



Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk menggubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

BAB III

ANALISIS DATA PENELITIAN

3.1. Gambaran Umum

Penulis melakukan sebuah penelitian untuk mendapatkan data-data yang mendukung dalam Perancangan Buku Ilustrasi 4 Cara Seduh Kopi Secara Manual. Penulis menggunakan metode studi pustaka, kuesioner, observasi, dan wawancara. Penulis menyebarkan kuesioner pada tanggal 17 Maret 2016 kepada 100 responden untuk mendapatkan data-data yang penulis butuhkan.

Penulis melakukan wawancara dengan Fitri Asada selaku kapten *bar* kafe Anomali Coffee sebagai salah satu narasumber untuk memperoleh informasi yang diperlukan oleh penulis seperti fenomena meminum kopi yang terjadi di kafe kopi di Anomali Coffee. kemudian penulis juga melakukan wawancara dengan Rachmadian gilang selaku pemilik kafe kopi 25 Coffee dan juga selaku *barista* untuk mendapatkan informasi tentang teknik yang baik dalam penyeduhan manual yang akan dijadikan patokan dalam perancangan buku ilustrasi.

U
M
N

3.1.1. Alat-alat Penyeduhan Manual

1. *French Press*



Gambar 3.1. *French Press*.

(Sumber: Dokumentasi pribadi)

French press biasa dikenal sebagai *coffee plunger*. Alat ini murah, mudah digunakan dan dapat digunakan terus menerus dan semua orang banyak memilikinya. ditemukan dan dipatenkan oleh orang Italia yang bernama Atillo Calimani pada tahun 1929. Bagaimanapun, alat yang sangat mirip sudah pernah ditemukan oleh 2 orang berkebangsaan Prancis, Mayer dan Delforge, di tahun 1852.

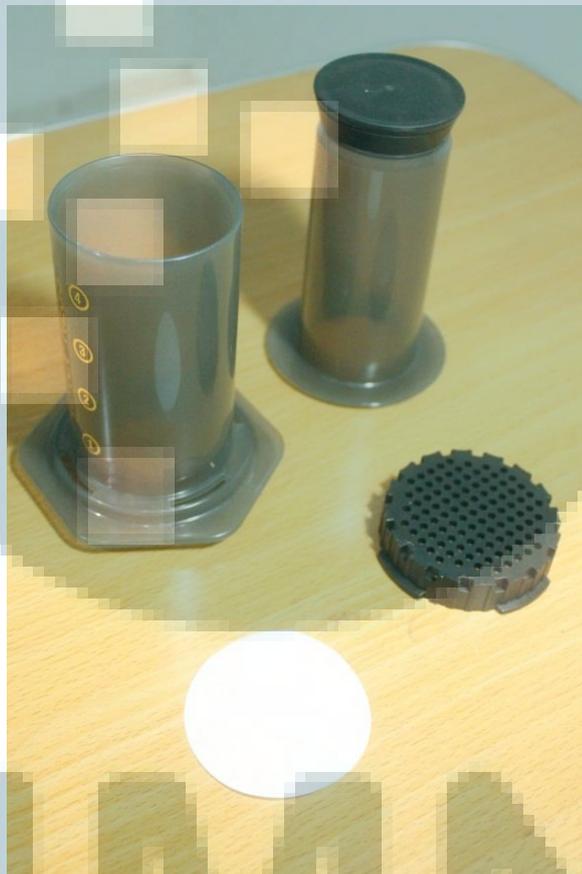
French press menggunakan metode infusi, air melewati bagian dasar dan menyatu dengan kopi dan itu membantu dalam pembentukan proses ekstraksi. Keunikan yang lain dari *French press* adalah dalam memisahkan kopi yang tak bisa larut ke bagian dasar dengan menggunakan saringan besi agar tidak ikut ke dalam cangkir saat dipindahkan. Keuntungan dari alat seduh ini adalah mendapat kopi yang sedikit berminyak menyisakan partikel kecil saja dari secangkir kopi. Bisa memberikan seduhan yang banyak, lebih terasa body dan teksturnya, kerugian yang sering kali dilakukan dengan *French press* endapan kopi bagian bawah tak tersaring dengan baik, seringkali endapan ikut terminum walaupun sedikit.

Cara menyeduh ini di desain untuk menyeduh dengan baik, dengan ampas yang sedikit, itu membutuhkan kesabaran dan sedikit usaha namun dengan begitu anda akan mendapatkan hasil yang terbaik dan dapat merasakan karakter rasa dari biji kopi.

2. Aeropress

Aero press tidak seperti alat yang sering di gunakan pada umumnya, *aeropress* ditemukan oleh alan lender pada tahun 2005. Alat seduh ini mempunyai banyak keuntungan seperti mudah di bawa, kuat dan harga yang tak terlalu mahal , banyak orang yang menggunakan alat ini untuk berpergian. Karakter seduhannya tanpa meninggalkan ampas.

Hal yang menarik alat ini adalah menggabungkan dua cara seduh yang berbeda dengan mencampur langsung kopi dengan air seperti yang diketahui seperti *french press* dan menggunakan pendorong untuk menekan kopi melewati saringan seperti mesin *espresso*.



Gambar 3.2. *Aeropress*.

(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Di alat ini hubungan dengan kehalusan gilingan kopi, waktu menyeduh, dan jumlah air. Untuk hasil yang terbaik dengan menggunakan *aero press*, anda harus memutuskan jenis seperti apa yang diinginkan pada secangkir kopi.

3. *Pour Over*



Gambar 3.3. *Pour Over*.

(Sumber: Dokumentasi pribadi)

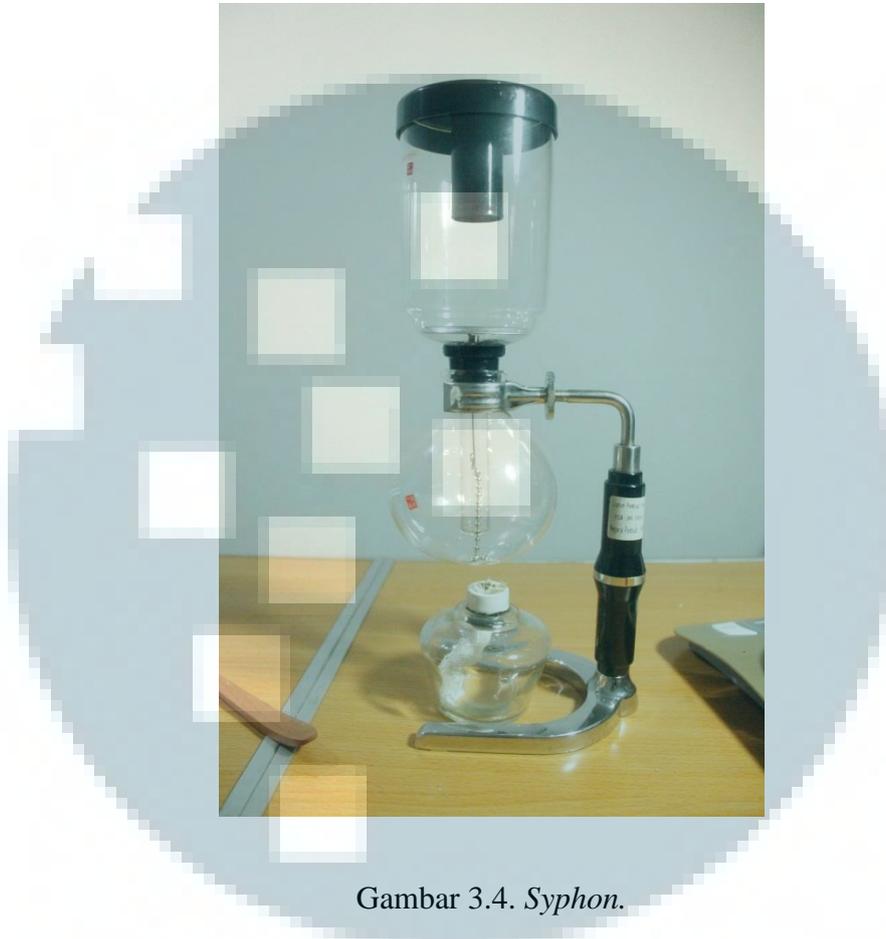
Kata *pour over* digunakan untuk mendeskripsikan berbagai macam cara menyeduh, biasanya penyeduhan diikuti dengan penyaringan yang artinya air yang di seduh melewati kopi, mengeluarkan rasa dari kopi itu sendiri. Biasanya proses penyeduhan menggunakan penyaring berbahan saringan besi, kain atau kertas untuk menyaring ampas kopinya. Dengan penyaring kopi, minuman akan jelas terasa dan bersih (meskipun diakui ini bisa membuat rasa minuman terasa lebih ringan/tidak tajam), *stopwatch* tidak lagi diperlukan, jika proses menggiling

sudah benar & memperoleh hasil yang baik. Karena waktu kontak antara kopi bubuk dan air cukup, dari proses penyeduhan (ekstraksi) yang tepat dibutuhkan tingkat kehalusan menggiling & jumlah air seduhan yang tepat, tapi berhati-hati untuk tidak menggunakan tingkat kehalusan menggiling kopi yang terlalu halus di penampung minuman, jangan sampai menyumbat filter dimana akan menyebabkan ekstraksi yang berlebihan.

Selain itu kelebihan dari penyaring kopi manual adalah lebih murah untuk dibeli, mudah dibersihkan, tidak memerlukan ruang penyimpanan yang besar, dan kontrolnya yang mudah. Walaupun ada satu kelemahan tetapi itu menjadi satu keuntungan dari penyaring kopi manual. Di mana penyaring manual tidak terdapat tempat untuk menampung hasil rebusan kopi. Akan tetapi bisa kita gunakan wadah/cangkir yang akan kita minum secara langsung nantinya. Peralatan yang diperlukan untuk penyaring kopi manual adalah, ketel air, kertas penyaring (bisa juga menggunakan penyaring sintetis), termos (guci hampa) agar minuman bisa terjaga suhunya, & sendok untuk mengaduk.

Ada pentingnya mempunyai wadah penampung kopi yang sesuai dengan jumlah kopi yang akan diseduh. Selain itu kertas penyaring juga memiliki beberapa ukuran. Kita harus bisa sesuaikan antara wadah penampung kopi dan kertas penyaring kopi. Karena jika kita hanya menggunakan 50% dari kapasitas penampung kopi, itu artinya kita dapat menyeduh dalam jumlah yang kecil (1-3 cangkir kopi).

4. Syphon



Gambar 3.4. Syphon.

(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Sejak dahulu alat ini biasa disebut *vacuum pot*, sekarang pada umumnya orang mengetahui dengan nama *syphon*, alat ini sangat terlihat klasik dan sangat menarik pada proses penyeduhannya, Namun alat ini juga kurang praktis dan cukup membuat frustrasi sehingga banyak orang yang menjadikan alat ini di lemari atau rak sebagai bagian dari hiasan.

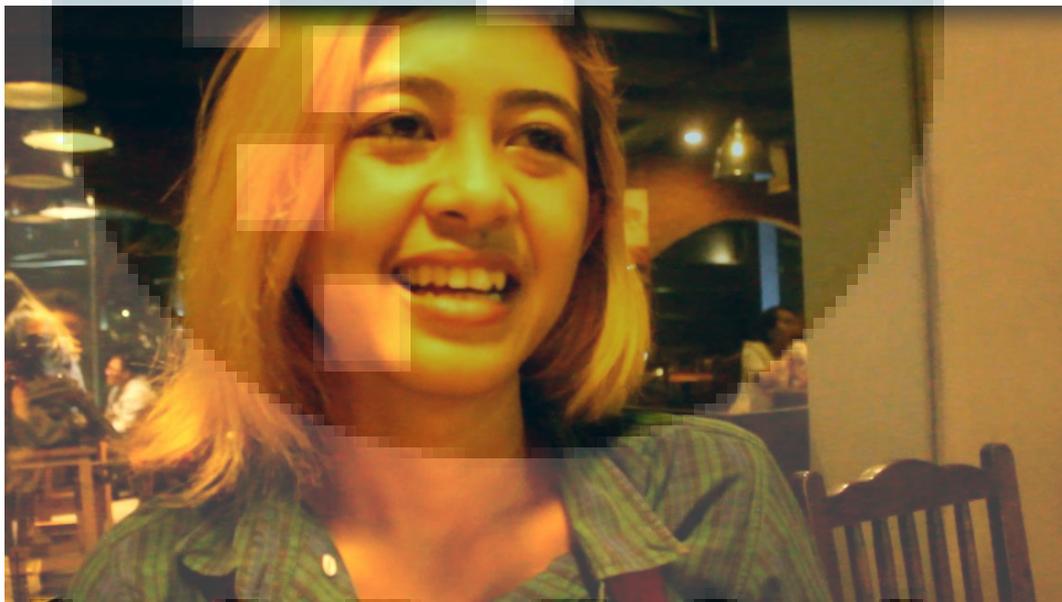
Syphon pertama kali muncul di Jerman pada 1830. Namun alat ini dipatenkan oleh seorang wanita berkebangsaan Perancis, Jeane Richard pada tahun 1838. Dengan desain yang bentuk yang tidak banyak perubahan dari konsep sebelumnya. Alat ini mempunyai dua ruang penampung, bagian bawah digunakan untuk diisi dengan air dan dipanaskan dengan kompor kecil, ruang penampung atas, berguna untuk menampung air dan kopi untuk ruang proses penyeduhannya. Dengan menggunakan tekanan panas membuat uap air menekan air ke ruang penampung atas dengan tetap menjaga panas kompor setelah air tercampur dengan kopi di atas untuk menyelesaikan proses seduhan dengan mematikan kompor untuk memisahkan ampas kopi dan air akan terhisap kembali ke bawah dan kopi siap disajikan. Seluruh proses ini mengaplikasikan hukum fisika dan terlihat seperti dalam kelas eksperimen.

3.2. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk mengetahui informasi untuk informasi yang spesifik dan menjadikan hasil wawancara sebagai sumber isi buku yang akan dirancang. Penulis akan mewawancarai beberapa *barista* untuk mengetahui fenomena kopi yang terjadi belakangan ini dan menanyakan beberapa proses dari alat seduh yang akan dibahas, yaitu berupa *French press*, *Syphon*, *Pour over*, dan *Aeropress* dan nantinya hasil wawancara dijadikan panduan dalam isi buku ini.

3.2.1. Wawancara dengan *Barista Anomali Coffee*

Penulis melakukan wawancara dengan Fitri Asada selaku kapten *bar* dan menjadi *barista* sekaligus. Pada tanggal 20-3-2016, di Anomali Coffee bilangan Setia Budi, Jakarta Selatan. Hal ini dilakukan penulis untuk mengetahui fenomena yang terjadi di kafe yang menyediakan hidangan minuman berjenis kopi untuk mengetahui perkembangan di dunia perkopian.



Gambar 3.5. Wawancara *Barista Anomali Coffee*.

(Sumber: Dokumentasi pribadi)

1. Rangkuman Wawancara

Penulis menanyakan tentang berbagai hal yang diperlukan untuk mengetahui fenomena yang terjadi. Pertanyaan di awal menanyakan bagaimana kondisi diwaktu-waktu tertentu selama jam operasi kafe tersebut, jawaban dari beliau, konsumen yang mendatangi kafe terdiri dari 3 bagian waktu. Pagi hari biasanya orang datang untuk meminum kopi sebelum bekerja dan orang yang ingin berolahraga. Waktu siang hari orang yang datang untuk istirahat jam kerja dan bersantai sembari makan siang atau mengadakan pertemuan kantor. Malam Hari, orang yang berdatangan banyak orang yang mengerjakan tugas dan orang yang bersantai sehabis pulang kantor sembari meminum kopi.

Pertanyaan ke dua menanyakan tentang awalnya masyarakat menyukai kopi lokal. Dari menceritakan awal Anomali Coffee dibangun dan mempunyai tujuan memperkenalkan kopi di Indonesia, awalnya sangat sulit karena orang Indonesia kebanyakan menyukai kopi dalam bentuk saset atau cepat saji dan bukan merasakan kopi asli tanpa gula. Dengan adanya Anomali Coffee yang ada sejak 9 tahun yang lalu, kafe ini mengedukasikan ke konsumennya bagaimana merasakan kopi dengan baik, bukan waktu yang sebentar untuk membuat orang menjadi tertarik dan pada akhirnya semenjak 3 tahun terakhir, kafe ini mengajarkan konsumennya dengan teknik cupping untuk mengetahui cara merasakan biji kopi gilingan yang di seduh dan memberikan metode-metode untuk merasakan aroma, rasa hingga cara menilai kopi yang lebih kompleks.

Dengan berjalannya seiring waktu masyarakat sudah mulai terlihat ketertarikan dengan minuman kopi dan masyarakat melihat membuat kopi itu tidak selalu dengan menggunakan mesin yang bertekanan seperti mesin espresso tetapi ada cara lain yang tidak kalah menarik untuk membuat kopi dengan menggunakan manual brew atau penyeduhan secara manual dengan teknik tertentu, beliau menjabarkan bahwa alat penyeduhan manual ada banyak jenisnya seperti *syphon*, *French press*, *aeropress* hingga *pour over* seperti *V60* atau *Chemex*. Dengan berbagai alat ini kita bisa bereksperimen dengan satu biji kopi yang diseduh dengan alat yang berbeda bisa menghasilkan cita rasa yang berbeda juga, inilah yang membuat alat penyeduhan manual menjadi berbeda dan lebih memberikan pengalaman untuk menggali cita rasa kopi yang kita inginkan.

2. Kesimpulan wawancara

Melihat berkembangnya perkopian di Indonesia, menjadikan masyarakat tertarik betul dengan berbagai jenis minuman kopi dan bertambahnya metode yang berbeda dengan penyeduhannya semakin membuat masyarakat mengeksplorasi rasa kopi dengan baik dan benar. Kesimpulan ini berkontribusi untuk mengkrucutkan bahwa metode penyeduhan manual mulai diminati karena bisa memberikan seduhan menjadi lebih berkarakter.

3.2.2 Wawancara dengan *Barista* sekaligus Pemilik 25 Coffee

Wawancara dilakukan untuk mengetahui cara penyajian penyeduhan manual dan menjadikan sumber acuan dalam kontribusi isi konten dalam buku ini nantinya.



Gambar 3.6. Wawancara dengan pemilik sekaligus barista 25 coffee
(Sumber: dokumentasi pribadi)

1. Hasil Wawancara

Wawancara dilakukan untuk mengetahui cara penyeduhan manual dengan baik dan benar. Wawancara dilakukan pada tanggal 13-4-2016, di jalan Terogong, Cilandak Barat. Pembicaraan dilakukan di tempat usaha kafanya saat sudah selesai beroperasi. Penulis mencari informasi kepada beliau tentang tata cara penyajian penyeduhan manual yang tepat. Penulis meminta saran proses penyeduhan manualnya dari proses termudah hingga yang tersulit. Beliau mengatakan alat yang termudah yaitu dengan *French press* karena alat ini di desain sangat sederhana dan tidak perlu alat tambahan dan alat ini bisa dipakai berulang-ulang. Alat selanjutnya menggunakan Aeropress, alat ini sangat modern

bentuknya dari segi materialnya yang berbahan plastik dan mudah di bawa, alat ini tergolong mudah dan prosesnya seperti *French press*. *Pour Over* sebagai alat yang ketiga menjadikannya alat yang mempunyai tingkat kesulitan sedang, alat ini membutuhkan gilingan yang tepat dan waktu penyeduhannya juga harus tepat untuk menjadikan secangkir kopinya. Terakhir adalah *Syphon* alat yang mempunyai bentuk paling elagan dan sangat tradisional. Alat ini mempunyai tingkat kesulitan yang paling tinggi, karena alat ini berbahan dasar kaca dan harus sangat berhati-hati dalam penggunaannya. Setelah berbicara tentang alat-alat selanjutnya beliau memberikan informasi tentang hasil-hasil yang dihasilkan dari setiap alat seduhan yang dibahas sebelumnya. Berikut tata cara sesuai alat-alat yang akan dijadikan acuan dalam buku.

1. *French press*

1. Bongkar *french press* untuk memastikan alat bersih dan tidak ada sisa ampas kopi sebelumnya
2. Panaskan air mendidih hingga 90° C lalu tuangkan sebagian air ke dalam *French press* untuk menjaga suhu untuk tahap penyeduhan selanjutnya.
3. Timbang 10 gram biji kopi yang telah anda siapkan.
4. Giling kopi menggunakan *hand grinder* dengan rasio gilingan kasar. Putar tuas searah jarum jam.
5. Buang air panas yang sudah dimasukkan lalu masukkan biji kopi yang telah anda giling.

6. Tuangkan air kembali yang telah dipanaskan hingga 90° C sebanyak 60 ml, tunggu hingga 60 detik hingga kopi mengembang, dan memberi kesempatan mengeluarkan sarinya.
7. Lanjutkan menuang kopi hingga 180 ml ke dalam *French press*.
8. Mulai menghitung waktu selama 4 menit untuk memberikan proses ekstraksi yang optimal pada kopi.
9. Pasang *plunger* french press lalu tekan secara perlahan hingga mencapai bawah secara kesuluran.
10. Tuang ke dalam gelas saji dan kopi siap anda nikmati.

2. Aeropress

1. Pasang penyaring kertas ke dalam *filter cap aeropress*
2. Tempatkan penyaring kertas yang sudah terpasang pada filter cap ke gelas saji dan tuangkan air panas untuk membersihkan kertas penyaringnya.
3. Pasang kembali *filter cap* ke *brew chamber* lalu putar searah jarum jam secara perlahan hingga penutup terpasang sempurna.
4. Letakkan *Chamber* di atas gelas Saji.
5. Timbang 18 gram kopi yang sudah anda siapkan.
6. Giling kopi menggunakan *hand grinder* dengan rasio gilingan sedang.
7. Masukkan kopi yang sudah digiling ke dalam *brew chamber*.
8. Panaskan air dengan suhu 90° C dan tuangkan air sebanyak 220 ml ke dalam *brew chamber*.

9. Aduk perlahan, jangan terlalu kencang agar mengurangi resiko air seduhan tumpah.
10. lalu biarkan 60 detik untuk memberikan proses ekstraksi yang optimal.
11. Pasang *plunger* dengan perlahan dan usahakan *plunger* dengan posisi lurus.
12. Tekan *plunger* secara perlahan hingga air terdorong melewati *filter cap* dan mengisi gelas hingga hanya ampas kopi yang tersisa pada *brew chamber*. Angkat *aeropress* dan kopi siap diminum.

3. Pour over

1. Lipat sambungan kertas penyaring supaya mudah pada proses penempatannya.
2. Pasang kertas penyaring secara sempurna, renggankan kertas hingga melapisi dinding dalam *filter holder* secara sempurna.
3. Untuk menjaga suhu seduhan kopi siapkan wadah air yang sudah ditempatkan *filter holder*, tuangkan air yang sudah dipanaskan untuk membersihkan kertas penyaringannya dan sekaligus memanaskan wadah saji.
4. Timbang 20 gram biji kopi.
5. Giling kopi menggunakan *hand grinder* dengan rasio gilingan sedang.
6. Tuangkan kopi yang sudah digiling ke dalam *filter holder*. Lalu, ratakan dengan mengetuk dinding agar bubuk kopi dapat mengekstraksi secara merata pada proses berikutnya.

7. Tuangkan air sebanyak 60 ml yang sudah dididihkan 90° C secara perlahan dengan gerakan memutar searah jarum jam ke permukaan kopi tanpa menyentuh langsung ke kertas penyaringnya.
8. Nyalakan penghitung waktu selama 1 menit untuk membiarkan kopi mengembang.
9. Lanjutkan kembali menuang air sebanyak 240 ml secara perlahan dengan gerakan memutar seperti proses penuangan sebelumnya. Jika gilingan tepat akan memakan waktu 2,5 sampai 3 menit.
10. Angkat *filter holder* dari wadah seduhan kopi lalu tuang ke gelas saji yang sudah disiapkan.

4. Syphon

1. Persiapkan *syphon* dengan memisahkan terlebih dahulu antara *brew chamber* dan *bottom bowl*.
2. Tuangkan air yang sudah dididihkan sebanyak 180 ml pada ketel ke *bottom bowl* untuk mempercepat proses perpindahan air ke ruang *brew chamber*.
3. Nyalakan kompor sumbu / kompor gas kecil dan tempatkan pada bagian bawah *bottom bowl syphon*.
4. Tempatkan penyaring *syphon* ke bagian dasar *brew chamber*. Pasang pengait penyaring ke bagian paling bawah pada bawah bibir corong *brew chamber*. Setelah terpasang sempurna satukan kembali *brew chamber* dengan *bottom bowl*.
5. Timbang 18 gram biji kopi.

6. Giling kopi menggunakan *hand grinder* dengan memutar tuas searah jarum jam secara perlahan dengan rasio gilingan halus.
7. Setelah terjadi proses perpindahan air dari *bottom bowl* melewati *brew chamber*, saatnya anda memasukkan kopi yang sudah digiling.
8. Aduk kopi beberapa detik secara perlahan agar air dan kopi menyatu sempurna untuk mempercepat proses ekstraksi secara maksimal lalu tutup *brew chamber* dengan penutup *syphon*.
9. Nyalakan penghitung waktu dengan mengatur 45 detik untuk proses ekstraksi yang optimal.
10. Pindahkan kompor sumbu/gas kecil dan matikan api, untuk mempercepat perpindahan air seduhan kopi dari *brew chamber* ke *bottom bowl*.
11. Setelah keseluruhan air seduhan turun melalui pipa *brew chamber*, angkat *brew chamber* untuk memisahkan antara *bottom bowl*.
12. Angkat penyangga *bottom chamber* yang terisi air seduhan dan siap dituangkan ke gelas saji.

2. Kesimpulan Wawancara

Kesimpulan dari wawancara ini membantu dalam menentukan urutan alat-alat penyeduhan manual sesuai tingkat kesulitan dan menambahkan informasi dari kelebihan alat-alat ini sesuai karakter rasa yang dihasilkan.

3.3. Kuesioner

Penulis melakukan survey kuesioner secara acak dengan menggunakan *google docs / google form* guna untuk mendapatkan informasi yang akurat mengenai isi

konten yang akan dirancang, serta menentukan target pembaca berdasarkan umur dan latar belakang pendidikan. Menentukan bila buku ilustrasi tentang pengetahuan dalam pengetahuan umum dan cara penyajian kopi.

1. Hasil Kuesioner

Berapa umur anda? (59 responses)



Diagram 3.1. Diagram umur.

(Sumber: Sumber pribadi)

Dari survei yang didapat pada kuisisioner yang disebar, pada umur 19-25 terdapat 96.6% dari keseluruhan pilihan umur yang terdapat di pertanyaan.

Apa pekerjaan anda? (59 responses)

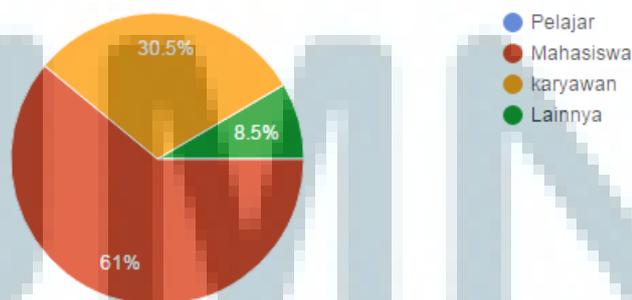


Diagram 3.2. Diagram pekerjaan.

(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Dari responden yang didapat dari hasil survei terdapat 61% pada mahasiswa, 30% yang menjadi karyawan dan 8.5% untuk pekerjaan yang lainnya.

Apakah anda minum kopi? (59 responses)

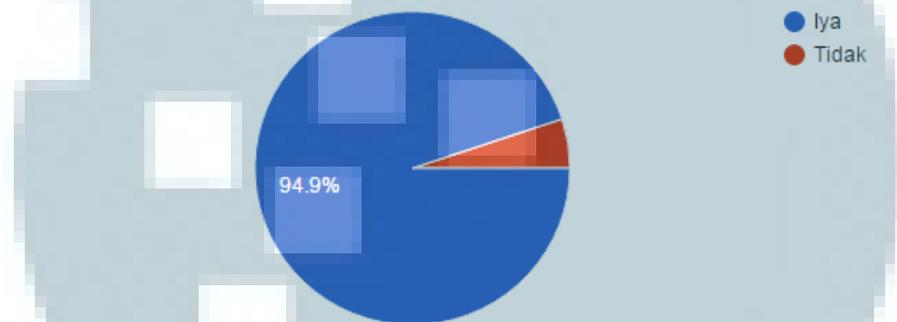


Diagram 3.3. Diagram orang yang meminum kopi.

(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Pertanyaan ini menentukan seberapa banyak orang yang suka meminum kopi, dan jawabannya dari 59 koresponden terdapat 94.9 %.

UMMN

Apakah anda suka Kopi? (59 responses)

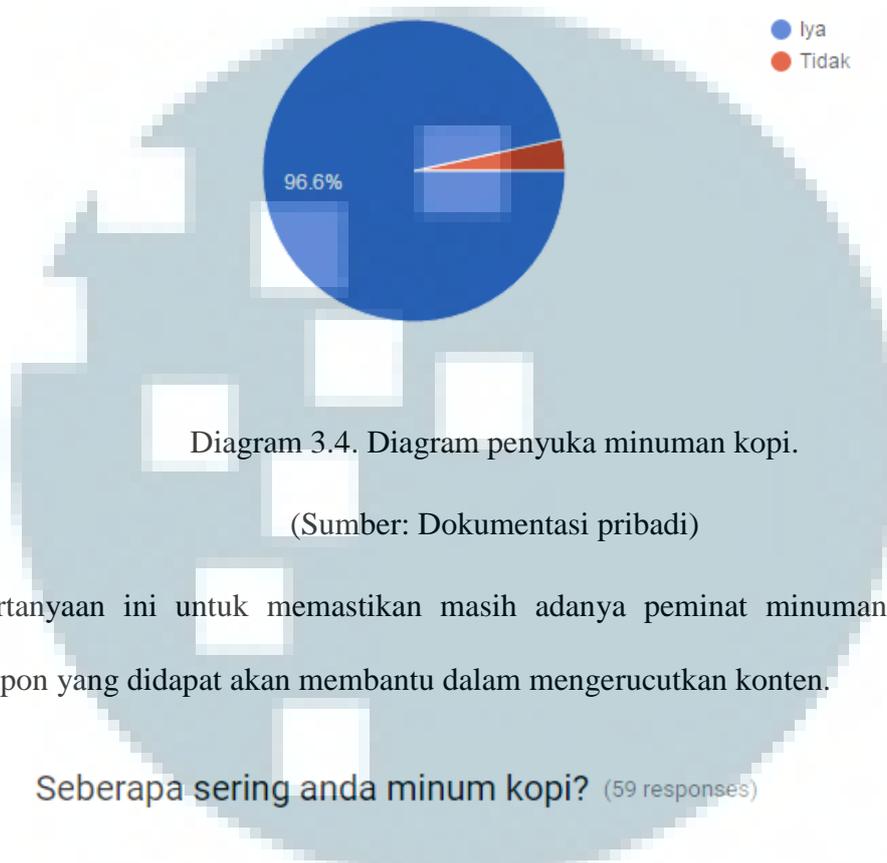


Diagram 3.4. Diagram penyuka minuman kopi.

(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Pertanyaan ini untuk memastikan masih adanya peminat minuman kopi dan respon yang didapat akan membantu dalam mengerucutkan konten.

Seberapa sering anda minum kopi? (59 responses)

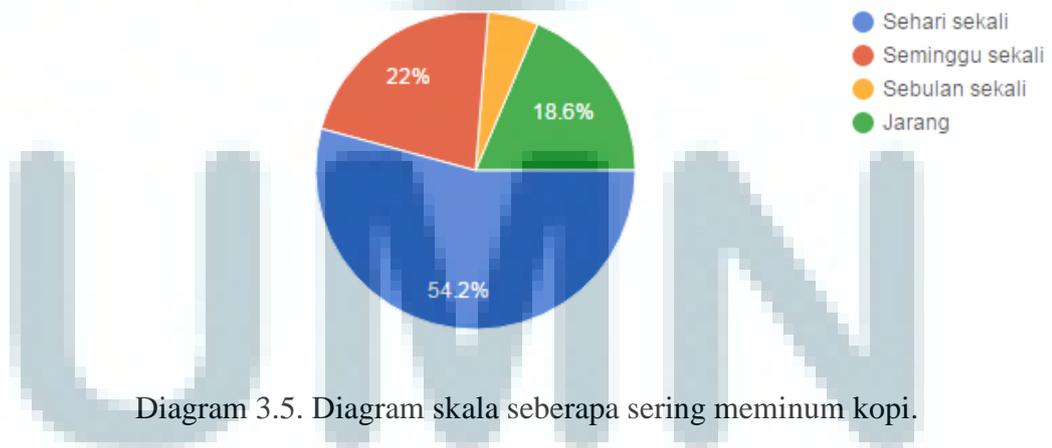


Diagram 3.5. Diagram skala seberapa sering meminum kopi.

(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Untuk mengetahui seberapa sering setiap orang meminum kopi, dalam sehari sekali terdapat 54.2%, untuk seminggu sekali terdapat 22%, Sebulan sekali terdapat 5.1%, dan 18.6% jarang meminum kopi.

Bila anda menjawab salah satu pertanyaan di atas, Seberapa banyakkah anda mengonsumsi dalam waktu tersebut?

(59 responses)

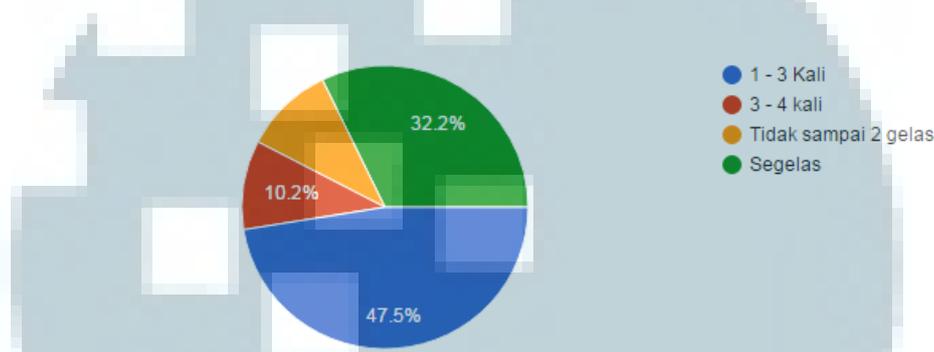


Diagram 3.6. Diagram konsumsi kopi dalam satu waktu

(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Untuk mengetahui kuantitas dalam satu waktu untuk menjabarkan pertanyaan sebelumnya. Berikut table yang melaskan isi dari presentase kuisisioner.

Jarang	Segelas
Sehari sekali	Segelas
Sehari sekali	1 - 3 Kali
Sehari sekali	Segelas
Seminggu sekali	3 - 4 kali
Sehari sekali	1 - 3 Kali
Sehari sekali	Segelas
Sehari sekali	1 - 3 Kali
Sehari sekali	1 - 3 Kali
Sehari sekali	1 - 3 Kali
Sebulan sekali	Segelas
Sehari sekali	1 - 3 Kali
Sehari sekali	Segelas

Jarang	1 - 3 Kali
Seminggu sekali	3 - 4 kali
Sehari sekali	3 - 4 kali
Sehari sekali	1 - 3 Kali
Seminggu sekali	1 - 3 Kali
Jarang	1 - 3 Kali
Sebulan sekali	1 - 3 Kali
Seminggu sekali	1 - 3 Kali
Sehari sekali	1 - 3 Kali
Sehari sekali	Segelas
Sebulan sekali	Segelas
Jarang	Tidak sampai 2 gelas
Seminggu sekali	1 - 3 Kali
Sehari sekali	1 - 3 Kali
Sehari sekali	1 - 3 Kali
Sehari sekali	1 - 3 Kali
Seminggu sekali	1 - 3 Kali
Sehari sekali	1 - 3 Kali
Sehari sekali	1 - 3 Kali
Sehari sekali	1 - 3 Kali
Sehari sekali	1 - 3 Kali
Sehari sekali	Segelas
Jarang	Tidak sampai 2 gelas
Sehari sekali	1 - 3 Kali
Jarang	Segelas
Sehari sekali	Segelas
Seminggu sekali	Segelas
Sehari sekali	Segelas
Sehari sekali	1 - 3 Kali
Seminggu sekali	Tidak sampai 2 gelas
Seminggu sekali	1 - 3 Kali
Jarang	Segelas
Seminggu sekali	1 - 3 Kali
Seminggu sekali	1 - 3 Kali
Sehari sekali	1 - 3 Kali
Jarang	Tidak sampai 2 gelas

Sehari sekali	3 - 4 kali
Seminggu sekali	3 - 4 kali
Sehari sekali	3 - 4 kali
Jarang	Segelas
Sehari sekali	Tidak sampai 2 gelas
Sehari sekali	Segelas
Sehari sekali	Tidak sampai 2 gelas
Seminggu sekali	Segelas
Jarang	Segelas
Jarang	Segelas

Tabel 3.1 Penjabaran diagram konsumsi dari satu waktu.

(Sumber:Dokumentasi Pribadi)

Adakah keinginan untuk mengeksplorasi rasa kopi? (59 responses)

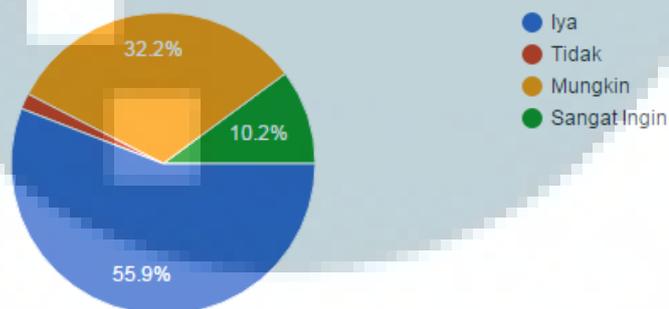


Diagram 3.7. Pertanyaan keinginan mengeksplorasi rasa kopi.

(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Pertanyaan ini dibuat untuk menambahkan konten tentang cara merasakan kopi dalam perancangan buku ilustrasi yang di buat. Dari 59 koresponden yang menjawab iya 55,9%, mungkin ingin tahu terdapat 32.2% dan 10% sangat ingin mengetahui dalam mengeksplorasi rasa kopi, dan sisanya tidak ingin.

Pernakah anda membaca buku tentang kopi, bila pernah topik apa yang dibahas dalam buku tersebut?

(59 responses)

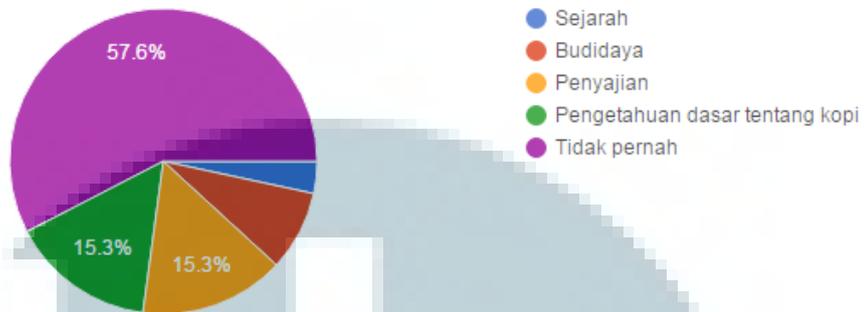


Diagram 3.8. Topik yang pernah dibaca oleh responden pada buku kopi.

(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Untuk mendapatkan informasi dalam pemilihan konten maka penulis memberikan pertanyaan seputar buku yang pernah dibaca oleh koresponden. Dalam presentase yang didapat terdapat 57.6% tidak pernah membaca buku kopi, 15.3% telah mengetahui buku yang terdapat topik pengetahuan dasar tentang kopi, 15.3% pernah membaca tentang penyajian kopi. Sisanya pernah membaca buku bertopik budidaya dan sejarah.

UMMN

Kopi apakah yang sedang anda gemari? (59 responses)

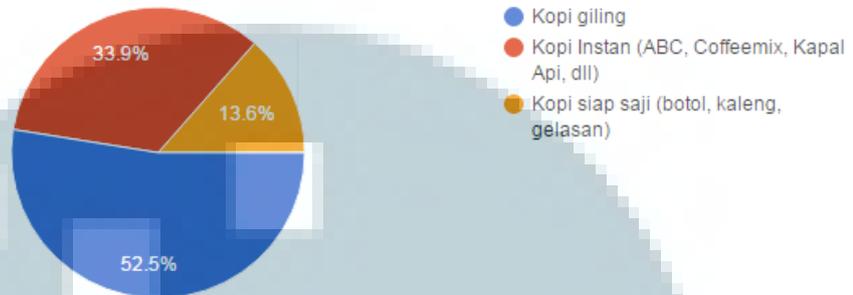


Diagram 3.9. Kopi yang sedang digemari.

(Sumber: Dokumentasi pribadi)

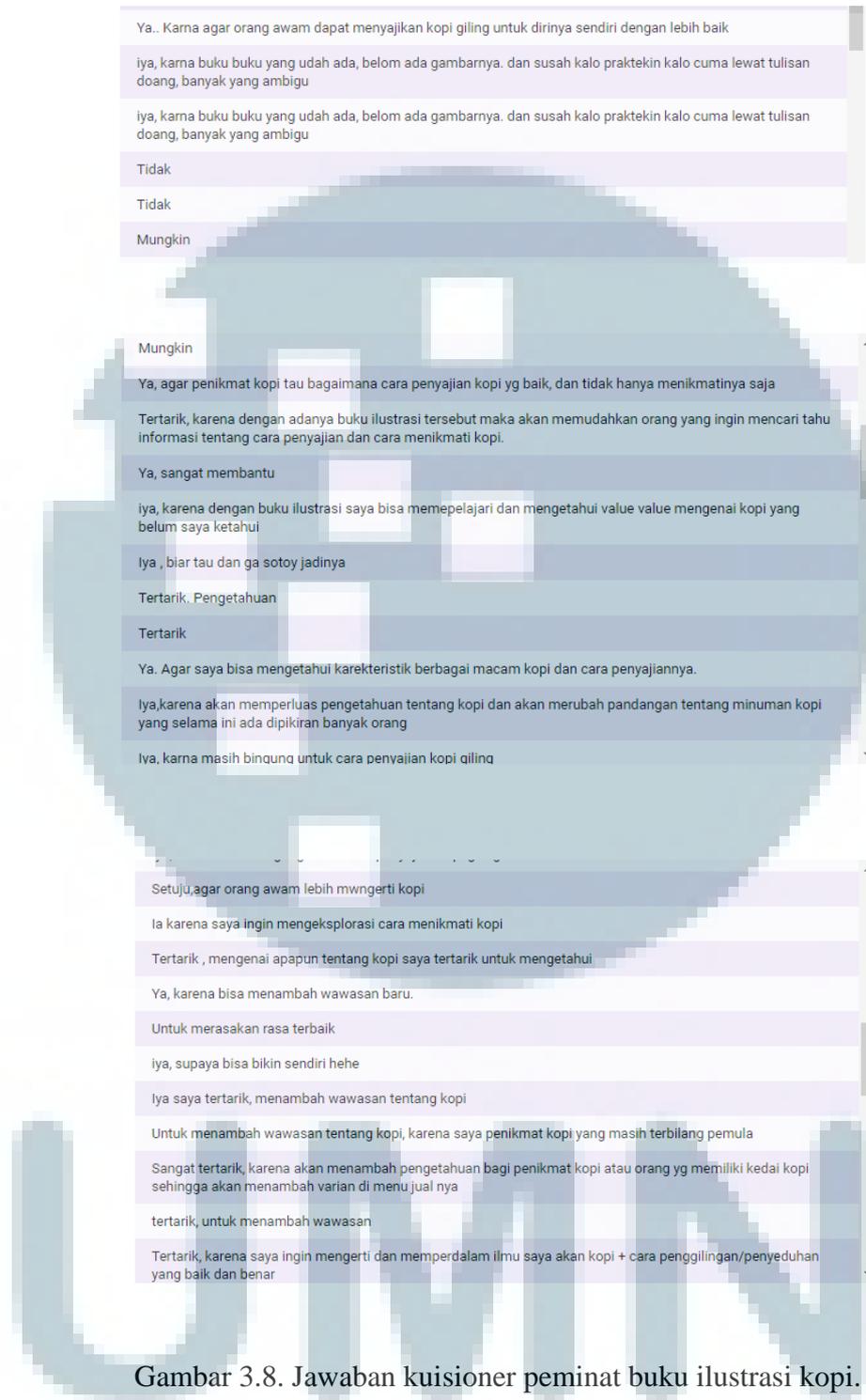
Pertanyaan ini dibuat untuk melihat seberapa antusias dengan minuman kopi yang ada dipasaran dan untuk menambahkan tentang cara membuat kopi yang segar dengan proses digiling. Jumlah presentasi orang yang menggemari kopi giling terdapat 52.5%. Orang yang menyukai kopi instan sebanyak 33.9% sedangkan 13.6% untuk penyuka kopi siap saji.

Apakah anda tertarik bila ada buku ilustrasi yang menggambarkan tentang pengetahuan dasar, cara penyajian dan cara menikmati kopi? (berikan alasannya)

(59 responses)

Gambar 3.7. Pertanyaan peminat buku ilustrasi kopi.

(Sumber: Dokumentasi pribadi)



Gambar 3.8. Jawaban kuisisioner peminat buku ilustrasi kopi.

(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Pertanyaan ini untuk memastikan apakah buku ilustrasi dibutuhkan oleh orang-orang peminum dan penyuka kopi. Berikut jawaban dari jawaban pertanyaan kuesioner yang sudah disebar.

2. Kesimpulan Kuesioner

Berdasarkan hasil dari kuesioner yang penulis dapat, penulis menyimpulkan isi konten dari buku akan menggunakan ilustrasi sebagai gaya dari visual buku disesuaikan kontennya sesuai konten yang didapat untuk merancang buku tentang 4 Cara Penyeduhan Kopi Secara Manual.

UMMN