



bank indonesia
KANTOR PERWAKILAN
BANK INDONESIA CIREBON



POLITEKNIK PARIWISATA
PRIMA INTERNASIONAL

Hospitality Brings The World Together

LAPORAN KEGIATAN

TRIKARSA *Barista*

TALENT BOOTCAMP

KANTOR PERWAKILAN
bank indonesia cirebon

KERJASAMA DENGAN
POLITEKNIK PARIWISATA
PRIMA INTERNASIONAL



3 - 7 AGUSTUS 2026
DAN 17 AGUSTUS 2026



MENGASAH TALENTA

Mengembangkan
potensi terbaik
di bidang barista



MERACIK KREASI

Kreativitas tanpa batas
dalam setiap sajian
kopi istimewa



MENGINSPIRASI

Memberi inspirasi
untuk masa depan
industri kopi



INDUSTRI KOPI NUSANTARA

Bersama membangun
ekosistem kopi
berkelanjutan

*Brew
Passion
Create
Impact*



PUSAT STUDI DAN PELATIHAN PARIWISATA
POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

AGUSTUS 2026



LAPORAN KEGIATAN
TRIKARSA BARISTA TALENT BOOTCAMP
KANTOR PERWAKILAN BANK INDONESIA CIREBON
KERJASAMA DENGAN
POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL
3 - 7 AGUSTUS 2026 DAN 17 AGUSTUS 2026



PUSAT STUDI DAN PELATIHAN PARIWSATA
POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL
AGUSTUS 2026



Laporan Trikarsa Barista Talent Bootcamp Kantor Perwakilan Bank Indonesia Cirebon dengan Politeknik Pariwisata Prima Internasional

Bidang / Seksi	: Pusat Studi dan Pelatihan Pariwisata Bulan (PSP2) Politeknik Pariwisata Prima Internasional	: 03-07 , 17 Agustus 2026
Penanggung Jawab	: Toni Ari Wibowo, SST.Par.,M.Par	Tahun : 2026
Pelaksana Narasumber	: 1. Dr. Chondro Suryono 2. Dr. Riyanto Wibowo. SST.,M.Si 3. Toni Ari Wibowo,SST.Par.,M.Par 4. Agung Setiawan, SE.,M.MPar 5. Iva Yulia Mustafa,S.Par.,M.Si 6. Widia Ningsi,S.Par.,M.M 7. Fitriatunnisa Shabrina, S.Pd.,M.Sc 8. Setya Sekar 9. Taufik Hernawan,SE 10. Reza Agassi,A.Md	

A. LAPORAN KEGIATAN

1. Pendahuluan

A. Latar Belakang

Cirebon, Indramayu, Majalengka dan Kuningan (Ciayumajakuning) merupakan salah satu destinasi wisata yang sedang berkembang di Propinsi Jawa Barat, dimana setiap daerah memerlukan sumber daya manusia yang unggul dalam mempersiapkan daerahnya menjadi salah satu tujuan wisata. Peningkatan sumber daya manusia merupakan salah satu faktor penentu keberhasilan sebuah destinasi wisata untuk menjadi salah satu destinasi unggulan. Seiring peningkatan jumlah wisatawan ke sebuah destinasi wisata maka terjadi sebuah peningkatan perkembangan industri pariwisata lainnya, salah satu industri wisata yang mendukung disebuah destinasi wisata adalah industri pengolahan makanan dan minuman. Industri pengolahan makanan dan minuman dapat berbentuk sebuah restoran, rumah makan, cafe maupun indsutri makanan dan minuman lainnya, dimana industri-industri pengolahan makanan dan minuman tersebut diperlukan sumber daya manusia yang kompeten dengan memiliki 3 unsur dasar yaitu keterampilan (*skill*), pengetahuan



(*knowledge*) dan juga sikap (*attitude*). 3 unsur dasar yang merupakan sebuah bentuk pengakuan sumber daya manusia dapat dilakukan melalui kegiatan sertifikasi kompetensi yang dilakukan oleh Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) dibawah naungan Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP), salah satu profesi yang mendapat pengakuan sertifikasi profesi adalah profesi barista. Barsita merupakan salah satu profesi yang profesional dalam merencanakan sebuah minuman, mempersiapkan area kerja, serta meracik, membuat, dan menyajikan berbagai jenis minuman terutama yang menggunakan bahan dasar dari kopi. Guna menjadi seorang barista yang handal harus memiliki keetrampilan baik yang bersifat teknis (*hard skill*) maupun keterampilan interpersonal (*soft skill / interpersonal skill*). Daerah Ciayumajakuning yang sedang berkembang di industri pengolahan dan pelayanan berbahan dasar kopi memerlukan tenaga kerja dibidang barista, hal ini yang menjadi dasar Kantor Perwakilan Bank Indonesia Cirebon bekerjasama dengan Politeknik Pariwisata Prima Internasional menyelenggarakan kegiatan pelatihan barista berbasis kompetensi bagi para calon pencari tenaga kerja nonprofesional (PENCAKERNOPRO) untuk wilayah Cirebon, Indramayu, Majalengka dan Kuningan ((Ciayumajakuning). Kegiatan pelatihan barista bukan hanya memberikan pelatihan saja tetapi juga adanya kompettisi internal untuk menunjukan kemampuan terbaiknya sehingga outputnya adalah memberikan kesempatan kepada para calon pencari tenaga kerja nonprofesional (PENCAKERNOPRO) melakukan kegiatan magang (teaching factory) sekaligus sertifikasi profesi melalui uji kompetensi yang dilakukan oleh Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP). Kegiatan peningkatan profesi barista bagi para calon pencari tenaga kerja nonprofesional masuk kedalam sebuah rangkaian Triaksa Barista Talent Bootcamp Kantor Perwakilan Bank Indonesia Cirebon dengan Politeknik Pariwisata Prima Internasional

B. TUJUAN KEGIATAN

- 1) Mendidik calon pencari tenaga kerja muda nonprofesional (PENCAKERNOPRO) khususnya daerah Cirebon, Indramayu, Majalengka dan Kuningan (Ciayumajakuning) untuk mengikuti program pelatihan berbasis kompetensi, pemagangan industri serta sertifikasi kompetensi profesi bidang Barista.
- 2) Menyiapkan generasi muda untuk menjadi seorang barista yang kompeten untuk menyelaraskan kebutuhan penyerapan tenaga kerja dengan industri pengolahan dan



pelayanan makanan dan minuman (hotel, restoran, coffee shop, cafe dan UMKM) di wilayah Ciayumajakuning.

- 3) Merupakan kolaborasi antara pemerintah dalam hal ini Kantor Perwakilan Bank Indonesia Cirebon, Politeknik Pariwisata Prima Internasional sebagai Institusi Pendidikan Tinggi Pariwisata, Industri Pariwisata sebagai wadah penyaluran tenaga kerja serta Profesionalisme Barista sebagai ahli dan pakar dalam bidang pelayanan industri minuman sebagai bentuk tanggung jawab dalam persiapan dan penyerapan tenaga kerja muda non profesional di wilayah Ciayumajakuning.
- 4) Menjadikan tenaga kerja non profesional sebagai barista yang memiliki sertifikasi kompetensi profesi bidang barista yang dilakukan oleh Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) dan diakui oleh Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP) Republik Indonesia. Memberikan pemahaman tentang konsep dasar pariwisata, desa wisata, dan pelayanan prima.

C. PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan Triaksa Barista Talent Bootcamp yang dilakukan oleh Kantor Perwakilan Bank Indonesia Cirebon bekerjasama dengan Politeknik Pariwisata Prima Internasional dilakukan mulai dengan rekrutmen calon Barista Talent Bootcamp, techinal meeting untuk kegiatan Barista Talent Bootcamp, kegiatan pelatihan barista *general core* dan *functional core*, techinal meeting kompetisi barista, kompetisi barista di Grage Mall Cirebon, pemagangan di industri (*teaching factory*) dan sertifikasi kompetensi seperti pada diagram dibawah ini :





Gambar 1

Timeline Triaksa Barista Talent Bootcamp



1. Kegiatan Pendaftaran calon Barista Talent Bootcamp

Kegiatan pendaftaran calon barista talent bootcamp dilakukan mulai tanggal 29 - 31 Juli 2026 dibuka secara umum melalui instagram Bank Indonesia https://www.instagram.com/p/DbXrf2uGtJ5/?img_index=1 maupun yang disebarluaskan juga oleh Politeknik Pariwisata Prima Internasional <https://poltekparprima.ac.id/trikarsa-fest-2026-hadirkan-barista-bootcamp-dan-talent-scout-khusus-generasi-muda-ciayumajakuning/> dengan Narahubung saudara Toni Ari Wibowo dengan nomor handphone 082146347194 seperti gambar dibawah ini:



POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

Gambar 2

Flyer Trikarsa Barista Talent Bootcamp



Hasil pendaftaran Barista Talent Bootcamp yang telah dibuka hingga hari Jumat tanggal 31 Juli 2026 didapatkan sebanyak 38 (tiga puluh delapan) peserta dari Cirebon, Indramayu, Majalengka dan Kuningan (Ciayumajakuning) dan dilakukan seleksi berdasarkan video motivasi mengikuti kegiatan Barista Talent Bootcamp dan juga syarat-syarat administrasi lainnya seperti surat kesanggupan mengikuti kegiatan



POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

pelatihan Triaksa Barista Bootcamp yang dikirim melalui google form yang telah disediakan oleh panitia (**data terlampir**). Berikut contoh surat pernyataan kesanggupan dan contoh video pengenalan dan motivasi peserta seperti gambar berikut:

Gambar 3

Contoh surat pernyataan kesanggupan peserta

**SURAT PERNYATAAN KESANGGUPAN
TRIAKSA BARISTA TALENT BOOTCAMP
KANTOR PERWAKILAN BANK INDONESIA CIREBON
DENGAN
POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL
TAHUN 2026**



Yang bersedia tangan di bawah ini:

Nama	SISKA PUTERI PROFESA
Tempat, Tanggal Lahir	Kota Cirebon, 5 Juli 2002
NIK	
Alamat	Jl. Setiyasa III, Kecamatan Krajan...
Nomor HP/WhatsApp	082218055423



Dengan ini menyatakan bahwa saya:

1. Bersedia mengikuti seluruh rangkaian kegiatan Triaksa Barista Talent Bootcamp dari awal hingga selesai sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan oleh panitia.
2. Bersedia mematuhi seluruh tata tertib, ketentuan, dan peraturan yang berlaku selama kegiatan berlangsung.
3. Bersedia menjaga nama baik penyelenggara, nansumber, dan sesama peserta selama mengikuti kegiatan.
4. Bersedia mengikuti proses pembelajaran, praktik, evaluasi, dan kegiatan pendukung lainnya secara aktif dan bertanggung jawab.
5. Tidak mengundurkan diri selama pelaksanaan kegiatan tanpa alasan yang dapat dipertanggungjawabkan.
6. Bersedia menerima sanksi sesuai ketentuan panitia apabila melanggar tata tertib atau tidak memenuhi kewajiban sebagai peserta.
7. Menyatakan bahwa seluruh data dan dokumen yang saya sampaikan kepada panitia adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya, dalam keadaan sadar dan tanpa paksaan dari pihak mana pun. Surat ini digunakan sebagai salah satu persyaratan mengikuti Triaksa Barista Talent Bootcamp.

Kota Cirebon 30 Juli 2026

Yang Membuat Pernyataan,

 tangan



Siska Puteri Profesa

1

CS Dipindai dengan CamScanner



POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

Gambar 4

Contoh surat pernyataan kesanggupan peserta

**SURAT PERNYATAAN KESANGGUPAN
TRIKARSA BARISTA TALENT BOOTCAMP
KANTOR PERWAKILAN BANK INDONESIA CIREBON
DENGAN
POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL
TAHUN 2026**

Yang beranda tangan di bawah ini:

Nama: Budi Juatno
Tempat, Tanggal Lahir: Kuningan, 18 April 2006
NIK: 320601404000001
Alamat: Kampung Kertajati RT 12/5, Cigugur, Kuningan
Nomor HP/WhatsApp: 8199742510005

Dengan ini menyatakan bahwa saya:

1. Bersedia mengikuti seluruh rangkaian kegiatan **Trikarsa Barista Talent Bootcamp** dari awal hingga selesai sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan oleh panitia.
2. Bersedia mematuhi seluruh tata tertib, ketentuan, dan peraturan yang berlaku selama kegiatan berlangsung.
3. Bersedia menjaga nama baik penyelenggara, narasumber, dan sesama peserta selama mengikuti kegiatan.
4. Bersedia mengikuti proses pembelajaran, praktik, evaluasi, dan kegiatan pendukung lainnya secara aktif dan bertanggung jawab.
5. Tidak mengundurkan diri selama pelaksanaan kegiatan tanpa alasan yang dapat dipertanggungjawabkan.
6. Bersedia menerima sanksi sesuai ketentuan panitia apabila melanggar tata tertib atau tidak memenuhi kewajiban sebagai peserta.
7. Menyatakan bahwa seluruh data dan dokumen yang saya sampaikan kepada panitia adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya, dalam keadaan sadar dan tanpa paksaan dari pihak mana pun. Surat ini diguriskan sebagai salah satu persyaratan mengikuti **Trikarsa Barista Talent Bootcamp**.

Kuningan, 30 Juli 2026

Yang Membuat Pernyataan,

Mari ada tangan



POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

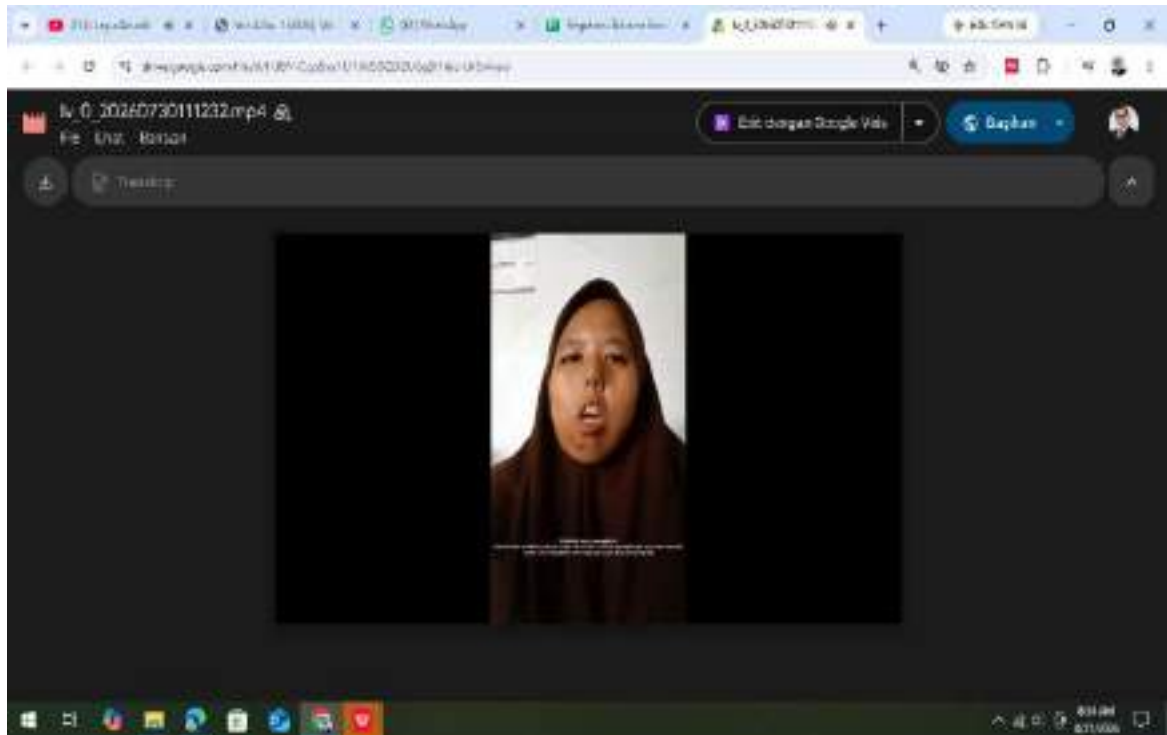
Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

Gambar 5

Contoh video pengenalan dan motivasi peserta disable



Gambar 6

Contoh video pengenalan dan motivasi peserta





POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

Hasil dari diskusi pendaftaran peserta Trikarsa Barista Talent Bootcamp sehingga didapatkan 30 (tiga puluh) peserta untuk dapat mengikuti kegiatan Barista Talent Bootcamp seperti data berikut:

 DAFTAR PESERTA PELATIHAN BERBASIS KOMPETENSI TRIKARSA BARISTA TALENT BOOTCAMP KANTOR PERWAKILAN BANK INDONESIA CIREBON DENGAN POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL 		
NO	NAMA PESERTA	ASAL DAERAH
1	Sulthon Abdullah	Kota Cirebon
2	Kholidh Anggun Diringsih	Kabupaten Cirebon
3	Raden Juana	Kuningan
4	Asidki Irfan Hidayat	Kabupaten Cirebon
5	Muhammad Ringy Achdibih	Kabupaten Cirebon
6	Azra Divalya	Kota Cirebon
7	Dwi Purni Maulidina	Kuningan
8	Al Zaid Al-Qori	Majalengka
9	Azzisa Miftahul Jannah	Kabupaten Cirebon
10	Muhammad Rayyan Nur Zam Zam	Kabupaten Cirebon
11	Akbar Setyo Teguh Wicaksono	Kuningan
12	Rafi Maulana Firdaus	Kabupaten Cirebon
13	Said Amir	Kabupaten Cirebon
14	Fimansyah	Kota Cirebon
15	Eld Fadliah	Kabupaten Cirebon
16	Gilang Cilcal Liantano	Kuningan
17	Sidika Putri Profeta	Kota Cirebon
18	Eld Agus Gunilar	Kuningan
19	Rohid Nabil Maulana	Kabupaten Cirebon
20	Musilca Azra Jaminar	Kota Cirebon
21	Zaki Ammar Purwoko	Kota Cirebon
22	Fikri Okmulyana	Majalengka
23	Luki Fimansyah	Kuningan
24	Muhammad Zaki Amali	Kuningan
25	Affliel Putra	Kota Cirebon
26	Raga Syarif Pradana	Majalengka
27	Muhammad Cery Kuncara	Indramayu
28	Akhmad Inan Rifdi	Indramayu
29	Teddy Alfani Walid Kevenda	Kuningan
30	Mohamad Inom Gunilar	Kuningan



2. Kegiatan Techinal Meeting untuk kegiatan Barista Talent Bootcamp

Panitia kegiatan Trikarsa Barista Talent Bootcamp mengumumkan 30 peserta yang telah lolos untuk mengikuti kegiatan *technical meeting* yang dilakukan pada hari Sabtu tanggal 1 Agustus 2026 pukul 10.00 WIB melalui google meet seperti dibawah ini:

TECHINCAL MEETING

TRIKARSA BARISTA TALENT BOOTCAMP 3 - 7 AGUSTUS 2026

Saturday, August 1 · 10:00 – 11:00am

Time zone: Asia/Jakarta

Google Meet joining info

Video call link: <https://meet.google.com/bbx-xewr-zke>

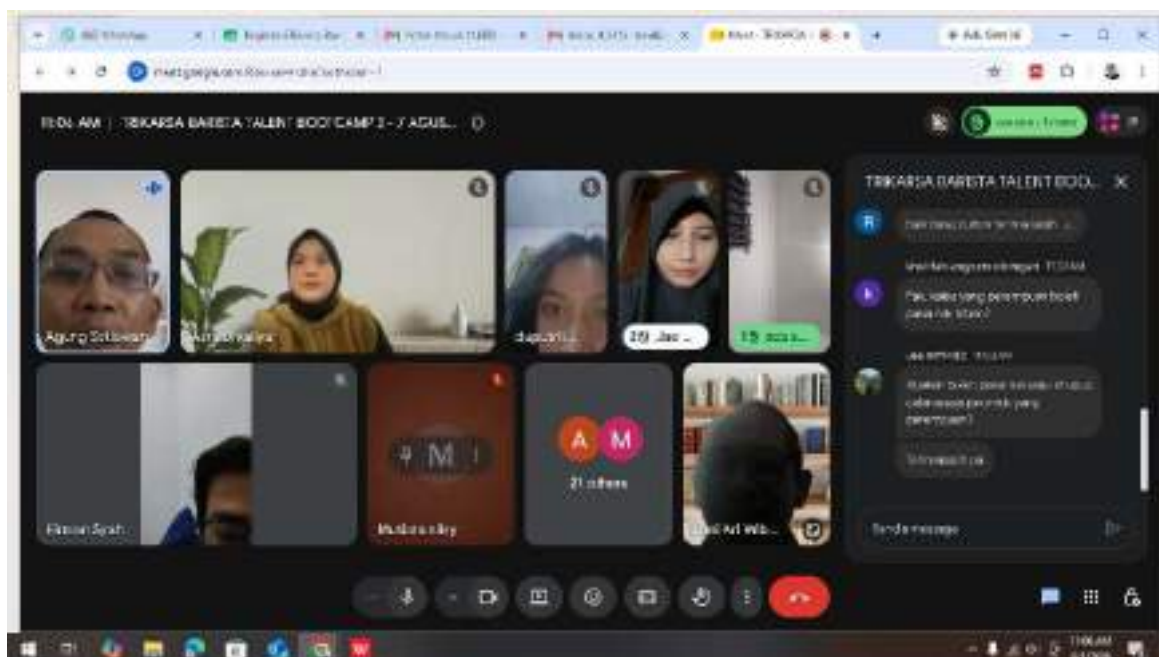
Or dial: (US) +1 740-478-2104 PIN: 398 494 215#

More phone numbers: <https://tel.meet/bbx-xewr-zke?pin=6340974909864>

Dalam kegiatan techinal meeting, peserta pelatihan Trikarsa Barista Talent Bootcamp mendapatkan penjelasan mengenai tujuan diadakannya kegiatan pelatihan, materi pelatihan, jadwal kegiatan pelatihan dari tanggal 3 - 7 Agustus 2026, ketentuan uniform yang harus digunakan selama kegiatan pelatihan serta informasi dalam kegiatan pembukaan acara Trikarsa Barista Talent Bootcamp seperti pada gambar berikut:

Gambar 7

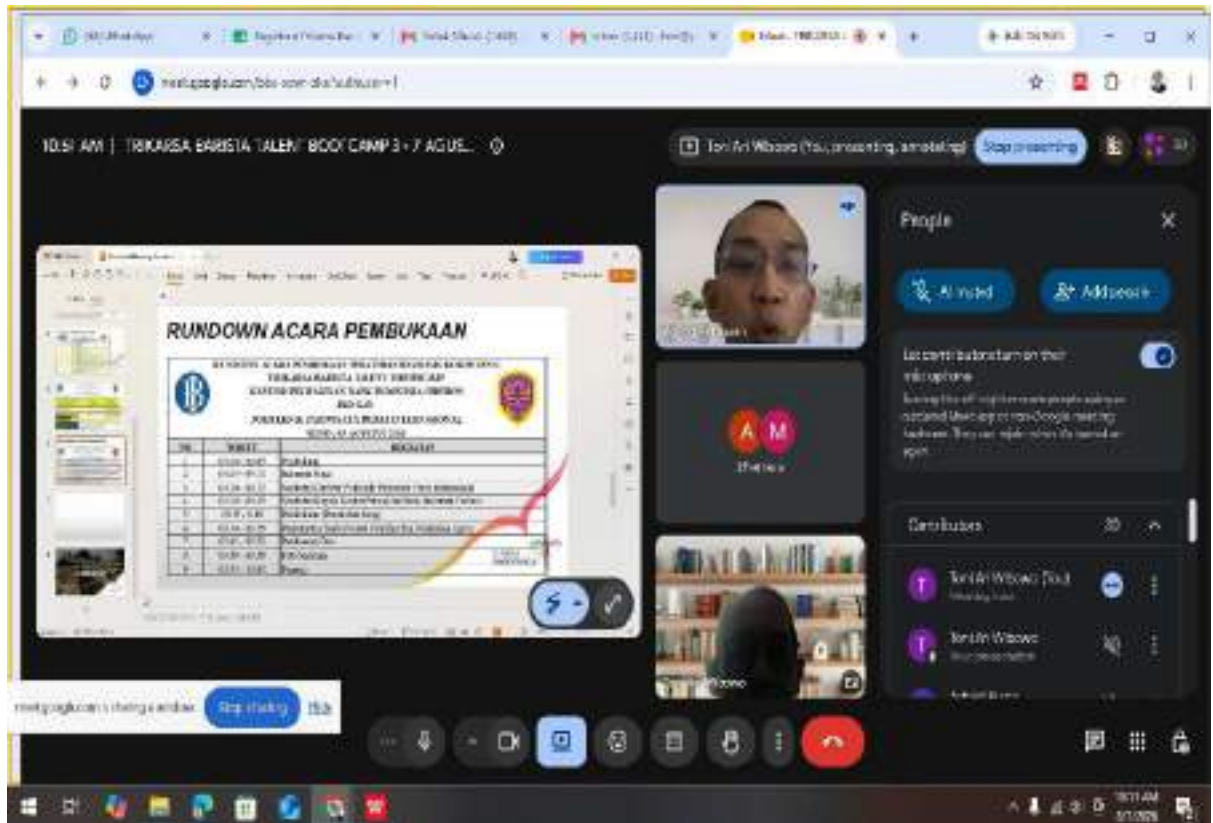
Technical meeting peserta tanggal 1 Agustus 2026





Gambar 8

Technical meeting peserta tanggal 1 Agustus 2026



Kegiatan technical meeting bagi peserta Trikarisa Barista Talent Bootcamp dilakukan selama 90 menit, adapun materi kegiatan technical meeting Trikarisa Barista Talent Bootcamp pada hari Sabtu tanggal 1 Agustus 2026 (*terlampir*)

3. Kegiatan pelatihan barista *general core* dan *functional core*

Kegiatan Pelatihan Trikarisa barista Talent Bootcamp dilakukan mulai hari Senin, 3 Agustus 2026 hingga hari Sabtu 7 Agustus 2026 selama 5 (lima) hari. Kegiatan pertama dilakukan pada hari Senin tanggal 3 Agustus 2026 diawali dengan acara pembukaan acara Trikarisa Barista Bootcamp di Radiant Hall Politeknik Pariwisata Prima Internasional pukul 09.00 - 10.00, berikut susunan acara kegiatan Pembukaan Trikarisa Barista talent Bootcamp hari Senin, tanggal 3 Agustus 2026 di Radiant Hall Politeknik Pariwisata Prima Internasional:



POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

RUNDOWN ACARA PEMBUKAAN PELATIHAN BERBASIS KOMPETENSI TRIKARSA BARISTA TALENT BOOTCAMP KANTOR PERWAKILAN BANK INDONESIA CIREBON DENGAN POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL SENIN, 03 AGUSTUS 2026		
NO	WAKTU	KEGIATAN
1	09.00 - 09.05	Pembukaan
2	09.05 - 09.10	Indonesia Raya
3	09.10 - 09.20	Sambutan Direktur Politeknik Pariwisata Prima Internasional
4	09.20 - 09.35	Sambutan Kepala Kantor Perwakilan Bank Indonesia Cirebon
5	09.35 - 0.40	Pembukaan (Pemukulan Gong)
6	09.40 - 09.45	Penyematan Tanda Peserta Pelatihan dan Pemakaian Apron
7	09.45 - 09.50	Pembacaan Doa
8	09.50 - 09.55	Foto bersama
9	09.55 - 10.00	Penutup

Berikut rangkaian kegiatan Trikarisa Barista Talent Bootcamp di Politeknik Pariwisata Prima Internasional sebagai berikut:

A. Pelatihan Hari Pertama Senin, 3 Agustus 2026

a) Pembukaan

Kegiatan pembukaan acara Trikarisa Barista Talent Bootcamp dilakukan pada hari Senin, 3 Agustus 2026 dimulai pukul 09.00 - 10.00 dihadiri oleh Bapak Fikri Widya Nugraha selaku Deputy Kepala Perwakilan Bank Indonesia Cirebon yang memberikan sambutan sekaligus membuka kegiatan pelatihan Trikarisa barista Talent Bootcamp dengan memukul gong dan memasang tanda peserta serta apron barista sebagai tanda dimulainya kegiatan pelatihan Trikarisa barista Talent Bootcamp, sedangkan dari Politeknik Pariwisata Prima Internasional di hadiri oleh Dr. Riyanto Wibowo, M.Si selaku Wakil Direktur akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata Prima Internasional serta para instruktur yang akan memberikan materi selama kegiatan pelatihan Trikarisa Barista Talent Bootcamp





POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

Gambar 9

Proses Registrasi Peserta Pelatihan Trikarsa Barista Talent Bootcamp



Gambar 10

Proses pemukulan gong Pembukaan Pelatihan Trikarsa Barista Talent Bootcamp





POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

Gambar 11

Proses Pemasangan tanda peserta dan apron barista



Gambar 12

Sambutan Pelatihan Trikarisa Barista Talent Bootcamp



- b) Materi Pelayanan Prima (Menjaga Kualitas Layanan Pelanggan / N.79JPW00.085.2)

Kegiatan materi hari pertama tentang Pelayanan Prima (Menjaga Kualitas Layanan Pelanggan / N.79JPW00.085.2) dimulai pukul 10.15 - 12.15 WIB oleh Dr. Riyanto Wibowo, dimana materi ini memberikan tentang bagaimana seseorang yang bekerja di dunia hospitalitas harus memberikan pelayanan prima kepada pelanggan atau konsumen untuk bisa menjadikan para pelanggan atau konsumen merasa puas dengan



pelayanan yang telah diberikan oleh pegawai di dunia hospitalitas (**materi pelayanan prima terlampir**)

Gambar 13

Materi Pelayanan Prima



c) Materi Digital Payment

Materi digital payment dimulai pukul 13.15 - 15.15 yang diberikan oleh Setya Sekar dari Kantor Perwakilan Bank Indonesia Cirebon memberikan gambaran kepada seluruh peserta Trikarisa Barista Talent Bootcamp dengan jelas dan menarik sehingga menjadikan suasana yang sangat atraktif dan interkatif dengan diselingi hadiah-hadiah menarik bagi para peserta yang bertanya (**materi digital payment terlampir**)

Gambar 14

Materi Digital Payment





d) Materi Motivasi, Spirit dan Etos Kerja

Materi motivasi, spirit dan etos kerja diberikan oleh Agung Setiawan, SE.,M.MPar selaku Kepala Program Studi Pengelolaan Perhotelan Politeknik Pariwisata Prima Internasional dimulai pukul 15.15 - 16.45 WIB, dimana materi ini berisi tentang bagaimana para peserta dapat bekerja dengan sebuah motivasi, spirit dan etos kerja dalam memberikan pelayanan dan pembuatan produk dengan penuh rasa tanggung jawab (**materi motivasi, spirit dan etos kerja terlampir**)

Gambar 15

Materi Motivasi, Spirit dan Etos Kerja



B. Pelatihan Hari Kedua, Selasa 4 Agustus 2026

Materi hari pertama dan kedua yang diberikan kepada peserta Trikarsa Barista Bootcamp masih bersifat *general core*, dimana pada hari kedua tanggal 4 Agustus 2026 materi yang diberikan meliputi:

a) Materi Higienitas, Sanitasi dan Prosedur K3 (N.79JPW00.060.2)

Materi higienitas, sanitasi dan prosedur K3 merupakan sebuah materi yang sangat penting dalam dunia kerja hospitalitas, dimana materi ini memberikan bagaimana sebuah area kerja, pegawai termasuk terhadap pelayanan kepada konsumen harus memperhatikan higienitas, sanitasi dan prosedur K3. Materi ini diberikan oleh Widia Ningsi, S.Par., M.M selaku Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (P2PKM) mulai pukul 08.00 - 10.00 WIB (**materi higienitas, sanitasi dan prosedur K3 terlampir**).



Gambar 16

Materi higienitas, sanitasi dan prosedur K3



b) Materi Sejarah dan Jenis-Jenis Kopi

Pemateri tentang sejarah dan jenis-jenis kopi diberikan oleh Taufik Hernawan salah satu praktisi kopi dalam hal roastery dan juga planting coffee di Kuningan. Materi ini memberikan pengetahuan kepada peserta Trikarsa Barista Talent Bootcamp tentang jenis-jenis kopi yang ada dan sering digunakan oleh barista termasuk juga kopi-kopi lokal dari daerah Ciayumajakuning yang merupakan produk lokal unggulan yang sudah merambah ke global (materi sejarah dan jenis-jenis kopi terlampir)

Gambar 17

Materi sejarah dan jenis-jenis kopi





c) Materi Personal hygiene and grooming

Iva Yulia Mustafa, S.Par.,M.Si selaku Wakil Direktur Non Akademik Politeknik Pariwisata Prima Internasional juga ikut andil dalam memberikan materi personal *hygiene and grooming* kepada seluruh peserta Triaksa Barista Talent Bootcamp pada pukul 13.15 - 15.15 WIB, dimana setiap pegawai hospitalitas khususnya seorang barista harus selalu memperhatikan personal hygiene dan grooming agar dapat memberikan pelayanan yang maksimal serta dapat memberikan kesan yang sangat baik (*first impression*) terhadap konsumen (**materi personal hygiene and grooming terlampir**).

Gambar 18

Materi personal hygiene and grooming



d) Wawancara sesi pertama peserta menuju 15 besar

Kegiatan wawancara ini dilakukan 2 (dua) sesi dimana sesi pertama dilakukan sebanyak 17 orang pada hari Selasa, 4 Agustus 2026 dan sesi kedua sebanyak 13 peserta pada hari Rabu, 5 Agustus 2026 untuk mengetahui motivasi peserta, kemampuan berkomunikasi serta pengetahuan materi *general core* yang telah disampaikan. Hasil dari wawancara ini akan menentukan setiap peserta untuk dapat meneruskan materi *functional core* yang merupakan materi keterampilan (*hard skill*) pada hari Kamis-Jumat tanggal 6 dan 7 Agustus 2026.





Gambar 19

Wawancara peserta tanggal 4 Agustus 2026



C. Pelatihan Hari Ketiga, Rabu 5 Agustus 2026

Peserta pelatihan Triaksa Barista Talent Bootcamp pada hari ketiga masih diberikan materi yang bersifat *General Core* yang diberikan oleh Dr. Chondro Suryono, MM, Toni Ari Wibowo, SST.Par.,M.Par dan Fitriatunnisa Shabrina, S.Pd.,M.Sc, selain itu juga akan dilakukan sesi wawancara bagi 13 peserta lagi serta memberikan pengumuman 15 peserta yang akan lolos ke tahap *Functional Core* pada hari Kamis-Jumat tanggal 6 - 7 Agustus 2026, adapun kegiatan -kegiatan yang dilakukan pada hari ketiga adalah sebagai berikut:

a) Materi Industri Hospitalitas

Materi industri hospitalitas disampaikan oleh Dr. Chondro uryono, MM selaku Direktur Politeknik Pariwisata Prima Internasional, dimana materi ini mengenai bagaimana industri hospitalitas bisa menjadi salah satu industri yang strategis sekaligus bisa memberikan dampak yang sangat luar biasa bagi masyarakat sehingga industri hospitalitas ini merupakan salah satu industri yang sangat berkembang yang tentunya dibutuhkan sumber daya manusia yang kompeten di bidang Industri hospitalitas salah satunya adalah barista (**materi industri hospitalitas terlampir**)



Gambar 20

Materi Industri Hospitalitas



b) Materi Menangani Situasi Konflik (Handling complaint / I.56MIN03.021.1)

Materi yang disampaikan oleh Toni Ari Wibowo, SST.Par.,M.Par selaku Kepala Program Studi Pengelolaan Konvensi dan Acara kepada para peserta Trikarisa Barista Talent Bootcamp tentang bagaimana cara menangani suatu permasalahan yang terjadi di area kerja yang selalu berhubungan dengan konsumen pada saat operasional di industri hospitalitas, sehingga diperlukan penanganan-penanganan yang lebih persuasif dan humanis kepada konsumen sehingga diperlukan komunikasi yang handal dan kemampuan kompetensi dalam menangani masalah (*handling complaint*) sesuai dengan prosedur atau standar operasional yang berlaku (**materi menangani situasi konflik terlampir**).

Gambar 21

Materi Menangani Situasi Konflik





c) Materi Pembuatan CV dan Peluang Kerja Hospitalitas

Materi pembuatan CV dan peluang kerja hospitalitas diberikan oleh Fitriatunnisa Shabrina,S.Pd.,M.Sc, dimana peserta diajak untuk membuat bagaimana membuat daftar riwayat hidup (*curriculum vitae*) yang menarik,lengkap sehingga industri hospitalitas akan membaca dan tertarik terhadap daftar riwayat hidup (*curriculum vitae*) yang telah dibuat. Selain itu, Fitriatunnisa Shabrina,S.Pd.,M.Sc juga memberikan pengetahuan tentang kesempatan peluang kerja di hospitalitas karena sekarang banyak tumbuh dan kembang industri-industri hospitalitas yang membutuhkan tenaga kerja yang memiliki kompetensi baik pengetahuan, keterampilan maupun sikap yang sangat dibutuhkan di dunia kerja hospitalitas (**materi pembuatan CV dan peluang kerja hospitalitas terlampir**).

Gambar 22

Materi Pembuatan CV dan Peluang Kerja Hospitaliti



Wawancara sesi kedua hari Rabu tanggal 5 Agustus 2026 merupakan kegiatan wawaancara yang dilakukan oleh 3 (tiga) instruktur yaitu Dr. Riyanto Wibowo,M.Sc, Agung Setiawan,SE.,M.MPar dan Toni Ari Wibowo,SST.Par.,M.Par, dimana ketiga pewancara ingin mengetahui motivasi peserta, kemampuan berkomunikasi serta pengetahuan materi *general core* yang telah disampaikan, sehingga peserta dapat dan lolos untuk mengikuti pelatihan *functional core* pada hari Kamis-Jumat tanggal 6 -7 Agustus 2026.



Gambar 23

Wawancara peserta tanggal 5 Agustus 2026



e) Pengumuman peserta Trikarsa Barista Talent Bootcamp menuju 15 besar

Pada hari Rabu, 5 Agustus 2026 setelah selesai dilakukan tahap wawancara termasuk pemberian materi *general core* oleh para instruktur selama 3 (tiga) hari mulai tanggal 3 - 5 Agustus 2026 kepada seluruh peserta, maka panitia Trikarsa Barista Talent Bootcamp akan menentukan 15 (lima belas) peserta yang lolos untuk mengikuti tahap selanjutnya yaitu pelatihan *functional core*.

Gambar 24

Pengumuman peserta menuju 15 besar



Setelah dilakukan pengumuman terhadap 15 peserta yang lolos masuk ketahap pelatihan *functional core* maka seluruh peserta mendapatkan sertifikat pelatihan



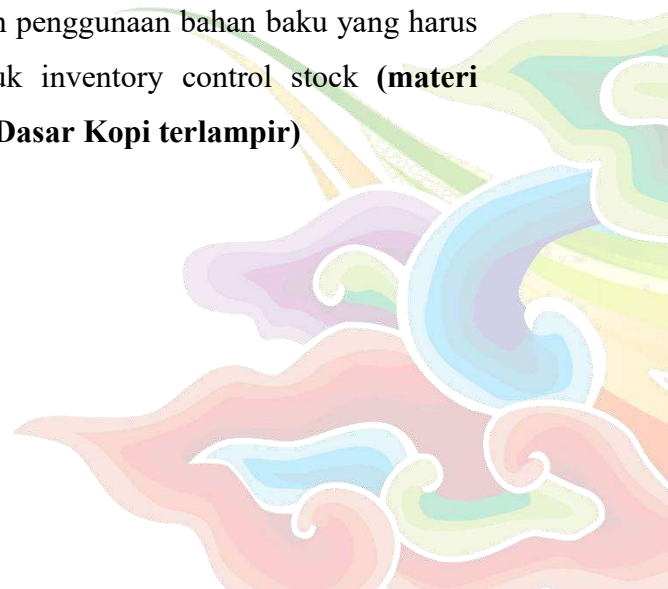
general core sebagai bentuk peserta telah mengikuti kegiatan pelatihan *general core* selama 3 hari mulai tanggal 3 - 5 Agustus 2026

Gambar 25

Penyerahan sertifikat *general core*



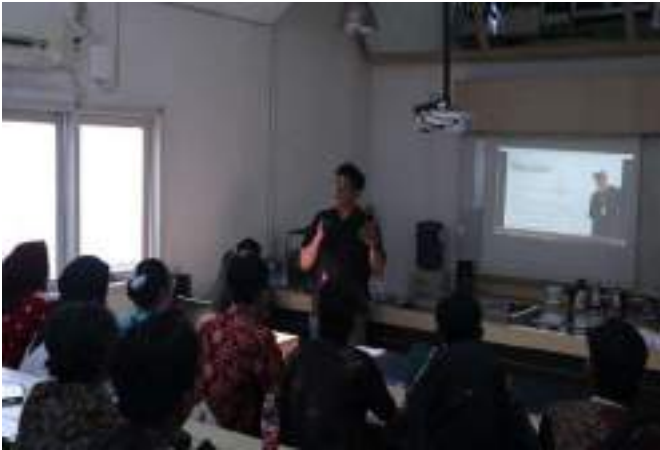
- a) Materi menyiapkan bahan baku minuman berbahan dasar kopi (I.56MIN03.006.2) Reza Agassi,A.Md selaku instruktur barista memberikan pengetahuan kepada para peserta agar lebih mengenal tentang jenis dan kebutuhan kopi yang akan digunakan dalam sebuah operasional sebagai barista sehingga membantu barista dalam proses stock (penyimpanan bahan baku), proses persiapan penggunaan bahan baku yang harus digunakan berdasarkan menu yang ada termasuk inventory control stock (**materi Menyiapkan Bahan Baku Minuman Berbahan Dasar Kopi terlampir**)





Gambar 26

Menyiapkan bahan baku minuman berbahan dasar kopi



b) Menyiapkan Area Pelayanan (I.56MIN03.012.2)

Sebagai seorang barista, salah satu materi yang sangat penting adalah bagaimana seorang barista mampu menyiapkan area pelayanan yang akan digunakan sesuai dengan standar prosedur di area pelayanan secara sistematis. Kegiatan menyiapkan area pelayanan yang dilakukan oleh seorang barista meliputi persiapan area pelayanan sebelum buka, persiapan pelayanan pada saat buka dan juga persiapan pelayanan pada saat tutup dari sebuah operasional (**materi menyiapkan area pelayanan terlampir**).

Gambar 27

Menyiapkan area pelayanan



c) Membuat Minuman Kopi Menggunakan Peralatan Manual (I.56MIN03.016.1)

Reza Agassi,A.Md dalam memberikan materi barista salah satu yang sangat penting



bagi peserta untuk meningkatkan keterampilan (hard skill) adalah bagaimana para peserta mengetahui dan mempraktekan dalam pembuatan minuman kopi menggunakan peralatan manual (manual brew). Manual brew merupakan metode penyeduhan kopi secara manual tanpa mesin espresso, yang mengandalkan kontrol penuh pada takaran, suhu air, dan teknik tuang (**materi membuat minuman kopi menggunakan peralatan manual terlampir**).

Gambar 28

Membuat minuman kopi menggunakan peralatan manual



E. Pelatihan Hari Kelima, Jumat 7 Agustus 2026

Pelatihan hari kelima pada hari Jumat tanggal 7 Agustus 2026 merupakan hari terakhir pelatihan baik materi general core maupun functional core yang dilakukan mulai tanggal 3 -7 Agustus 2026. Kegiatan pelatihan hari terakhir selain materi yang masih disampaikan oleh instruktur juga dilakukan penutupan sekaligus penyerahan sertifikat pelatihan *functional core* terhadap 15 (lima belas) peserta pelatihan Triaksa Barista Talent Bootcamp dan diakhiri dengan seleksi internal dari 15 peserta yang sudah mengikuti pelatihan *functional core* dan tentunya *general core* untuk diseleksi keterampilan *functional core* menjadi 6 (enam) finalis terbaik yang akan dikompertisikan pada tanggal 17 Agustus 2026 di Grage Mal Cirebon. Adapaun kegiatan pelatihan hari kelima pada hati Jumat tanggal 7 Agustus 2026 sebagai berikut:

a) Membuat Minuman Kopi Menggunakan Mesin (I.56MIN03.015.1)

Seorang barista selain harus memiliki keterampilan dalam membuat kopi dengan peralatan manual (manual brew) juga harus memiliki keterampilan dalam



mengoperasikan peralatan mesin kopi, mulai dari menyiapkan bahan peralatan yang akan digunakan seperti memanaskan mesin kopi (*espresso machine*), proses *flashing* termasuk menggunakan peralatan *milk steaming* dan *frothing* sekaligus membuat minuman dan juga melayani konsumen, hal ini diberikan oleh Reza Aggasi,A.Md selaku instruktur secara jelas dan sistematis dan setiap peserta harus mempraktekan membuat minuman kopi dengan menggunakan mesin. Setiap peserta diberikan kesempatan bagaimana mempersiapkan area kerja, mempersiapkan bahan yang akan digunakan termasuk peralatan-peralatan yang akan membantu digunakan dalam membuat produk kopi seperti latte, cappuccinno dengan menggunakan mesin kopi seperti timbangan (*scale*), temper, penggiling kopi (*grinder*) (**materi membuat minuman kopi menggunakan mesin terlampir**).

Gambar 29

Membuat minuman kopi menggunakan peralatan manual



b) Penutupan Acara Trikarsa Barista Talent Bootcamp

Penutupan acara Trikarsa Barista Talent Bootcamp yang dilakukan di Politeknik Pariwisata Prima Internasional pada hari Jumat, 7 Agustus 2026 pukul 09.15 dihadiri oleh Bapak Muhammad Harun Al Rasyid selaku Analis Pengembangan UMKM, Keuangan Inklusif, Ekonomi Syariah Kantor Perwakilan Bank Indonesia Cirebon dan Bapak Dr. Chondro Suryono selaku Direktur Politeknik Pariwisata Prima Internasional serta instruktur-instruktur pelatihan Trikarsa Barista Talent Bootcamp. Acara pertama dilakukan sambutan dari Direktur Politeknik Pariwisata Prima Internasional, dimana Dr. Chondro Suryono mengucapkan selamat kepada 15 (lima belas) peserta yang lolos



untuk mengikuti *functional core* dan nantinya akan di uji petik oleh instruktur barista tentang kemampuan pengetahuan, keterampilan serta etika sebagai seorang barista.

Gambar 30

Sambutan Bapak Dr. Chondro Suryono



Sambutan kedua sekaligus menutup acara pelatihan Trikarasa Barista Talent Bootcamp di Politeknik Pariwisata Prima Internasional dilakukan oleh Bapak Muhammad Harun Al Rasyid, dimana peserta Trikarasa Barista Talent Bootcamp harus merasa bangga dan bersyukur karena telah berhasil mengikuti pelatihan serta kompetisi dari 30 peserta menjadi 15 peserta yang dapat mengikuti pelatihan *functional core* dan nantinya akan diseleksi kembali menjadi 6 (enam) finalis terbaik untuk bisa tampil memperlihatkan kemampuan pengetahuan, keterampilan dan juga sikap profesionalisme sebagai seorang barista di Grage Mal pada tanggal 17 Agustus 2026 dan nantinya akan dipilih menjadi 3 (tiga) terbaik dalam kompetisi dan selanjutnya akan diberikan kesempatan untuk magang selama 1 (satu) bulan di industri.

Gambar 31

Sambutan Bapak Muhammad Harun Al Rasyid





POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

Setelah Bapak Muhammad Harun Al Rasyid memberikan sambutan sekaligus menutup acara, akhir dari kegiatan pelatihan *functional core* dalam acara penutupan Triaksa Barista Talent Bootcamp di Politeknik Pariwisata Prima Internasional diberikan sertifikat pelatihan *functional core* terhadap 15 (lima belas) peserta yang telah mengikuti pelatihan hari Kamis-Jumat pada tanggal 6 -7 Agustus 2026

Gambar 32

Penyerahan sertifikat *functional core*



Gambar 33

Foto bersama penerima sertifikat *functional core*



c) Review Praktek Peralatan manual dan mesin kopi

Sebelum kegiatan seleksi internal 15 (lima belas) finalis untuk menjadi 6 (enam) yang



dilakukan di Politeknik Pariwisata prima Internasional, dilakukan review materi *functional core* oleh instruktur Reza Agassi,A.Md tentang bagaimana memilih bahan baku kopi yang akan dibuat, bagaimana cara mempersiapkan area kerja sebagai barista, bagaimana membuat produk kopi dengan manual maupun dengan mesin kopi termasuk pelayanan terhadap konsumen. Hal ini dilakukan karena seleksi internal 15 (lima belas) finalis untuk menjadi 6 (enam) untuk memberikan kesempatan kepada peserta untuk berkompetisi dan memberikan kepercayaan diri untuk bisa menjadi seorang barista

Gambar 34

Review materi *functional core*



d) Seleksi Internal 15 Finalis Menjadi 6 Finalis

Seleksi internal 15 (lima belas) finalis yang telah lolos di babak *functional core* akan dilakukan seleksi untuk menjangking menjadi 6 (enam) dilakukan di Politeknik Pariwisata Prima Internasional dengan juri kompetisi adalah Reza Agassi, A.Md dan Agung



POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

Setiawan, SE.,M.MPar, dimana setiap peserta harus membuat 3 produk yaitu manual brew, espresso based dan milk based (latte / cappuccino) dan juga mempersiapkan area kerja dengan waktu yang diberikan kepada setiap peserta sebanyak 15 (lima belas) menit. Kriteria penilaian untuk seleksi internal yang dilakukan di Politeknik Pariwisata Prima Internasional ada 8 (delapan) aspek penilaian seperti berikut:

Gambar 35

Format penilaian kompetisi 15 finalis menjadi 6 finalis



**PENILAIAN KOMPETISI BARISTA
TRIKARSA BARISTA TALENT BOOTCAMP
KANTOR PERWAKILAN BANK INDONESIA CIREBON
DENGAN
POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL
TAHUN 2026**

Nama Peserta			Nomor Peserta	
Tanggal			Nama Juri	
No	Aspek Penilaian	Indikator	Skor	Nilai
1	Persiapan Kerja (Mise en Place)	Kesiapan alat, bahan, kebersihan area kerja, kerapian	10	
2	Teknik Brewing & Espresso	Grinding, dosing, tamping, extraction, konsistensi teknik	20	
3	Kualitas Minuman	Aroma, body, acidity, sweetness, balance, aftertaste, suhu penyajian	25	
4	Milk Steaming & Latte Art (bila menggunakan susu)	Tekstur susu, temperatur, integrasi espresso, kualitas latte art	10	
5	Higiene, Sanitasi & Food Safety	Personal hygiene, sanitasi alat, keamanan pangan, penanganan limbah	10	
6	Efisiensi & Manajemen Waktu	Ketepatan waktu, alur kerja, koordinasi, timing pemborosan	10	
7	Profesionalisme & Hospitality	Sikap, komunikasi, pelayanan, percaya diri, grooming	10	
8	Presentasi Produk	Penjelasan menu, kreativitas, nilai jual, estetika penyajian	5	
TOTAL			100	



POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com



CATATAN JURIBATISIA

Kelebihan Peserta

.....

.....

.....

.....

.....

Hal yang Perlu Ditingkatkan

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Pengesahan

Ketua Tim Juri	Koordinator Kompetisi
Nama:	Nama:
Tanda Tangan:	Tanda Tangan:





Gambar 37

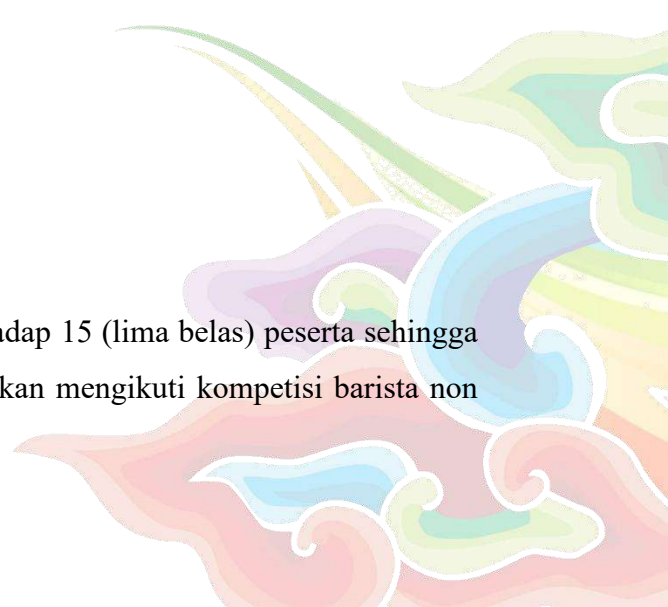
Seleksi internal 15 finalis menjadi 6 finalis



Hasil kegiatan kompetisi internal dari 15 (lima belas) peserta menjadi 6 (enam) finalis peserta yang dilakukan penjurian oleh Reza Agassi, A.Md dan Agung Setiawan, SE.,M.MPar dari pukul 15.00 - 20.00 WIB diperoleh 6 finaslis terbaik sebagai berikut:

No	Nama	Total Nilai
1	Dwi Putri Maulidina	88
2	Azra Divaliya	91
3	Rega Syarif Pradana	82
4	Muhammad Rayyan Nuur Z.Z	93
5	Siska Puteri Profesa	81
6	Akbar Setyo Teguh W	84

Hal ini telah dilakukan penjurian secara adil terhadap 15 (lima belas) peserta sehingga diperoleh 6 (enam) peserta finalis terbaik yang akan mengikuti kompetisi barista non





profesional tanggal 17 Agustus 2026 di Grage Mal Cirebon, hasil ini dituangkan dalam berita acara sebagai berikut:

Gambar 38

Berita acara 15 peserta menuju 6 finalis



**BERITA ACARA 15 PESERTA MENUJU 6 FINALIS
PESERTA KOMPETISI BARISTA
TRIKARSA BARISTA TALENT BOOTCAMP
KANTOR PERWAKILAN BANK INDONESIA CIREBON
DENGAN
POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL
JUMAT, 07 AGUSTUS 2026**

Pada hari, Jumat tanggal 07 Agustus 2026 bertempat di Politeknik Pariwisata Prima Internasional telah dilaksanakan kegiatan kompetisi Final Barista dalam rangka menuju Trikarisa Barista Talent Bootcamp Kantor Perwakilan Bank Indonesia Cirebon dengan Politeknik Pariwisata Prima Internasional dari 15 peserta menuju 6 finalis peserta dengan nama Juri Sebagai Berikut :

NAMA	TANDA TANGAN
1. Reza Agansi, A.Md	
2. Agung Setiawan, SE, M.Mpar	

Memberikan penilaian terhadap 6 (enam) peserta sebagai berikut:

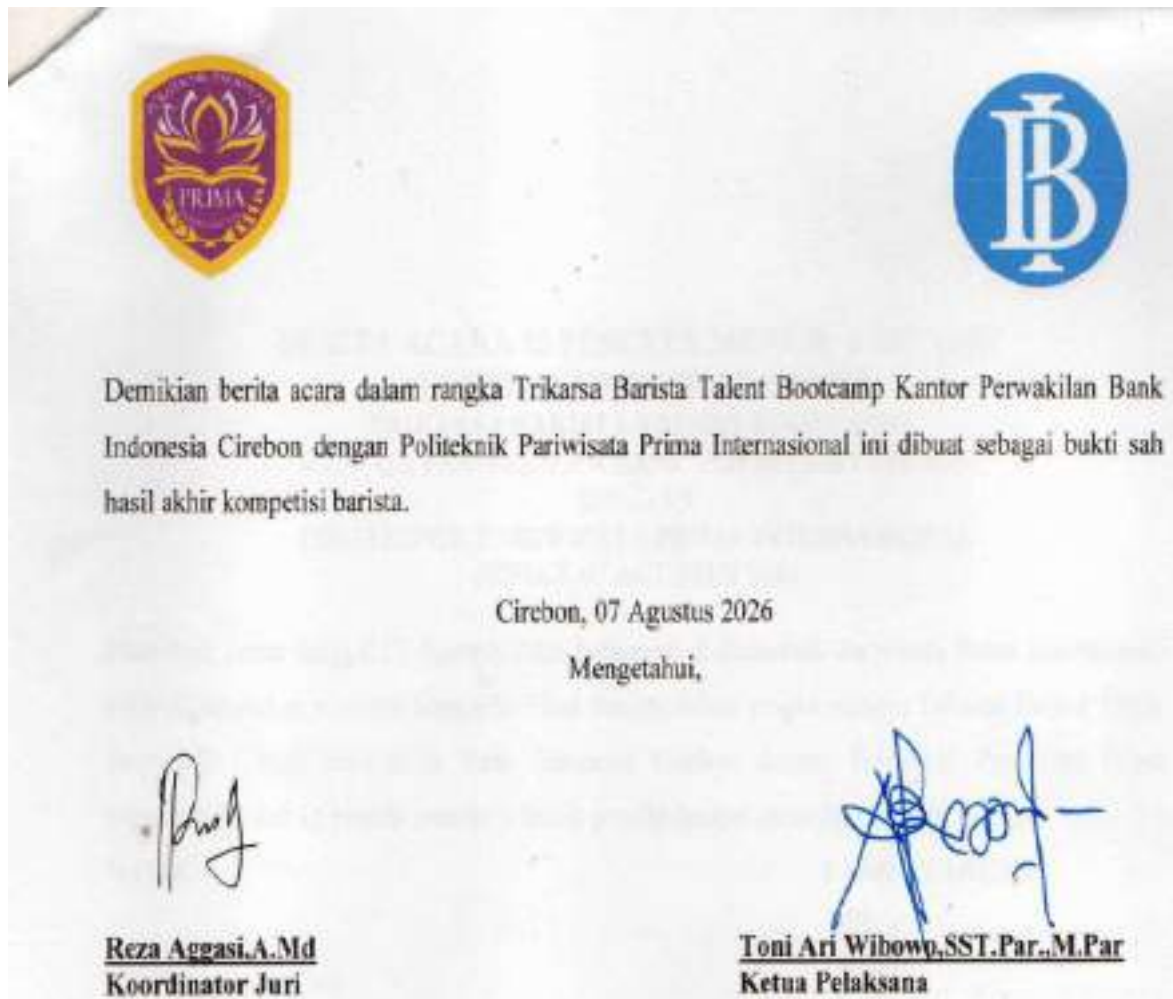
NO	NAMA PESERTA	TOTAL NILAI
1	Dwi Putri Maulidina	1.88
2	Azra Divaliya	2.91
3	Rega Syarif Pradana	3.82
4	Muhammad Rayyan Nuur Z.Z	4.93
5	Siska Puteri Profesa	5.81
6	Akhar Setyo Teguh W	6.84

Menyatakan bahwa 6 (enam) finalis terbaik dari dari 15 (lima belas) peserta dalam rangka kompetisi menuju Final Barista dalam rangka Trikarisa Barista Talent Bootcamp sebagai berikut:



Gambar 39

Berita acara 15 peserta menuju 6 finalis



F. Kompetisi Barista Non Profesional, Senin 17 Agustus 2026 di Grage Mall Cirebon

Kompetisi ini merupakan lanjutan kompetisi yang telah dilakukan di Politeknik Pariwisata prima Internasional dari 15 peserta menjadi 6 finalis terbaik yang akan diikutsertakan kompetisi barista di Grage Mal Cirebon. Kompetisi barista non profesional yang dilakukan pada hari Senin, tanggal 17 Oktober 2026 di Grage Mal Cirebon diikuti oleh 6 (enam) peserta berdasarkan hasil dari berita acara kompetisi internal yang telah dilakukan di Politeknik Pariwisata Prima Internasional. Kegiatan kompetisi barista non profesional dilakukan mulai dari registrasi pukul 12.00 lalu dilakukan technical meeting tentang bagaimana proses dan aturan yang akan digunakan



dalam proses kompetisi barista seperti peserta diberikan waktu selama 25 menit sudah termasuk persiapan, pembuatan 3 produk minuman, penyajian termasuk juga tanya jawab antara juri dengan peserta kompetisi seperti aturan kompetisi dibawah ini

Gambar 40

Aturan kompetisi barista non profesional



ATURAN FINAL KOMPETISI BARISTA TRIKARSA BARISTA TALENT BOOTCAMP KANTOR PERWAKILAN BANK INDONESIA CIREBON DENGAN POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL GRACE MALL, 17 AGUSTUS 2026

Rules & Regulation BARISTA BOOTCAMP FINAL COMPETITION 17 Agustus 2026, Grace Mall Cirebon

1. Kompetisi dan Program Barista Bootcamp diselenggarakan oleh Bank Indonesia Cirebon serta berkolaborasi bersama POLTEKPAR PRIMA INTERNATIONAL sebagai Koordinator Kompetisi
 2. Peserta wajib melakukan registrasi ulang dan memilih kopi yang akan dikombakan dan telah disediakan oleh panitia Senin, 17 Agustus 2026 jam 12.00 - 12.30 WIB.
 3. Peserta yang telah masuk sebagai finalis tidak dapat dipindahtangankan atau diwakilkan dan apabila tidak melakukan registrasi ulang di waktu yang telah ditentukan maka dianggap mengundurkan diri.
 4. Peserta dipersilahkan membawa perlengkapan sendiri atau ataupun menggunakan perlengkapan yang telah disediakan oleh panitia
 5. Panitia menyediakan peralatan lomba yaitu: 1 mesin kopi merek Ferradi Fero, Grinder Mazzer Superjolly untuk espresso, Grinder Lagoon Mini untuk Manual Brew, Kettle 1 merk bonavita, scale merk acala 2 bush, server no brand 400ml, dripper v60 keramik dan stainless, Paper Filter V60 - 01, dan Cupping Bowl Plastik 6 bush, cup espresso, cup cappuccino/latte, cup manual brew
 6. Kopi akan di sediakan di show case MPTO yang ada di dekat venue, peserta di bebaskan memilih kopi selama itu kopi **JAVA BUANA CIREMAI**
 7. Peserta Mendapatkan waktu total di stage **25 menit** terdiri dari 5 menit persiapan, 10 menit kompetisi, 10 menit Tanya Jawab dengan juri.
 8. Overtime atau melebihi waktu 10 menit kompetisi akan di kurangi point 1 menit sebanyak 1 point
 9. Dalam waktu **10 menit PESERTA WAJIB Menyajikan 3 jenis minuman masing masing 1 sambal** menjelaskan detail informasi minuman dan kopinya.
 - Espresso atau Americano
 - Cappuccino atau Latte
 - Manual Brew
 10. Juri akan terdiri dari yang ahli di bidangnya Praktisi di bidang kopi, POLTEKPAR PRIMA dan pihak MPTO
 12. Peserta akan diberi aba-aba oleh time keeper dan MC jika waktu persiapan dan kompetisi akan dimulai.
 13. MC akan memberitahukan waktu tersisa dalam rasio 5 menit lagi dan 2 menit lagi
 15. Hasil keputusan juri adalah mutlak dan tidak dapat diganggu gugat. Point penilaian terlampir
- Selamat beranding!!



POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

Selain aturan yang sudah disepakati oleh juri dan peserta, maka dalam kegiatan kompetisi ini juga ada form penilaian yang harus di sampaikan kepada para peserta sehingga peserta kompetisi mengetahui apa yang harus dilakukan dan apa yang akan dinilai oleh ketiga juri, seperti pada gambar berikut:

Gambar 41

Format penilaian kompetisi untuk barista non profesional

Nama Peserta		Nomor Peserta		
Tanggal		Nama Juri		
No	Aspek Penilaian	Indikator	Skor	Nilai
1	Persiapan Kerja (Mise en Place)	Kesiapan alat, bahan, kebersihan area kerja, kerapian	5	
2	Teknik Manual Brew	Grinding, konsistensi aliran air (flow rate), teknik tuang, ketepatan rasio air dan kopi	10	
3	Teknik Espresso Based	Grinding, dosing, tampung, extraction, konsistensi teknik	10	
4	Teknik Milk Based	Grinding, dosing, tampung, extraction, konsistensi teknik	10	
5	Kualitas Minuman Manual Brew	Aroma, body, acidity, sweetness, balance, aftertaste, suhu penyajian	10	
6	Kualitas Minuman Espresso Based	Aroma, body, acidity, sweetness, balance, aftertaste, suhu penyajian	10	
7	Kualitas Minuman Milk Based	Aroma, body, acidity, sweetness, balance, aftertaste, suhu penyajian	10	
8	Milk Steaming & Latte Art (bila menggunakan susu)	Tekstur susu, temperatur, integrasi espresso, kualitas latte art	10	
9	Higiene, Sanitasi & Food Safety	Personal hygiene, sanitasi alat, keamanan pangan, penanganan limbah	10	
10	Efisiensi & Manajemen Waktu	Ketepatan waktu, alur kerja, koordinasi, minim pemborosan	5	
11	Professionalisme & Hospitality	Product knowledge, Sikap, komunikasi, pelayanan, penampilan, grooming	10	
TOTAL			100	

CATATAN JURI BARISTA

.....

.....



POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

Gambar 42

Format penilaian kompetisi untuk barista non profesional

Pengesahan	
Juri	Koordinator Kompetisi
Nama: _____	Nama: _____
Tanda Tangan: _____	Tanda Tangan: _____

Setelah dilakukan *technical meeting* bagi peserta kompetisi, maka dilakukan pengenalan jenis-jenis kopi dari Java Buana Ciremai yang dapat dijadikan sebagai bahan kompetisi oleh bapak Taufik Hernawan. Bapak Taufik Hernawan menjelaskan karakteristik yang dimiliki oleh produk-produk Java Buana Ciremai sehingga peserta kompetisi dapat memilih sesuai dengan keinginannya dan dalam kompetisi barista ini, peserta wajib memilih produk-produk yang sudah ada dan sudah disiapkan oleh panitia



dari produk Java Buana Ciremai.

Gambar 42

Pengenalan produk Java Buana Ciremai sebagai bahan kompetisi barista non profesional



Setelah dilakukan pengenalan tentang jenis-jenis produk kopi dari Java Buana Ciremai sekaligus memperkenalkan tim juri yang akan bertugas, maka selanjutnya langsung diadakan pengundian peserta untuk menentukan urutan pertama hingga keenam dan selanjutnya kegiatan kompetisi barista non profesional dilakukan mulai pukul 13.30 WIB.

Gambar 43

Peserta kompetisi barista non profesional





POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

Setelah 6 (enam) peserta kompetisi barista non profesional unjuk kebolehan baik keterampilan, sikap serta komunikasi didalam menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diajukan oleh 3 (tiga) juri yang ada maka diperoleh 3 pemenang terbaik berdasarkan berita acara kompetisi

Gambar 44

Format Berita acara final kompetisi barista non profesional



**BERITA ACARA FINAL KOMPETISI BARISTA
TRIKARSA BARISTA TALENT BOOTCAMP
KANTOR PERWAKILAN BANK INDONESIA CIREBON
DENGAN
POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL
GRACE MALL, 17 AGUSTUS 2026**

Pada hari, Senin tanggal 17 Agustus 2026 bertempat di Grace Mall Cirebon telah dilaksanakan kegiatan kompetisi Final Barista dalam rangka Trikarasa Barista Talent Bootcamp Kantor Perwakilan Bank Indonesia Cirebon dengan Politeknik Pariwisata Prima Internasional dengan nama Juri Sebagai Berikut :

NAMA	TANDA TANGAN
1.	
2.	
3.	

Memberikan penilaian terhadap 6 (enam) peserta sebagai berikut:

NO	NAMA PESERTA	TOTAL NILAI
1		1.
2		2.
3		3.
4		4.
5		5.
6		6.

Menyatakan bahwa 3 (tiga) finalis terbaik dari dari 6 (enam) peserta dalam rangka kompetisi Final Barista dalam rangka Trikarasa Barista Talent Bootcamp sebagai berikut:



POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

Gambar 45

Format Berita acara final kompetisi barista non profesional



NO	NAMA PESERTA	TOTAL NILAI	PERINGKAT / JUARA
1			PERINGKAT 1
2			PERINGKAT 2
3			PERINGKAT 3

Demikian berita acara dalam rangka Trikarasa Barista Talent Bootcamp Kantor Perwakilan Bank Indonesia Cirebon dengan Politeknik Pariwisata Prima Internasional ini dibuat sebagai bukti sah hasil akhir kompetisi barista.

Cirebon, 17 Agustus 2026

Mengetahui,

Reza Aggasi, A.Md
Koordinator Juri

Toni Ari Wibowo, SST.Par., M.Par
Ketua Pelaksana

Mutiara Silvi R., A.Md.Par
Koordinator Kompetisi

Sambil menunggu pengumuman pemenang kompetisi barista non profesional, peserta mendapatkan sertifikat finalis 6 peserta yang berhak maju ke final kompetisi barista non profesional yang dilakukan di grage Mal pada tanggal 17 Agustus 2026, dimana penyerahan sertifikat 6 (enam) finalis langsung diserahkan oleh Kepala Kantor Perwakilan Bank Indonesia Cirebon ibu Wihujeng Ayu Rengganis terhadap:



POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

1. Siska Puteri Profes
2. Akbar Setyo Teguh W
3. Dwi Putri Maulidina
4. Rega Syarif Pradana
5. Azra Divaliya
6. Muhammad Rayyan Nuur Z.Z

Gambar 45

Penyerahan sertifikasi 6 finalis barista terbaik





POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

Berikut 3 pemenang terbaik kompetisi barista non profesional yang telah dilakukan, berdasarkan hasil berita acara, dinyatakan bahwa:

- | | | |
|------------------------|-------------|------|
| 1. Dwi Putri Maulidina | Peringkat 1 | 81.6 |
| 2. M. Rayyan Nuur Z.Z | Peringkat 2 | 76.6 |
| 3. Rega Syarif Pradana | Peringkat 3 | 74.6 |

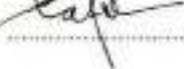
Gambar 46

Berita acara 3 finalis terbaik barista non profesional
Trikarsa Barista Talent Bootcamp 2026

**BERITA ACARA FINAL KOMPETISI BARISTA
TRIKARSA BARISTA TALENT BOOTCAMP
KANTOR PERWAKILAN BANK INDONESIA CIREBON
DENGAN
POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL
GRACE MALL, 17 AGUSTUS 2026**

Pada hari, Senin tanggal 17 Agustus 2026 bertempat di Grace Mall Cirebon telah dilaksanakan kegiatan kompetisi Final Barista dalam rangka Trikarsa Barista Talent Bootcamp Kantor Perwakilan Bank Indonesia Cirebon dengan Politeknik Pariwisata Prima Internasional dengan nama Juri Sebagai Berikut :

NAMA	TANDA TANGAN
1. Raza Agassi A.Md.	
2. Agung Setiawan, SE., M.M.Ba	
3. Taufik Hermawan	

Memberikan penilaian terhadap 6 (enam) peserta sebagai berikut:

No	NAMA PESERTA	TOTAL NILAI
1	Setka Putri Profesa	1. 71,3
2	Akbar Setyo Teguh W	2. 76,3
3	Dwi Putri Maulidina	3. 81,6
4	Rega Syarif Pradana	4. 76,6
5	Azra Dualitya	5. 73,6
6	M. Rayyan Nuur Z.Z	6. 76,6

Menyatakan bahwa 3 (tiga) finalis terbaik dari 6 (enam) peserta dalam rangka kompetisi Final Barista dalam rangka Trikarsa Barista Talent Bootcamp sebagai berikut:



POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

Gambar 47

Berita acara 3 finalis terbaik barista non profesional

Trikarsa Barista Talent Bootcamp 2026

No	NAMA PESERTA	TOTAL NILAI	PERINGKAT
1	Dwi Rereti Maulisina	81,6	PERINGKAT 1
2	M. Rayyan Nur 2-2	76,6	PERINGKAT 2
3	Rega Syarif Pratama	74,6	PERINGKAT 3

Demikian berita acara dalam rangka Trikarsa Barista Talent Bootcamp Kartor Perwakilan Bank Indonesia Cirebon dengan Politeknik Pariwisata Prima Internasional ini dibuat sebagai bukti sah hasil akhir kompetisi barista.

Cirebon, 17 Agustus 2026
Mengetahui,

Rera Agung A.Md
Koordinator Juri

Toni Ari Wibawa, SST, Par, M.Par
Ketua Pelaksana

Nuriana Sili R. A.Md.Par
Koordinator Kompetisi



POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

Gambar 48

Penyerahan 3 finalis terbaik barista non profesional

Trikarsa Barista Talent Bootcamp 2026





D. KESIMPULAN KEGIATAN

Kegiatan Trikarsa Barista Talent Bootcamp dilakukan mulai tanggal 3 - 7 Agustus 2026 yang dilakukan di Politeknik Pariwisata Prima Internasional merupakan kerjasama Kantor Perwakilan Bank Indonesia Cirebon dengan Politeknik Pariwisata Prima Internasional dengan tujuan memberikan kesempatan kepada para calon pencari tenaga kerja nonprofesional (PENCAKERNOPRO) wilayah Cirebon, Indramayu, Majalengka dan Kuningan (Ciayumajakuning) untuk mengikuti pelatihan barista sebanyak 30 peserta. Kegiatan Trikarsa Barista Talent Bootcamp terdiri dari pelatihan general core mulai tanggal 3 - 5 Agustus 2026, pelatihan functional core mulai tanggal 6 - 7 Agustus, kompetisi barista non profesional dari 6 peserta terbaik. Hasil kegiatan pelatihan Trikarsa Barista Talent Bootcamp yang telah dilakukan mulai tanggal 3 - 7 Agustus 2026 di Politeknik Pariwisata Prima Internasional termasuk juga kompetisi barista non profesional di Grage Mal Cirebon akan diteruskan dan ditindaklanjuti dengan kegiatan proses *teaching factory* (pemagangan) di industri hospitalitas selama 1 (satu) bulan di industri mitra Kantor Perwakilan Bank Indonesia Cirebon dan Politeknik Pariwisata Prima Internasional pada bulan September 2026 dan akan dilakukan sertifikasi kompetensi oleh Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) dibawah naungan Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP) termasuk juga monitoring hiring program.

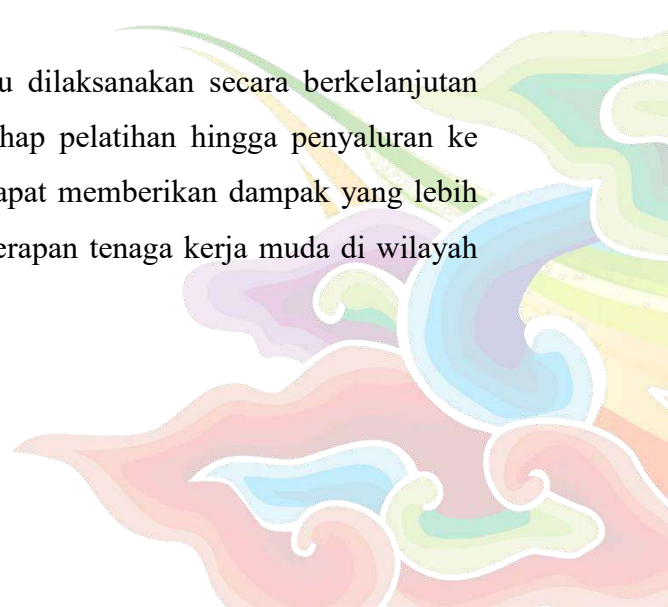
E. REKOMENDASI KEGIATAN

Kegiatan Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan Trikarsa Barista Talent Bootcamp Tahun 2026 yang telah dilaksanakan melalui tahapan rekrutmen, pelatihan *general core*, pelatihan *functional core*, seleksi internal, kompetisi barista nonprofesional, maka terdapat beberapa rekomendasi yang dapat menjadi bahan pengembangan kegiatan pada pelaksanaan berikutnya, yaitu:

1. Melanjutkan Program Secara Berkelanjutan

Kegiatan Trikarsa Barista Talent Bootcamp perlu dilaksanakan secara berkelanjutan dengan konsep pembinaan talenta barista dari tahap pelatihan hingga penyaluran ke dunia kerja. Keberlanjutan program diharapkan dapat memberikan dampak yang lebih besar terhadap peningkatan kompetensi dan penyerapan tenaga kerja muda di wilayah Ciayumajakuning.

2. Memperkuat Pendampingan Pasca Pelatihan





Peserta yang telah mengikuti pelatihan *general core* dan *functional core* perlu mendapatkan pendampingan secara berkala agar kompetensi yang telah diperoleh dapat terus dikembangkan. Pendampingan dapat dilakukan melalui *coaching*, *mentoring*, maupun praktik lanjutan bersama instruktur dan praktisi industri.

3. Peningkatan waktu kegiatan pelatihan

Pada pelaksanaan berikutnya, porsi peningkatan pengetahuan *hospitality* (*general core*) keterampilan praktik (*functional core*) dapat lebih diperbanyak waktunya sehingga dapat memberikan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*) dan sikap (*attitude*) terhadap peserta pelatihan lebih maksimal, karena yang sekarang dilakukan dengan keterbatasan waktu pembelajaran pelatihan barista masih kurang khususnya mengenai menyiapkan area kerja, pengenalan bahan baku, *manual brew*, pengoperasian mesin espresso, *milk steaming*, pembuatan minuman berbasis kopi, pelayanan pelanggan, serta penerapan kebersihan dan keselamatan kerja.

4. Peningkatan Materi Soft Skill dan Hospitality

Kompetensi seorang barista tidak hanya ditentukan oleh kemampuan teknis, tetapi juga kemampuan komunikasi, pelayanan prima, *handling complaint*, kerja sama tim, kedisiplinan, etos kerja, dan sikap profesional. Oleh karena itu, materi *soft skill* dan *hospitality* perlu terus dipertahankan dan dikembangkan dalam program berikutnya.

5. Melibatkan Lebih Banyak Industri Mitra

Kolaborasi dengan industri coffee shop, hotel, restoran, UMKM kopi, *roastery*, dan pelaku usaha makanan dan minuman di wilayah Ciayumajakuning perlu diperluas. Keterlibatan industri dapat mendukung proses pembelajaran, penyediaan tempat magang, pemberian pengalaman kerja, serta membuka peluang penyerapan tenaga kerja bagi peserta.

6. Mengembangkan Kompetensi Kopi Lokal Ciayumajakuning

Produk kopi lokal Ciayumajakuning, termasuk produk Java Buana Ciremai, dapat terus diperkenalkan sebagai bagian dari materi maupun kompetisi. Hal ini dapat menjadi sarana untuk meningkatkan pengetahuan peserta terhadap potensi komoditas kopi lokal sekaligus mendukung promosi dan pengembangan ekosistem kopi daerah.

7. Membangun Database dan Alumni Barista Talent Bootcamp

Perlu dibentuk database peserta dan alumni yang memuat data kompetensi, hasil



sertifikasi, pengalaman magang, serta perkembangan karier peserta. Database tersebut dapat digunakan untuk melakukan monitoring terhadap keberhasilan program, khususnya dalam mengukur jumlah peserta yang bekerja, berwirausaha, atau melanjutkan pengembangan kompetensinya di bidang barista.

8. Menjadikan pelatihan sebagai basis dasar peserta menjadi seorang entrepreneur

Mengingat kegiatan ditujukan bagi calon pencari tenaga kerja nonprofesional di wilayah Cirebon, Indramayu, Majalengka, dan Kuningan, diharapkan kedepannya juga adanya kegiatan kewirausahaan bagi peserta terbaik untuk membuka sebuah usaha kopi (entrepreneurship) dilanjutkan dengan adanya pendampingan dalam kegiatan usahanya sehingga membuka peluang kerja bagi masyarakat luas lainnya untuk bekerja apabila hasil pendampingan kewirausahaannya berhasil.

9. Publikasi ilmiah di Jurnal Pariwisata

Kegiatan Triaksa Barista Talent Bootcamp Tahun 2026 akan dilakukan publikasi di jurnal ilmiah pariwisata sehingga masyarakat luas dapat membaca di media sosial dalam bentuk artikel ilmiah di publisher jurnal terpercaya.

F. PENUTUP

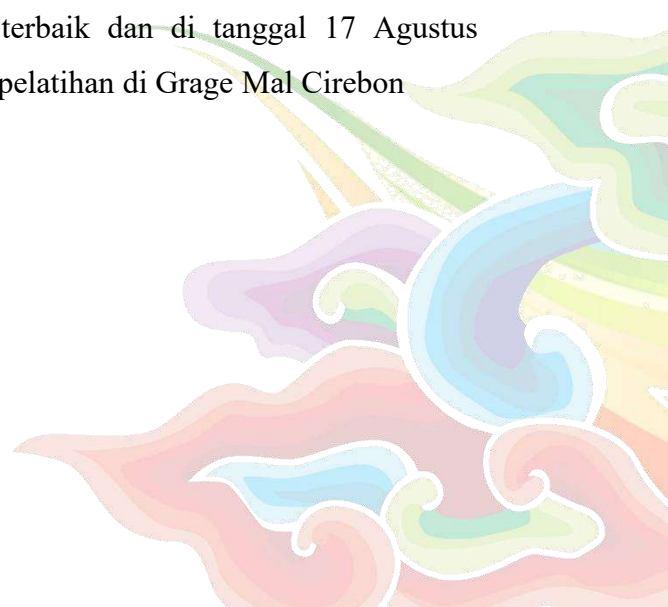
Secara keseluruhan, kegiatan Triaksa Barista Talent Bootcamp telah memiliki konsep yang cukup komprehensif karena menggabungkan unsur **pengetahuan, keterampilan, sikap, kompetisi, pengalaman industri, dan sertifikasi kompetensi sehingga kegiatan ini perlu adanya kesinambungan yang dapat** menghasilkan tenaga kerja muda yang kompeten, tersertifikasi, siap kerja, dan memiliki daya saing di industri hospitality, khususnya bidang barista. Demikian laporan kegiatan Triaksa Barista Talent Bootcamp yang dilakukan di Politeknik Pariwisata Prima Internasional mulai tanggal 3 - 7 Agustus melalui pelatihan *general core* dan *functional core* termasuk juga seleksi internal menuju 6 (enam) finalis terbaik dan di tanggal 17 Agustus dilakukan kompetisi barista non profesional hasil pelatihan di Grage Mal Cirebon

Cirebon, 27 Agustus 2026

Yang Melaporkan,

Toni Ari Wibowo, SST.Par., M.Par

Ketua Panitia





POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

LAMPIRAN





POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

DOKUMENTASI HARI PERTAMA

TRIKARSA
FEST 2026



TRIKARSA BARISTA BOOTCAMP 2026



POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

DOKUMENTASI HARI KEDUA

TRIKARSA
FEST 2026



TRIKARSA BARISTA BOOTCAMP 2026



POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

DOKUMENTASI HARI KETIGA

TRIKARSA
FEST 2026



TRIKARSA BARISTA BOOTCAMP 2026



POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

DOKUMENTASI HARI KEEMPAT

TRIKARSA
FEST 2026



TRIKARSA BARISTA BOOTCAMP 2026



POLITEKNIK PARIWISATA PRIMA INTERNASIONAL

Jl. Perjuangan no. 18, Cirebon (45135)

Telp. (+62231) 8493260; Fax (+62231) 8493261

website: <http://www.poltekparprima.ac.id>; email: info@poltekparprima.com

DOKUMENTASI HARI KELIMA

TRIKARSA
FEST 2026



TRIKARSA BARISTA BOOTCAMP 2026

DOKUMENTASI

KOMPETISI BARISTA NON PROFESIONAL

TANGGAL 17 AGUSTUS 2026

TRIKARSA
FEST 2026



TRIKARSA BARISTA BOOTCAMP 2026



BANK INDONESIA
BANK SENTRAL REPUBLIK INDONESIA

BULETIN

TRIKARSA BARISTA

BOOTCAMP 2026



Memulai Perjalanan Menuju Industry-Ready

Kegiatan diawali dengan pembukaan Trikarsa Barista Talent Bootcamp 2026 dan pembekalan dasar bagi 30 peserta. Peserta diperkenalkan dengan dunia hospitality, pelayanan prima, digital payment, etos kerja, higienitas, keselamatan kerja, pengetahuan kopi, hingga personal grooming sebagai fondasi sebelum memasuki dunia industri.

Dari Belajar, Berlatih, hingga Siap Berkompetisi

Peserta mengikuti rangkaian pelatihan teori dan praktik untuk mengembangkan kompetensi barista dan hospitality. Mulai dari mengenal kopi, menyiapkan bahan dan area pelayanan, menggunakan peralatan manual dan mesin kopi, hingga mengasah kemampuan customer service, handling complaint, dan profesionalisme. Dari 30 peserta, 15 peserta terpilih melanjutkan ke tahap pengembangan kompetensi dan seleksi.



Enam Finalis, Tiga Talenta Terbaik

Setelah melewati rangkaian pelatihan dan seleksi, enam finalis berkesempatan menunjukkan kemampuan terbaik dalam babak final. Mereka diuji melalui coffee knowledge, espresso, signature beverage, teknik penyajian, presentasi produk, dan profesionalisme hingga akhirnya terpilih 3 pemenang terbaik Trikarsa Barista Talent Bootcamp 2026.





MOMENTS THAT SHAPED THE JOURNEY

Mengabadikan setiap proses, pembelajaran, perjuangan, dan kebersamaan dalam perjalanan TrikarSA Barista Talent Bootcamp 2026.

