

CIPTA RASA KARSA ARABIKA

Oleh: Ni Gst Md Ari Laksmi Dwismara
Drs. A.A. Ngurah Anom Mayun KT, M.Si,
Drs. Tjokorda Gede Abinanda Sukawati, M.Sn
Institut Seni Indonesia Denpasar
Jalan Nusa Indah Denpasar, Telp. (0361) 227316 Fax. (0361) 236100
e-mail : gungari17@gmail.com

ABSTRAK

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki keanekaragaman jenis tumbuhan maupun tanaman yang biasa disebut flora. Banyak jenis flora yang tersebar di Indonesia, salah satunya adalah tanaman kopi arabika. Tanaman kopi arabika merupakan tanaman yang berasal dari Ethiopia (Afrika) namun bukan tanaman asli Indonesia. Tanaman ini termasuk dalam tanaman komoditas yang sengaja ditanam untuk diperoleh manfaat atau keuntungannya melalui perdagangan. Contohnya ialah penjualan biji kopi mentah maupun yang sudah diolah menjadi minuman kopi. Banyaknya penikmat kopi belakangan ini membuat produksi kopi Indonesia semakin meningkat. Kedai kopi mulai bermunculan, namun tidak sedikit juga penikmat kopi yang tidak tahu wujud dari tanaman kopi arabika. Maka dari itu, fesyen merupakan wadah yang tepat untuk memperkenalkan dan melestarikan kekayaan flora Indonesia salah satunya tanaman kopi arabika. Hal tersebut juga bermanfaat dalam menambah wawasan dan referensi kepustakaan mengenai kopi arabika.

Tanaman kopi arabika merupakan ide pemantik dalam penciptaan karya fesyen berupa busana wanita. Metode yang dilakukan dalam penciptaan tersebut meliputi ide pemantik, riset dan sumber, desain pengembangan, prototipe, sampel, dan konstruksi, koleksi akhir, promosi, pemasaran, merek, dan penjualan, produksi, dan bisnis.

Penciptaan karya tersebut menghasilkan koleksi busana wanita yang terdiri dari busana *ready to wear*, *ready to wear deluxe*, dan *couture* yang dikemas dengan tampilan yang *edgy*.

Kata kunci: Kopi arabika, flora Indonesia, busana wanita, *edgy*

ABSTRACT

Indonesia is one of country which has plant diversity called flora. Many type of flora are scattered in Indonesia, one of them is arabica coffee plant. Arabica coffee plant is a plant which come from Ethiopia (Africa) and it is not original plant of Indonesia. This plant including on commodities plant which is intentionally planted to obtain the benefit and the advantage through a trading. The example is the selling of raw coffee beans as well as it's been already processed to be coffee drinks. The number of coffee lovers makes Indonesian coffee production increasingly. Coffee shops starting to appear, but not a little coffee lovers who does not know the form of arabica coffee plants. Therefore, fashion is one of exact place to present and conserve the wealth of Indonesian flora, one of them is arabica coffee plants. It is usefull as well to add the insight and the literature reference about arabica coffee.

Arabica coffee plant is an idea in creation of fashion work like a women's fashion. The method undertaken in the creation of the work are design brief, research and sourcing, development design, prototypes, samples, and construction, the final collection, promotion, marketing, branding, and sales, production, and the business.

The work creation produces a collection of women's fashion which is consisted of ready to wear, ready to wear deluxe, and couture are packed within edgy look.

Keywords: Arabica coffee, Indonesian flora, women's fashion, *edgy*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki keanekaragaman jenis tumbuhan maupun tanaman yang biasa disebut flora. Keanekaragaman tersebut terjadi karena letak Indonesia berada di daerah khatulistiwa yang beriklim tropis. Selain itu, faktor iklim seperti suhu, angin, curah hujan, dan kelembaban udara juga mempengaruhi adanya keanekaragaman flora di Indonesia.

Tidak hanya itu, beberapa flora endemik yaitu flora yang hanya terdapat di daerah tertentu dan tidak terdapat di daerah lain juga hidup atau tumbuh dengan baik di Indonesia. Selain flora yang tumbuh dengan alami, Indonesia juga memiliki flora yang sengaja ditanam untuk berbagai keperluan. Contohnya adalah tanaman komoditas. Tanaman komoditas adalah tanaman yang dengan sengaja ditanam untuk diperoleh manfaat atau keuntungannya dengan memperdagangkan tanaman tersebut baik yang masih mentah maupun yang telah diolah. Salah satu contohnya adalah tanaman kopi.

Menurut *International Coffee Organization*, tanaman kopi adalah tanaman komoditas yang berhasil membuat Indonesia menjadi negara produsen dan pengekspor kopi terbesar keempat di dunia. Terbukti dari data Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kopi 2015 – 2017 bahwa Indonesia mengekspor biji kopi arabika/robusta sebanyak 495.966.557 kg pada tahun 2015. Kopi arabika adalah kopi yang paling diminati oleh masyarakat Indonesia maupun mancanegara. Hal tersebut dikarenakan kopi arabika memiliki aroma yang wangi, rasa yang kaya, dan kadar kafein yang sedikit berkisar antara 0,8 – 1,4 % sehingga rasanya asam.

Berdasarkan hal di atas, penulis memilih tanaman kopi arabika sebagai sumber inspirasi dalam pembuatan karya busana *ready to wear*, *ready to wear deluxe*, dan *couture* yang direalisasikan sebagai karya Tugas Akhir dengan judul “Cipta Rasa Karsa Arabika”.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam proses pembuatan busana wanita Cipta Rasa Karsa Arabika terdiri dari metode observasi, metode kepustakaan, dan metode dokumentasi. Pada

metode observasi, penulis melakukan pengamatan secara langsung terhadap morfologi tanaman kopi arabika di agrowisata Segara Windhu *Coffee Plantation*. Metode kepustakaan dilakukan dengan cara mencari berbagai referensi atau data literatur pada buku ataupun artikel yang berhubungan dengan tanaman kopi arabika. Sedangkan, pada metode dokumentasi dilakukan pengumpulan data berupa foto-foto yang didokumentasikan langsung menggunakan kamera *smartphone* maupun diunduh melalui internet.

HASIL ANALISIS DAN INTERPRETASI DATA

1. Morfologi

a. Akar

Tanaman kopi memiliki akar tunggang yang lurus ke bawah, pendek, dan kuat. Panjang akar tunggang ini $\pm 45 - 50$ cm yang berfungsi sebagai penegak tanaman dan penjaga dari kekeringan. Selain itu, ada juga akar samping yang menurun ke bawah sepanjang 2 – 3 m dan akar cabang samping yang memiliki cabang merata sedalam ± 30 cm dengan panjang 1 – 2 m secara horizontal. Susunan akar tanaman kopi lainnya yaitu akar rambut dan bulu-bulu akar yang berguna untuk menyerap makanan yang ada di dalam tanah.

b. Daun

Tanaman kopi arabika memiliki daun yang kecil, halus, dan mengkilat dengan ujung daun yang meruncing. Panjang daunnya sekitar 10 – 15 cm dengan lebar 6 cm. Daun ini memiliki tepi yang berombak atau biasa disebut dengan daun repandus. Daun kopi tumbuh pada batang maupun cabang yang tersusun secara berdampingan. Ketika dewasa, daun memiliki warna hijau tua, sedangkan saat masih muda, daun berwarna perunggu. Umur daun rata-rata satu tahun yang kemudian akan berguguran satu demi satu. Pada ketiak daun, tumbuh mata tunas yang bisa menjadi bunga atau menjadi cabang tergantung kondisinya.



Gambar 1 Daun Tersusun Berdampingan
Sumber: Dokumentasi pribadi Ari Laksmi, 2018

c. Batang dan Cabang

Semenjak tanaman kopi tumbuh dari bijinya, batang tanaman tersebut sudah mulai nampak. Batang itu disebut dengan batang pokok dan memiliki ruas-ruas. Pada tiap-tiap ruasnya, tumbuh sepasang daun yang saling berhadapan, yang selanjutnya tumbuh pula cabang yang berbeda-beda. Cabang tersebut terdiri dari dua jenis yaitu :

- 1) Cabang orthotrop adalah cabang yang tumbuhnya tegak lurus atau vertikal. Cabang ini dapat menggantikan kedudukan batang, bila batang dalam keadaan patah atau dipangkas. Nama lainnya yaitu cabang air, tunas air, dan wiwilan.
- 2) Cabang plagiotrop adalah cabang yang tumbuhnya ke samping atau horizontal. Cabang ini merupakan tempat tumbuh bunga atau buah sehingga sering disebut dengan cabang buah.

d. Bunga



Gambar 2 Bunga
Sumber: Google, 2018

Bunga kopi tumbuh pada cabang primer atau cabang sekunder dan tersusun secara berkelompok. Tiap-tiap kelompok terdiri dari 4 – 6 kuntum bunga bertangkai pendek dan pada tiap

ketiak daun dapat tumbuh 3 – 4 kelompok bunga. Saat kondisi sedang optimal, jumlah bunga pada satu pohon bisa mencapai lebih dari 6.000 – 8.000 bunga. Namun, bunga yang dapat menjadi buah hingga masak hanya berkisar antara 30 – 50%. Sebelum mekar, bunga kopi yang masih kuncup memiliki panjang sekitar 4 – 5 mm. Bunga kopi berwarna putih dengan jumlah mahkota bunga yang berbeda-beda tiap jenisnya. Pada jenis arabika, jumlah mahkota bunganya sebanyak 5 mahkota. Selain mahkota, panjang tangkai putik pun juga berbeda-beda tiap jenisnya yaitu pada jenis arabika tangkai putiknya lebih pendek dibanding benang sarinya.

Bunga kopi arabika melakukan penyerbukannya sendiri atau biasa disebut dengan *self pollinator*. Penyerbukannya biasa terjadi pada pagi hari dengan bantuan angin atau serangga. Benang sari bunga kopi dapat terbawa oleh angin hingga sejauh 100 m dari pohonnya sendiri, namun yang paling baik biasanya yang dibawa dengan jarak 35 m dari pohon itu sendiri. Waktu yang diperlukan mulai dari bunga (bakal buah) hingga menjadi buah masak sekitar 7 – 9 bulan.

1) Daur hidup bunga

Diawali dengan munculnya titik tumbuh bunga pada ketiak daun dengan ukuran yang sangat kecil berjumlah ± 5 buah. Tiap titik tumbuh bunga tersebut diselubungi oleh sepasang sisik daun (seperti daun yang sangat kecil dan runcing). Seiring berjalannya waktu, titik tumbuh bunga mulai membesar dan memanjang dengan ukuran sekitar 10 – 12 mm. Setiap titik tumbuh bunga, tumbuh 4 – 6 buah dasar bunga bertangkai pendek yang keluar dari selubung sisik daun sehingga pada tiap ketiak daun akan berisi 20 – 30 bunga yang merupakan kumpulan rapat/majemuk.

Pada awalnya, bunga kopi memiliki warna yang hijau kemudian berwarna kuning muda hingga akhirnya berwarna putih dan memiliki bentuk yang menyerupai lilin sehingga pertumbuhan bunga tersebut sering disebut dengan bunga lilin. Setelah bunga lilin terbentuk, waktu pertumbuhannya akan berhenti sementara (istirahat). Jika terjadi hujan, maka waktu istirahatnya akan berakhir dan pada saat itu bunga akan tumbuh kembali, dan dalam waktu singkat akan menjadi bunga dewasa yang berlangsung antara 8 – 12 hari. Namun, jika tidak terjadi hujan, maka waktu istirahat bisa berlangsung hingga dua bulan atau lebih. Apabila dalam waktu yang cukup lama ternyata tidak turun hujan, maka bunga lilin

tidak akan bisa menjadi dewasa, tidak membuka, dan bakal bunga akan mengering.

e. Buah



Gambar 3 Buah

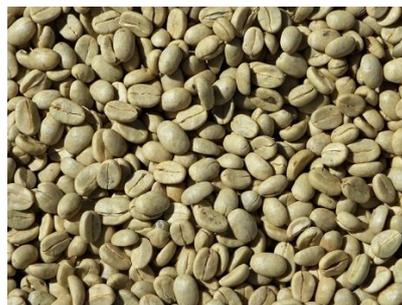
Sumber: Dokumentasi pribadi Ari Laksmi, 2018

Seperti bunga kopi, buah kopi juga terdapat pada cabang primer atau cabang sekunder. Pada awalnya, buah kopi berwarna hijau (muda), kemudian berubah menjadi kuning (tua), dan akhirnya bewarna merah (masak). Besar buah kira-kira 1,5 x 1 cm dan bertangkai pendek. Pada umumnya, buah kopi mengandung dua butir biji yang mempunyai dua bidang, yaitu bidang yang datar (perut) dan bidang yang cembung (punggung). Namun ada kalanya biji atau bakal buah yang tumbuh mengalami kelainan, seperti kopi lanang (*rondboon/ peaberry*) yang memiliki satu butir biji atau hanya satu bakal buah yang berkembang, kopi gabuk (*voosboon/ empty bean*) yang bakal buahnya tidak berkembang, dan kopi gajah (*elephant bean*) yang memiliki lebih dari dua biji karena adanya poliembrioni dalam kulit tanduk atau terdapat lebih dari satu endosperma. Pada biji kopi arabika, celah tengah (*center cut*) yang terdapat pada bidang yang datar (perut) tidak lurus memanjang ke bawah melainkan berlekuk. Berikut ini merupakan bagian dari buah kopi, antara lain:

- 1) Kulit, yang terdiri dari:
 - a) Exocarp yaitu lapisan pada bagian luar yang tipis. Ketika masak, lapisan ini berwarna merah.
 - b) Mesocarp yaitu daging buah. Daging buah ini mengandung serabut yang ketika sudah masak rasanya manis dan berlendir sehingga disukai oleh binatang seperti luwak dan kera.
 - c) Endocarp yaitu kulit tanduk atau kulit dalam. Kulit ini merupakan lapisan tanduk yang

menjadi batas antara kulit dan biji yang terdiri dari lima atau enam sel-sel sclereid sehingga kulit ini agak keras.

- 2) Biji, yang terdiri dari dua bagian, yaitu:
 - a) Selaput perak atau kulit ari adalah selaput tipis yang membalut biji.
 - b) Putih lembaga (endosperma).



Gambar 4 Biji Kopi Hijau
Sumber: Google, 2018

2. Proses

a. Pengolahan

Tanaman kopi biasa diperdagangkan dalam bentuk biji-biji kering yang sudah terlepas dari daging buah dan kulit arinya yang biasa disebut dengan kopi beras atau markt koffie. Kopi beras dapat diperoleh dengan melakukan pengolahan baik pengolahan secara kering maupun pengolahan secara basah.

1) Pengolahan Kering (OIB)

Pengolahan kering atau yang biasa disingkat dengan OIB (*Oost Indische Bereiding*) adalah pengolahan buah kopi dengan cara buah kopi yang baru dipetik langsung dijemur di bawah sinar matahari selama 10 – 14 hari. Pengolahan ini biasa dilakukan oleh para petani. Pengolahan dengan cara OIB ini dimulai dari menjemur hasil pemetikan selama 10 – 14 hari. Ketika proses penjemuran, buah kopi harus sering dibolak-balik agar keringnya merata. Setelah itu, dilakukan pemecahan kulit dengan menggunakan mesin pulper. Kemudian, buah kopi yang sudah benar-benar kering akan disimpan sebagai kopi glondong dan ketika akan dijual barulah kopi glondong tersebut digerus untuk melepaskan biji dari kulit tanduk dan kulit arinya.

Ciri-ciri bahwa pengolahan kering sudah selesai yaitu kadar air dalam biji tidak lebih dari 12%, kadar kotoran berupa benda-benda asing seperti batu, ranting, dan gumpalan tanah tidak

lebih dari 0,5%, serta biji terbebas dari bau busuk dan serangga hidup.

2) Pengolahan Basah (WIB)

Pengolahan basah atau yang biasa disingkat dengan WIB (*West Indische Bereiding*) adalah pengolahan dengan menggunakan air untuk mengupas dan mencuci buah kopi. Pengolahan ini biasa dilakukan oleh perusahaan-perusahaan besar, namun ada juga beberapa petani yang melakukan pengolahan dengan metode ini. Pengolahan secara basah ini diawali dengan dikupasnya buah yang telah masak dengan cara ditumbuk dengan mesin pulper. Setelah itu, dilakukan fermentasi guna menghilangkan lendir yang terdapat pada biji kopi. Fermentasi tersebut ada dua cara yaitu fermentasi basah dan fermentasi kering.

Fermentasi basah adalah fermentasi yang dilakukan dengan cara merendam biji kopi selama satu malam kemudian dicuci bersih dengan air mengalir. Sedangkan, fermentasi kering adalah fermentasi yang dilakukan dengan cara menimbun biji kopi selama 36 – 48 jam di dalam bak yang ditutup dengan karung goni. Dari kedua fermentasi tersebut, biji dianggap bersih ketika saat diraba terasa kesat dan tidak mengandung lendir lagi. Setelah fermentasi selesai, dilanjutkan dengan penjemuran biji kopi di bawah sinar matahari dan pemisahan biji kopi dengan kulit tanduk dan kulit arinya.

Ciri-ciri telah selesainya pengolahan basah yaitu kadar air pada biji tidak lebih dari 13%, kadar kotoran seperti batu, ranting, dan gumpalan tanah tidak lebih dari 5%, biji terbebas dari bau busuk dan serangga hidup, serta biji tidak lolos ayakan 3 x 3 mm dengan maksimum lolos 1%.

b. Penyangraian (*Roasting*)

Penyangraian (*roasting*) adalah tahap yang sangat penting karena dapat menentukan cita rasa dari sebuah kopi. Berikut ini merupakan tipe-tipe *roasting*.

	<i>Light Roast</i>	<i>Medium Roast</i>	<i>Dark Roast</i>
Profil Sangra i	<i>Cinnamon Roast, Light Roast</i>	<i>American Roast, City Roast</i>	<i>Full City Roast, Vienna, French, dan Italian Roast</i>
Waktu	Setelah beberapa menit disangrai, biji kopi	Setelah fase " <i>first crack</i> ", biji kopi akan	Beberapa menit kemudian biji kembali

	mulai mengembang dan meletak. Fase ini disebut sebagai " <i>first crack</i> ".	mencapai tahapan ini.	meletak, minyak mulai muncul ke permukaan. Ini adalah fase " <i>second crack</i> ".
Permu kaan Biji	Cokelat muda dan kering.	Cokelat/ cokelat tua dan kering.	Cokelat kehitaman / hitam mengkilat karena minyak.
Karakt er Rasa	<i>Body</i> yang ringan, <i>acidit y</i> tinggi, tidak terdapat rasa gosong. Sangrai <i>level</i> ini ideal untuk merasakan karakter <i>original</i> kopi secara utuh.	Gula yang terkaramelis asi dan <i>acidity</i> yang berkurang menghasilkan <i>an body</i> yang lebih kental.	Manis pahit menonjol menutupi <i>acidity</i> . Aroma dan rasa dari profil sangrai makin jelas. Tersisa sedikit karakter <i>original</i> kopi.

Tabel 1 Tipe *Roasting*
Sumber: Kopi Dewa, 2018

3. Teori Konsep

a. Analogi

Menurut Snyder dan Anthony (1991: 287), konsep adalah gagasan yang memadukan berbagai unsur (gagasan, pendapat, dan pengamatan) ke dalam suatu kesatuan. Dalam mendesain koleksi busana wanita Cipta Rasa Karsa Arabika, penulis menggunakan konsep analogi yaitu konsep yang berdasarkan kemiripan visual. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2007: 44), analogi adalah persamaan atau persesuaian antara dua benda atau hal yang berlainan.

Analogi dipilih sebagai konsep perancangan karena penulis ingin mengaplikasikan langsung unsur khas dari tanaman kopi. Pada busana yang akan dirancang, elemen-elemen yang dianalogikan dengan tanaman kopi terletak pada material kain. Pada material kain diberi sentuhan motif siluet biji kopi dan daun dengan teknik *laser cut* yang dianalogikan sebagai bentuk biji dan daun tanaman kopi arabika.

b. Estetika

Menurut AA Djelantik dalam Sachari (2002: 3), estetika adalah suatu ilmu yang mempelajari segala sesuatu yang berkaitan dengan keindahan, mempelajari semua aspek yang disebut keindahan. Koleksi busana wanita Cipta Rasa Karsa Arabika menerapkan ilmu estetika yaitu elemen desain dan prinsip desain yang tampak pada desain busana, detail, dan material kain.

PENUTUP

Simpulan

Simpulan yang dapat diambil berdasarkan uraian dan pembahasan sebelumnya serta proses yang dilakukan dalam penciptaan busana wanita Cipta Rasa Karsa Arabika adalah sebagai berikut:

1. Tanaman kopi arabika sebagai sumber inspirasi yang diterapkan ke dalam busana wanita adalah dari segi morfologi dan warna. Kedua aspek tersebut kemudian dipadukan dengan gaya busana *exotic dramatic* dan *look edgy* sehingga menjadi tiga desain busana wanita yaitu *ready to wear*, *ready to wear deluxe*, dan *couture*. Pada ketiga desain busana tersebut, diterapkan berbagai unsur yang terinspirasi dari morfologi tanaman kopi arabika meliputi bentuk daun repandus dan bentuk tepinya, garis yang terdapat pada celah tengah, angka lima dan kelipatannya yang diterapkan pada jumlah motif, dan biji kopi yang diterapkan menjadi motif busana dengan detail *laser cut*. Sedangkan, aspek warna yang diterapkan meliputi warna putih, merah, coklat, dan hitam. Warna-warna tersebut merupakan warna tanaman kopi arabika mulai dari tumbuh bunga hingga proses sangrai yang bagian bijinya diolah agar siap untuk dikonsumsi.
2. Proses penciptaan busana wanita *ready to wear*, *ready to wear deluxe*, dan *couture* melalui delapan tahapan penciptaan desain *fashion* yaitu ide pemantik (*design brief*), riset dan sumber (*research and sourcing*), desain pengembangan (*development design*), prototipe, sampel, dan konstruksi (*prototypes, samples, and construction*), koleksi akhir (*the final collection*), promosi, pemasaran, merek, dan penjualan (*promotion, marketing, branding, and sales*), produksi (*production*), dan bisnis (*the business*).

3. Strategi dalam memasarkan produk busana wanita adalah dengan menyusun *Business Model Canvas*/ bisnis kanvas yang terdiri dari sembilan komponen yaitu *customer segment* (segmen pelanggan), *value propositions* (proposisi nilai), *channel* (saluran), *revenue streams* (arus pendapatan), *customer relationship* (hubungan pelanggan), *key activities* (aktivitas kunci), *key partners* (kemitraan utama), *key resources* (sumber daya utama), dan *cost structure* (struktur biaya).

Saran

Melalui pengantar karya tugas akhir berjudul Cipta Rasa Karsa Arabika ini, disarankan agar pembaca dapat memahami lebih mendalam mengenai konsep yang dipaparkan dibalik karya busana. Cipta Rasa Karsa Arabika bukan hanya sekedar karya busana yang enak dipandang, namun penulis mengajak para pembaca untuk memiliki pola pikir yang lebih terbuka dan wawasan yang lebih luas bahwa keanekaragaman Indonesia bukan hanya tentang budaya melainkan flora juga termasuk keanekaragaman Indonesia yang patut untuk dilestarikan.

DAFTAR RUJUKAN

- AAK. 1988. *Budidaya Tanaman Kopi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Arikunto, S. 2006. *Metodelogi Penelitian*. Yogyakarta: Bina Aksara.
- Barnard, Malcolm. 1996. *Fashion as Communication*. London: Routledge.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2016. *Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kopi 2015-2017*. Jakarta: Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Githapradana, Dewa Made Weda. 2016. *Alter Ego of Shikhandini*. Denpasar: Institut Seni Indonesia Denpasar.
- Hadisurya, Irma. 2011. *Kamus Mode Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kartika, Dharsono Sony dan Nanang Ganda Prawira. 2004. *Pengantar Estetika*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Kim, Kara. 2017. *Fashion From A to Z*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Nawawi, Hardadi dan M. Martini Hardi. 1992. *Instrumen Penelitian Bidang Sosial*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.

- Nazir. 1998. *Metode Penelitian*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Osterwalder, Alexander dan Pigneur Yves,. 2012. *Business Model Generation*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Sachari, Agus. 2002. *Estetika: Makna, Simbol dan Daya*. Bandung: Penerbit ITB.
- Sanyoto, Sadjiman Ebdi. 2005. *Dasar-dasar Tata Rupa & Desain (Nirmana)*. Yogyakarta: CV. Arti Bumi Intaran.
- Sanyoto, Sadjiman Ebdi. 2009. *Nirmana: Elemen-elemen Seni dan Desain*. Yogyakarta: Jalasutra.
- Setiawati, Tanti. 2007. *Mengenal Kopi dan Khasiatnya*. Jakarta: CV Karya Mandiri Pratama.
- Snyder, James C. dan Anthony J. Catanese. 1991. *Pengantar Arsitektur*. Jakarta: Erlangga.
- Subandi, M. 2011. *Budidaya Tanaman Perkebunan*. Bandung: Gunung Djati Press.
- Sugiyono. 2005. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukarman B, 2006. *Estetika*. Makassar: Jurusan Seni Rupa Universitas Negeri Makassar.
- Tim Penyusun Kamus. 2007. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Umar, Husein. 2003. *Metode Riset Komunikasi Organisasi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Cahaya, Kahfi Dirga. 2017. *Apa Beda Kopi Arabica dan Robusta?*. <https://lifestyle.kompas.com/read/2017/09/11/083356720/apa-beda-kopi-arabica-dan-robusta> (diakses pada 14 Maret 2018).
- Dewa, Restu. 2016. *Penyagraian Biji Kopi*. <http://kopidewa.com/cerita-kopi/penyagraian-kopi/> (diakses pada 5 Mei 2018).
- Koemala, Dewi. 2015. *Style Busana Menurut Karakter*. <http://dewikoemala.blogspot.co.id/2015/02/style-busana-menurut-karakter.html?m=1> (diakses pada 17 Mei 2018).
- Kompas. 2013. *Salah Kaprah tentang "Busana Ready to Wear"*. <http://lifestyle.kompas.com/read/2013/01/17/1306548/Salah.Kaprah.tentang.Busana.Ready.to.Wear> (diakses pada 12 April 2018).
- Maftukhah, Eny. 2013. *Fusing dan Bahan Pelapis*. <http://garmenstudionline.blogspot.com/2013/01/fusing-dan-bahan-pelapis.html> (diakses pada 25 Juni 2018).
- Risnandar, Cecep. 2018. *Kopi Arabika*. <https://jurnalbumi.com/knol/kopi-arabika/> (diakses pada 5 Mei 2018).
- Safiera, Alissa. 2015. *Tak Bisa Dipakai Semua Desainer, Ini Arti di Balik Konsep Haute Couture*. <https://wolipop.detik.com/read/2015/11/19/130831/3075267/233/tak-bisa-dipakai-semua-desainer-ini-arti-di-balik-konsep-haute-couture> (diakses pada 13 April 2018).
- Tim Siswapedia. 2013. *Persebaran Flora di Indonesia*. <https://www.siswapedia.com/persebaran-flora-di-indonesia/> (diakses pada 14 Maret 2018).
- www.google.com