diseduh dengan tekanan hanyalah menunjukkan secangkir kopi dengan ekstraksi bisa menebak tekanannya, dihasilkan waktu ekstraksinya dengan cepat serta minuman dengan sangat intens.

a. Metode Brewing Kopi Menggunakan Mesin Espresso



Mesinnya espresso tuas, yakni di pompa menggunakan tangan kamu, yaitu metode yang baik dalam penyeduhan kopi secara luar biasa.

b. Metode Brewing Kopi menggunakan Perendaman

Menyeduh hanya sebutan lain dalam merendam, serta inilah yang termasuk cara penyeduhan kopi dimana menjadi dasar (juga sering digunakan). Kamu hanya mencampur gilingannya kopi dan air panas, kemungkinan kedua-duanya tercampur secara unik, kemudian memisahkan, menyimpankan kopi, serta membuang gilingannya kopi basah.

c. Metode Brewing Kopi Memakai French Press



2. French Press

Pers Prancis yaitu maskot tidaklah resmi daripada kopi rumahan; telah melakukan penyeduhan kopi dirumah tangga semenjak sebelum kakek nenek lahir, serta mempunyai penggemar setia dimana sangatlah setia diantara kelompok barista rumahan. Secara fakta jika hal tersebut sangatlah mudah dipakai, bisa diperoleh guna uang kembaliannya serta dihasilkan minuman yang rasanya tidak sama serta tidaklah sama dengan metode lainnya.

Pembuatan kopi menggunakan metode tersebut tidaklah cepat, namun pula tidaklah lama. Mulai mendidihkan air, jadi penyeduhan serta pencelupannya, kamu nanti memerlukan waktu 10 menit ataupun melebihi. Tetapi, disaat penyeduhan, French Press nanti memerlukan perhatiannya yang penuh .

Berikut ini kelebihan serta kekurangan dimetode brewing kopi memakai French Press Kelebihannya:

- a . Cita rasa dengan khas serta unik
- b. Dipakai dengan mudah melalui saran yang benar
- c. Ahli membuatkan teko kopi besar tanpaharus melakukan pengulangan pada proses .

Kekurangan:

- a. Rasanya kemungkinan tidak secangkir teh kamu
- b. Penyeduhan tidak mudah agar dilakukan penyempurnaan serta termasuk sekrup standard melalui French Press

3. Metode Brewing Kopi Memakai Filtrasi Ataupun Drip

Filtrasi ataupun kopi tetes yaitu sesuatu yang terkenal dikomunitas kopi sekarang ini seperti dripper baru, - funky juga progresiv dijumpai tiap bulannya. Kami menutupkan tuangan diatas menetes, brewing dingin, mesin tetes, serta seluruh yang terdapat diantaranya. Kami mengasumsikan Kamu nanti memulai dari biji utuh kemudian digiling, sebab begitu sebaiknya kamu lakukan. Penyeduhan relatif tidak sulit. Tuang air keatas kacang dimana baru digilingkan dan ada didalam seperti filter. Gravitasinya memudahkan air disaat lewat dari tanah (serta masuknya kewadah kamu dibawah) serta hasil dari itu yaitu minuman dimana dirasa bersih, jernih serta ringan. Kamu nanti memakai ketel leher angsa, guna pengontrolan laju tuang kamu. Less is more with drip style coffee brewing – dominan dripper dengan ukuran kecilportabelmurah, serta termasuk metode yang sangatlah baik dalam penyeduhan kopi.

4 . Metode Brewing Kopi Memakai Perkolator Listrik



Perkolator bukan sesuatu yang baru didunia kopi. Apabila kamu kerestoran dimana nampak hambar disuatu tempat dibelahan bumi utara, mungkin kamu sudah minum kopi hasilnya percolated. Rumor menyatakan jika terdapat orang diluar sana dimana betul-betul menikmati kopi yang disaringkan, namun orang yang memberitahu saya pun menyatakan babi terbang. Alasannya jijik dijenis perkolator dikalangan yang suka kopi yaitu sebab kurang rasa hormat pada biji kopi.

Minumannya didalam perkolator direbuskan beberapa kali, mengakibatkan ekstraksinya berlebih serta adanya kekacauan coklat pahit dimana jadi hasilnya

Adapun kelebihan serta kekurangan dimetode brewing kopi memakai perkolator listrik yaitu :

Kelebihan:

- a. Cepat serta mudah
- b. Memenuhi rumah dengan aroma kopi enak

Kekurangan:

- a. Metode yang tidak baik dalam penyeduhan kopi – pahit serta panas
- b. Haruslah selalu dilakukan pembersihan sebab alasannya rasa serta kesehatan

1. Algoritma Membuat Kopi Specialty

Merancang flowchart membuat kopi, pelajari tahapan sederhana berikut ini dan mulai dari menggiling biji kopi.

- a. Mulai. Menyiapkan alat kopi yang diperlukan.
- b. Takarkan biji kopi kemudian digiling jadi bubuk kopi.
- c. Tuangkan bubuk kopi ke alat kopi.
- d. Lakukanlah tahapan berdasarkan metode dalam penyeduhan dialat kopi.
- e. Tuang air panas ke alat kopi.
- f. Air panas nanti mengekstraksikan bubuk kopi.
- g. Tuangkan kopi ke cangkir serta diteguk seruputkan kopi.

Lebih mendetail lagi, dalam membuat kopi harus mempertimbangkan berapa gram penggunaan bubuk kopinya serta berapa ml air panas yang dipakai. Hal tersebut terkait pada karakternya rasa melalui hasil akhir pembuatan kopi, menggunakan alat kopi apa pun paling penting mempertimbangkan rasio kopi dan air yang akan diseduh.

2. Game Simulasi

Ernest Adams serta Andrew Rollings dibuku *Fundamental of Games Designed*, suatu games mempunyai sejumlah aspek mendasar yakni Core Mechanic, User Interfaces, Gameplays [2]. Menurut harfiahnya, game simulasi yakni permainan ataupun alat bermain dimana memeragakan sebuah sistem ataupun proses. Game tersebut umum dipakai dalam training (pelatihan) dibidang tertentu. Game simulasi makin diperlukan didalam beragam aspek. Sejumlah bidang terpenting dimana memakai game dijenis ini yakni: militer, penerbangan, kesehatan, serta pendidikan. Ditinjau melalui bidang ini, tujuannya game simulasi yakni guna pengurangan dibiaya, resiko, efisiensi tempat serta waktu, dan efektivitas

kerja. Kecuali aspek terpenting diatas, banyaknya game simulasi ada menjadi media pelatihan didalam melaksanakan kerja dimana umum dilakukan dikehidupan setiap hari

3. Fotografi Komersial

Di dalam sebuah foto warna mempunyai peran utama pada sebuah produk, pemilihannya warna pada sebuah produk mampu memengaruhi minatnya konsumen walaupun secara umum konsumen memandang sebuah produk menurut kegunaan. Dan fungsinya daripada sebuah produk bisa pula ditunjukkan dari karakter warna diproduk tersebut.



Karya Michael Derahap



Warna memiliki peran utama dikehidupan serta difotografi. Krisnawati (Krisnawati, 2005) menyatakan jika warna menggambarkan sebuah makna yang tersirat, dimana akan dikomunikasikan. Begitupun difotografi, suatu foto dapat menimbulkan selera ataupun perasaan apabila diberikan sentuhan warna yang tidak sama. Pada penciptaannya karya ditugas akhir pemakaian warna mempunyai karakter tersendiri dimana sangatlah bervariasi apabila dikaji secara berlanjut.

METODE PENELITIAN

A. FrenchPress

French Press umumnya dikatakan coffee press. Teknik untuk menyajikan kopi di buat dalam segelas khusus. Apabila dilihat bentukan gelas dimana terdapat alat penekannya dibagian tutup gelas, alat tersebut dikatakan French Press. Langkah penyeduhannya yaitu mendiamkan kopi sejenak dalam 4 menit, dan takarannya 60 gr dalam 1 liter air. Kemudian tekankan dibagian atas dengan pelan sehingga ampasnya kopi ditekan kedasar. Lalu segeralah tuang kopi kedalam cangkir semasih segar.

B. Pour Over atau V60

Apabila akan menikmati rasa kopi dimana lebih lembut, kamu dapat mencobanya memakai teknik Pour Over umumnya dikatakan Drip V60. Teknik manual brewing tersebut memakai alat yaitu corong digelas dengan bentuk V yang kemiringannya 60 derajat

menggunakan guratan didalam corong tersebut. Disaat penyajian, seseorang barista nanti mempersiapkan cangkir, gelas/keramik V60, filter dengan beralaskan di V60, serta kettle dengan leher panjang. Waktu penyeduhan yaitu 1 menit 30 detik - 2 menit 15 detik. Tahapannya yaitu letakkan V60 diatas cangkir, taruhkan kopi di V60 yang telah dilapiskan filter, kemudian tuangkan air panas daripada kettle secara berputar. Gerak berputar ini harus dilaksanakan supaya rasa kopi tercampur dengan baik.

C. Aeropress

Digagas ditahun 2005. Alat yang dipakai yaitu berbentuk dua tabung yang digabungkan. Teknik ini sangat cepat sesuai untuk yang pecinta travelling, bahan ini pun sukar pecah serta tidak sulit di bawa ataupun disimpan didalam ransel serta koper. Tahapan membuat kopi ini memakai tekanan udara. Apabila dipandang alat ini sama dengan suntikan, seseorang barista umumnya menekankan kopi yang telah diberikan air panas jadi tersaringkan serta tersajikan kedalam cangkir. Sejumlah barista menerapkan tehnik yang tidak sama agar mendapat rasa yang tepat. Ada yang pengadukan kopinya sebanyak 3 kali disaat kopi telah dituangkan air panas, kemudian sesudah itu ditekan dengan Aeropress. Dan barista lainnya memberi saran agar pengadukan kopinya sebanyak 10 kali. Rasa yang muncul dapat tidak sama berdasarkan pada tehnik yang digunakan.

D. Mengalih dan menemukan sebuah ide untuk fotografi

Menggalikan serta mencari suatu gagasan merupakan aspek terpenting dilaksanakan. Awalnya menemukan serta mengembangkan suatu gagasan dipenciptaan berawal dari rasa tertarik dan senang mengkonsumsi kopi serta kesehariannya yang selalu ikut menyiapkan kopi dimulai dari penyeduhan sampai membuat konten mempromosikan pada kedai kopi. Obyek yang dipakai pada penciptaannya yaitu produk alat penyeduhan manual kopi ataupun yang biasanya dikatakan manual brewing kopi.

Membuat karya berfokus kepada produk manual brewing kopi dan properti yang mendukung, dan background dengan warna dapat disesuaikannya pada representasi yang diwakilkan rasa kopi. Diproses menciptakan karya seni fotografi dibutuhkan sebuah cara dalam memaparkan tahap - tahap yang dilaksanakan untuk penciptaan karya yang menggambarkan sesuai kehendak. Mencarikan sejumlah referensi disumber visual, buku serta jurnal melalui daring ataupun luring mengenai karakter warna, serta pose sangatlah diharuskan dalam mendorong setiap konsep didalam penciptaan suatu karya.

Tahap awal yang dilaksanakan yakni eksplorasi melalui pemilihan alat penyeduhan manual kopi dimana nanti diambil foto serta mencarikan data yang berhubungan pada perkembangannya kopi sekarang ini. Kemudian membuat perancangan tema melalui obyek

dimana sudah diklasifikasikan menurut fungsi, jenis, warna, serta material. Dalam KBBI, Eksplorasi yaitu proses mencari ataupun menjelajahi dimana memiliki tujuan dalam mendapatkan suatu hal. (<https://kbbi.kemendikbud.go.id/ent-ri/eksplorasi>. Diakses pada 15 November 2021, pukul 17.34 WIB)

Hal ini nanti dirangkumkan jadi suatu story board dimana memiliki peran menjadi pedoman didalam mewujudkan karya. Story board yang disusun nanti diperkuat melalui mood board yaitu ekspresi yang ditunjukkan jadi mampu mewakili pesan yang akan diberikan. Tahapan kedua observasi yang dilaksanakan yaitu mencarikan informasi mengenai kopi pada pelaku usaha kedai kopi serta konsumen yang menikmati kopi. Kemudian pengamatannya dengan langsung pada obyek serta konsumen sangatlah utama sebab memberi informasi yang terpercaya.

Tahapan ketiga Mariyanti (Mariyanti, 2019) menyatakan jika tahapan ini termasuk proses diawal membuat karya dimulai dengan menyiapkan alat serta bahan, sampai tahapan terakhir. Dalam tahapan ini awalnya yaitu menyiapkan wardrobe, aksesoris, serta lighting dimana nanti dipakai dalam proses menciptakan karya fotografi berdasarkan pada mood board yang sudah dibuatkan supaya kesan yang diberikan tergambaran berdasarkan tema.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Membuat Kopi Menurut Metode Menyeduh Manual Brewing meliputi 3 langkah

a. Metode Penyeduhan Manual Brewing

Metode Brewing merupakan Teknik menyeduh kopi hitam tanpa gula ada banyak caranyabaik menggunakan mesin maupun tidak menggunakan mesin. Jika yang menggunakan mesin dinamakan espresso, teknik menyeduh kopi hitam tanpa gula yang tidak menggunakan mesin disebut manual brew.

b. Metode Brewing Kopi Melalui Perendaman

Penyeduhan hanya sebutan lainnya dalam merendam, serta inilah cara penyeduhan kopi yang menjadi dasar. Dimana kamu hanya mencampur gilingannya kopi dan air panas, kemungkinan kedua-duanya tercampur secara menarik, kemudian dipisahkan, menyimpan kopi, lalu membuang gilingannya kopi basah.

c. Metode Brewing Kopi Memakai Filtrasi Ataupun Drip

Filtrasi ataupun kopi tetes yaitu cara yang banyak digunakan dikomunitas kopi sekarang ini seperti dripper baru, - funky serta progresiv dijumpai tiap bulan. Nanti ditutupkan tuangan diatas menetes, brewing dingin, mesin tetes, serta seluruh yang ada diantaranya. Diasumsi nanti dimulai dari biji utuh lalu digilingkan, sebab begitu sebetulnya dilakukan.

Penyeduhan termasuk tidak sulit. Menuangkan air keatas kacang yang barulah digilingkan dimana ada didalam seperti filter.

Algoritma Membuat Kopi Specialty Merancang flowchart membuat kopi, pelajari tahapan sederhana berikut ini dan mulai dari menggiling biji kopi :

- 1) Mulai. Menyiapkan alat kopi yang diperlukan.
- 2) Takarkan biji kopi lalu gilingkan jadi bubuk kopi.
- 3) Tuangkan bubuk kopi ke alat kopi.
- 4) Lakukanlah tahapan berdasarkan cara penyeduhan alat kopi.
- 5) Tuang air panas ke alat kopi.
- 6) Air panas dapat mengekstraksikan bubuk kopi.
- 7) Tuang kopi ke cangkir lalu diteguk seruputkan kopi.

Lebih mendetail lagi, dalam membuat kopi harus mempertimbangkan berapa gram penggunaan bubuk kopi serta berapa ml air panas yang dipakai. Hal tersebut terkait karakternya rasa daripada hasil akhir pembuatan kopi, menggunakan alat kopi apa pun paling penting mempertimbangkan rasio kopi dan air yang akan diseduh.

Karya yang tercipta termasuk karya fotografi komersial dimana berfokus kepada produk manual brewing kopi. Penjelasan karyanya ini menunjukkan fotografi dengan perwujudan karya fotografi dengan teknis serta non-teknis supaya mampu dilakukan penilaian dikesesuaiannya melalui tema dalam menciptakan karya ini. Penjelasan mengenai teknis yang dimaksudkan yaitu ISO, speed, diafragma dilensa dimana diterapkan, dan lighting. Kecuali dipembahasan teknis, karya pun dapat dikaji daripada pemakaian propertinya menjadi bahan yang mendukung adanya karya. Sesuai dengan ide, konsep, teori, serta tehnik dimana diterapkan sangatlah memengaruhi karya yang diperoleh.



Dikarya fotografi tersebut ditampilkan produk manual brewing kopi dengan nama Aeropress. Dalam pemotretan tersebut dilaksanakan didalam ruang dimana memakai 2 set lighting. Pertama disudut 270° memakai aksesoris softbox menjadi main light serta kedua menjadi ill in light ada disudut 45°. Pemilihannya background dengan warna hijau agar menunjukkan karakternya rasa kopi yang diperoleh melalui produk terlihat alami serta natural.

Tema daripada pemotretannya karya foto tersebut pun fokus mengenai bagaimanakah alat ini dipakai yakni melalui penekanan memakai tangan dibagian atas dengan perlahan jadi bubuk kopi yang sudah dimasukkan serta diisikan air bisa keluar dengan perlahan. Properti tambahannya yaitu biji kopi yang dimaksud dalam menunjukkan jika produk ini termasuk produk manual Brewing kopi.

Pada penciptaannya karya fotografi komersial, tehnik cahaya serta pemakaian warna sangatlah utama didalam memperoleh karya menarik. Pemilihannya warna yang mendukung berdasarkan pada obyek yang dipakai. Pengelolaan dengan digital pun dilaksanakan guna menambahkan ketertarikan foto dalam pengoreksian gelap terang, menghapus unsur yang menghambat, serta pertajam detail divisual foto.

KESIMPULAN DAN SARAN

Metode Brewing merupakan Teknik menyeduh kopi hitam tanpa gula ada banyak caranyabaik menggunakan mesin maupun tidak menggunakan mesin. Jika yang menggunakan mesin dinamakan espresso, teknik menyeduh kopi hitam tanpa gula yang tidak menggunakan mesin disebut manual brew.metode yg di gunakan :1 . French Press ,Pour Over atau V60,Aeropress.

Dengan metode Brewing ini kita dapat membuat kopi dirumah. Pembuatan kopi dirumah yang sederhana dan simpel menggunakan cara tradisional dengan menuangkan air panas ke cangkir berisi bubuk kopi, diamkan beberapa dan kopi siap untuk dinikmati. Kamu juga bisa menggunakan berbagai cara membuat kopi senyamannya kamu, misalkan membuat kopi menggunakan alat dapur seperti panci.

a. Giling biji kopi menjadi bubuk kopi halus, tuang bubuk kopi ke panci berisi air.

Rebus ± 2menit.

b. Buih kopi mulai meninggi di panci, kecilkan api atau matikan api jika dirasa sudah selesai. Aduk sekali dan angkat panci.

c. Diamkan 3 menit sampai hampa turun ke bawah

Gagasan didalam tugas akhir awalnya daripada rasa ketertarikan pribadi dimana senang mengkonsumsi kopi serta sehari-hari selalu ikut didalam proses menyiapkan kopi dimulai daripada penyeduhan sehingga membuat konten promosi pada suatu kedai kopi. Ketertarikannya itu jadi suatu keinginan dengan kuat dalam membuat karya fotografi komersial terutama difotografi produk.

Menciptakan karya fotografi diharapkan dapat menjadikan masyarakat ataupun konsumen mampu mengenali lagi produk manual brewing kopi yang umumnya ada dikedai

kopi. Pemilihannya produk sehingga tema foto sudah sesuai pada tujuannya foto dibuatkan yang mana nanti digunakan kedalam media promosi yaitu e-commerce ataupun media sosial terutama Instagram. Hasil karyanya nanti dipakai dimedia promosi online ataupun offline, bisa digunakan pula kedalam menu suatu kedai kopi supaya konsumen jadi tertarik serta mampu menjadi peningkatan pada penjualan produk manual brewing.

Hasil pemotretannya pun dapat dipakai menjadi stok foto guna keperluan kedai kopi. Karya fotografi yang tercipta termasuk karya fotografi produk dimana terfokus kepada produk manual brewing melalui penambahan sejumlah properti yang mendukung. Penggunaannya background dengan warna pun mempunyai arti daripada karakternya rasa kopi yang diperoleh melalui produk.

Pada penciptaannya karya fotografi komersial, tehnik cahaya serta pemakaian warna sangatlah utama didalam memperoleh karya menarik. Pemilihannya warna yang mendukung berdasarkan pada obyek dimana nanti diterapkan. Pengelolaan dengan digital pun dilaksanakan guna menambahkan ketertarikan foto pengoreksian gelap terang, dihilangkan unsur yang menghambat, serta pertajam detail divisual foto.

DAFTAR REFERENSI

- M. A. Fitri, R. Syahni, and M. Hendri, "Perbandingan Industri Kopi Indonesia dan Malaysia," *Agrovital : Jurnal Ilmu Pertanian*, vol. 7, no. 2, pp. 118–121, 2022.
- Z. Mutaqin and H. Haidir, "Strategi Pengembangan Komoditas Unggulan Sektor Pangan Pada Kawasan Agropolitan Di Kota Pagar Alam," *Jurnal Tekno Global*, vol. 10, no. 1, pp. 33–40, 2021.
- Esis Srikanti, Riska Fitri Yansi, dkk, 2018, Penerapan Algoritma Apriori Untuk Mencari Aturan Asosiasi Pada Data Peminjaman Buku Di Perpustakaan, *Jurnal Ilmiah Rekayasa dan Manajemen Sistem Informasi*, vol. 4, no. 1.
- Sandi Fajar Rodiyansyah, 2018, Algoritma Apriori Untuk Analisis Keranjang Belanja Pada Data Transaksi Penjualan, *Jurnal Infotech*.
- Jurnal Informatika Polinema* is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.
- Kusumo, H., Sedyono, E., & Marwata, M. (2019). Analisis Algoritma Apriori untuk Mendukung Strategi Promosi Perguruan Tinggi. *Walisongo Journal of Information Technology*, 1(1), 49. <https://doi.org/10.21580/wjit.2019.1.1.4000>
- Nursikuwagus, A., & Hartono, T. (2016). Implementasi Algoritma Apriori Untuk Analisis Penjualan Dengan Berbasis Web. *Simetris : Jurnal Teknik Mesin, Elektro Dan Ilmu Komputer*, 7(2), 701. <https://doi.org/10.24176/simet.v7i2.784>.
- A Irawan, Perancangan Aplikasi Optimasi Produksi Pada CV. Indahserasi Menggunakan Metode Simpleks, *Jurnal Ilmiah Infotek*, Vol. 1, No. 3, 2016.

- R. Rachman, Optimalisasi Produksi Di Industri Garment Dengan Menggunakan Metode Simpleks, *Jurnal Informatika* Vol. 4, No. 1, 2017.
- A. Chemura, B. T. Mudereri, A. W. Yalew, and C. Gornott, “Climate change and specialty coffee potential in Ethiopia,” *Scientific Reports*, vol. 11, no. 1, pp. 1–13, 2021.
- L. L. Ruta and I. C. Farcasanu, “Coffee and Yeasts: From Flavor to Biotechnology,” *Fermentation*, vol. 7, no. 9, pp. 1–16, 2021.
- E. Czarniecka-Skubina, M. Pielak, P. Sałek, R. Korzeniowska-Ginter, and T. Owczarek, “Consumer choices and habits related to coffee consumption by poles,” *International Journal of Environmental Research and Public Health*, vol. 18, no. 8, p. 3948, 2021.
- H. Trollman, G. Garcia-Garcia, S. Jagtap, and F. Trollman, “Blockchain for Ecologically Embedded Coffee Supply Chains,” *Logistics*, vol. 6, no. 3, p. 43, 2022.
- M. A. Fitri, R. Syahni, and M. Hendri, “Perbandingan Industri Kopi Indonesia dan Malaysia,” *Agrovital : Jurnal Ilmu Pertanian*, vol. 7, no. 2, pp. 118–121, 2022.
- Z. Mutaqin and H. Haidir, “Strategi Pengembangan Komoditas Unggulan Sektor Pangan Pada Kawasan Agropolitan Di Kota Pagar Alam,” *Jurnal Tekno Global*, vol. 10, no. 1, pp. 33–40, 2021.