



Peraturan dan Tata Tertib Resmi Indonesian Latte Art Championship 2014

PERATURAN DAN TATA TERTIB INDONESIAN LATTE ART CHAMPIONSHIP

DAFTAR ISI

1.0 PERSYARATAN PESERTA.....	5
1.1PESERTA.....	5
1.2PENDAFTARAN.....	5
1.3PERTANYAAN PESERTA	5
1.4SYARAT DAN KETENTUAN	6
2.0KOMPETISI	6
2.1RINGKASAN	6
2.2KOMPETISI NASIONAL.....	6
2.3BABAK PENYISIHAN – AREA BAR.....	6
2.4BABAK PENYISIHAN – AREA PANGGUNG	7
2.5BABAK FINAL.....	8
3.0DEFINISI MINUMAN	8
3.1 BABAK PENYISIHAN – AREA BAR – LATTE	8
3.2BABAK PENYISIHAN – AREA PANGGUNG – FREE-POUR LATTE	9
3.3BABAK PENYISIHAN – AREA PANGGUNG – DESIGNER-PATTERN LATTE	9
3.4BABAK FINAL – FREE-POUR LATTE	9
3.5BABAK FINAL – FREE-POUR ESPRESSO MACCHIATO.....	9
3.6BABAK FINAL – DESIGNER-PATTERN LATTE	10
4.0PROSEDUR KOMPETISI.....	10
4.1 AREA PANGGUNG KOMPETISI	10
4.2AREA BAR	10
5.0MESIN, PERLENGKAPAN & BAHAN BAKU	11
5.1 MESIN ESPRESSO	11
5.2GRINDER	11
5.3SUSU	11
5.4KOPI	11
5.5PERANGKAT TAMBAHAN	11
5.6PERANGKAT DAN PERLENGKAPAN YANG DISEDIAKAN	11
5.7PERANGKAT DAN PERLENGKAPAN YANG DIREKOMENDASIKAN.....	12
6.0INSTRUKSI UNTUK PESERTA SEBELUM WAKTU PERSIAPAN	12
6.1PERTEMUAN ORIENTASI PESERTA	12
6.2RUANG LATIHAN PERSIAPAN	12

6.3MUSIK SAAT KOMPETISI	13
6.4TEPAT WAKTU.....	13
6.5PENATAAN STATION	13
6.6PENDUKUNG/ASISTEN TIDAK DIPERKENANKAN DI PANGGUNG	13
7.0WAKTU PERSIAPAN.....	13
7.1 WAKTU PERSIAPAN DIMULAI.....	13
7.2MEJA PRESENTASI JURI	13
7.3SHOT LATIHAN	13
7.4CANGKIR YANG DIPANASKAN	13
7.5AKHIR WAKTU PERSIAPAN.....	14
8.0WAKTU KOMPETISI	14
8.1PERKENALAN OLEH MASTER OF CEREMONIES	14
8.2WAKTU KOMPETISI DIMULAI.....	14
8.3PENYAJIAN MINUMAN WAJIB	14
8.4RUNNER MEMBERSIHKAN MINUMAN YANG TELAH DISAJIKAN.....	14
8.5DAERAH SEKITAR STATION	15
8.6WAKTU KOMPETISI BERAKHIR	15
8.7KOMUNIKASI SETELAH WAKTU KOMPETISI.....	15
8.8PENALTI UNTUK MELEWATI BATAS WAKTU	15
8.9PELATIHAN (COACHING).....	15
9.0MASALAH TEKNIS.....	15
9.1HALANGAN	16
9.2PERLENGKAPAN TERTINGGAL.....	16
10.0WAKTU MEMBERSIHKAN.....	16
11.0PASKA KOMPETISI	16
11.1PENCATATAN NILAI.....	16
11.2PENGARAHAN	17
12.0PROTES DAN BANDING PESERTA	17
12.1MASALAH TERKAIT PESERTA.....	17
12.2MASALAH TERKAIT JURI/PENJURIAN SETELAH MENGKAJI KEMBALI LEMBAR NILAI	18
13.0KRITERIA PENJURIAN	18
13.1AREA KOMPETISI.....	18
13.2PENYAJIAN MINUMAN.....	18
13.3KETERAMPILAN TEKNIS.....	19

13.4KINERJA	19
14.0PROSEDUR EVALUASI TEKNIS	19
14.1SKALA EVALUASI	19
14.2KETERAMPILAN TEKNIS – ESPRESSO – BAGIAN I	19
14.3KETERAMPILAN TEKNIS – FROTHING SUSU – BAGIAN II.....	21
14.4KETERAMPILAN TEKNIS – KEBERSIHAN – BAGIAN III.....	21
14.5KETERAMPILAN TEKNIS – KINERJA – BAGIAN IV	22
15.0PROSEDUR EVALUASI VISUAL	23
15.1BABAK PENYISIHAN/SEMI-FINAL – DESAIN KREATIF – AREA BAR.....	23
15.2EVALUASI VISUAL – AREA PANGGUNG – BAGIAN I.....	24
15.3EVALUASI VISUAL – AREA PANGGUNG – BAGIAN II.....	25
16.0OPERILAKU TIDAK JUJUR DARI PETUGAS ILAC	26
16.1BANDING	26
16.2BANDING YANG DITINJAU KEMBALI OLEH KETUA UMUM SCAI	26

1.0 PERSYARATAN PESERTA

1.1 PESERTA

1.1.1 Kualifikasi Nasional

Indonesian Latte Art Championship (ILAC) ditujukan untuk mencari juara nasional sesuai dengan kualifikasi yang telah ditentukan oleh SCAI/AKSI.

1.1.2 Persyaratan Usia

Usia peserta minimal 18 tahun pada saat berkompetisi pada acara yang didukung oleh SCAI/AKSI.

1.1.3 Kewarganegaraan

Peserta wajib memiliki Kartu Tanda Penduduk atau Tanda Identitas Lainnya yang masih berlaku sebagai Warga Negara Indonesia. Untuk Warga Negara Asing harus memiliki ijin tinggal dan ijin bekerja di wilayah Indonesia minimal 12 bulan sebelum kompetisi ini dimulai.

1.1.4 Perwakilan

Peserta yang mengikuti kompetisi, hanya boleh mewakili dirinya sendiri atau mewakili satu badan usaha.

1.1.5 Penilaian dan Konflik Kepentingan

Peserta yang mengikuti kompetisi ILAC ini tidak boleh menjabat sebagai juri pada saat kompetisi dimulai sampai dengan berakhir. Apabila ditemukan peserta yang merangkap sebagai juri, maka peserta tersebut akan didiskualifikasi dari kompetisi dan diberhentikan sebagai juri pada kompetisi tersebut.

Pertanyaan berkaitan dengan konflik kepentingan atau penjelasan mengenai kebijakan di atas harus ditujukan kepada indonesialatteart@gmail.com.

1.1.6 Kehadiran

Peserta yang berhalangan pada saat kompetisi berlangsung, akan dinyatakan gugur.

1.1.7 Pembiayaan

Semua biaya kepesertaan ILAC di wilayah Indonesia merupakan tanggungan dari peserta.

1.2 PENDAFTARAN

1.1.1 Formulir Pendaftaran Peserta

Peserta harus mengisi Formulir Pendaftaran Peserta ILAC secara *online* melalui <http://www.indonesialatteart.com> paling lambat 6 minggu sebelum acara ILAC berlangsung. Lembar pendaftaran ini dilampirkan bersama scan KTP, Foto atau identitas lain yang diterima (seperti tertera dalam Ayat 1.1.3 "Kewarganegaraan"). Peserta yang disetujui untuk mengikuti kompetisi akan menerima konfirmasi lewat e-mail paling lambat dua minggu setelah semua persyaratan pendaftaran diterima.

1.3 PERTANYAAN PESERTA

Semua peserta wajib membaca dan mengerti Peraturan dan Tata Tertib ILAC dan lembar penilaian (*score sheets*), tanpa terkecuali. Semua dokumen ILAC tersedia di <http://www.indonesialatteart.com>. Apabila timbul pertanyaan, peserta dapat mengajukan pertanyaan melalui email ke indonesialatteart@gmail.com dan/atau mengajukan pertanyaan pada saat *technical meeting* sebelum acara kompetisi dimulai.

1.4 SYARAT DAN KETENTUAN

Peserta wajib melengkapi formulir pendaftaran ILAC, memahami dan mengerti semua persyaratan dan ketentuan yang telah ditetapkan. Tanggung jawab dan ketentuan tersebut juga berlaku sebagaimana saat menjadi representatif pemenang dari ILAC.

- A. Pemenang dari Indonesian Latte Art Championship (ILAC) merupakan perwakilan dari SCAI/AKSI
 - i. Selama mengikuti ILAC, setiap peserta menyetujui bahwa :
 - ii. ILAC, SCAI/AKSI dapat menggunakan nama Peserta dan Gambar dalam berbagai format tanpa dikenakan biaya untuk keperluan promosi ILAC, SCAI/AKSI
 - iii. Tanpa membatasi masud klausul (ii), format yang dimaksudkan dalam klausul (ii) dapat termasuk : foto, video, cetakan, internet, ataupun media elektronik lainnya
 - iv. Peserta wajib secara aktif menjaga reputasi yang baik dari ILAC, SCAI/AKSI.
- B. Setiap peserta harus membaca dan mematuhi kode etik yang terdapat pada website IBC.
- C. Sebagai Juara ILAC harus, membaca dan mematuhi kode etik yang terdapat pada website IBC.

2.0 KOMPETISI

2.1 RINGKASAN

- A. Kejuaraan ini terbagi dalam dua babak: Babak Penyisihan dan Babak Final.
- B. Selama babak penyisihan, terdapat dua area penilaian: pertama, pada Area Bar (*bar area*), di mana peserta dinilai atas satu *pattern* kreatif. Kedua, Area Panggung (*stage area*), di mana peserta dinilai atas 2 cangkir *free-pour latte* yang identik dan 2 cangkir *designer latte* yang identik.
- C. Enam peserta dengan nilai tertinggi akan berkompetisi di babak final. Babak final sepenuhnya dilaksanakan pada Area Panggung. Pada babak final, para peserta akan membuat enam (6) minuman: dua *free-pour macchiato* yang identik, dua *free-pour latte* yang identik, dan dua *designer pattern* yang identik.

2.2 KOMPETISI NASIONAL

Pada saat Kompetisi Nasional, penyelenggara memilih juara berdasarkan pada babak penyisihan ILAC.

2.3 BABAK PENYISIHAN – AREA BAR

- A. Setiap peserta akan membuat sebuah latte berdasarkan ciri khas desain peserta dengan menggunakan teknik-teknik *free-pour*, dan/atau *etching*. Dekorasi permukaan (seperti bubuk coklat) diperbolehkan. Nilai tertinggi akan diberikan untuk kreativitas tertinggi yang menunjukkan kemampuan peserta secara total (*free pour*, *etching*, bakat artistik, kecerdasan, dll.)
- B. Dekorasi permukaan dapat menggunakan pewarna makanan, tetapi hanya untuk bagian permukaan dari minuman. Penggunaan pewarna makanan, atau pencita rasa lain dalam minuman berakibat diberikannya nilai nol. Penggunaan bubuk coklat pada permukaan crema sebelum menuangkan susu diperbolehkan, selama bubuk coklat tersebut tetap berada pada permukaan di akhir minuman tersebut.
- C. Para peserta dapat menggunakan cangkir milik peserta sendiri pada babak penyisihan ini, meskipun cangkir yang telah ditentukan tetap layak untuk disajikan kepada pelanggan.
- D. Minuman final harus tetap layak disajikan kepada pelanggan. Jika panel juri merasa bahwa ini tidak layak, dapat diberikan nilai nol. Sebagai contoh, ini dapat terjadi karena penggunaan piring dibandingkan penggunaan cangkir bekas; atau dekorasi lainnya yang bekas terpakai.
- E. Para peserta hanya dipekenankan menggunakan area bar maksimal 10 menit. Pengamat, fotografer, dll. akan dijaga jaraknya agar tidak menganggu pekerjaan barista.

- F. Para peserta hanya memiliki waktu melakukan persiapan maksimal 5 menit sebelum waktu penggunaan area bar dimulai.
- G. Peserta memiliki waktu maksimal 10 menit untuk membuat design mereka dan menyajikannya kepada fotografer. Para fotografer akan menggunakan format yang sudah terstandarisasi untuk mengambil gambar untuk semua peserta.
- H. Dalam jangka waktu 10 menit, para peserta dapat melakukan beberapa kali percobaan yang dibutuhkan untuk menghasilkan minuman tersebut; tetapi hanya satu minuman yang di sajikan kepada para fotografer. Adalah tanggungjawab dari peserta untuk menyajikan minuman tersebut dalam keadaan prima kepada para fotografer. Para peserta bertanggung jawab untuk membawa minuman tersebut ke area fotografi yang sudah ditentukan. Para peserta bertanggung jawab atas setiap tumpahan atau gangguan atas penampilan minuman, dan diperbolehkan untuk membersihkan tumpahan tersebut dari cangkir ataupun tatakan cangkir dengan kain yang bersih atau serbet. Para peserta harus menyatakan bahwa minuman yang disajikan tersebut telah siap untuk difoto dengan mengangkat tangan dan mengumumkan "Selesai". Para fotografer kemudian akan mengambil sebuah gambar minuman tersebut dalam waktu 30 detik atau kurang. Jika para peserta tidak menyajikan minuman dan mengumumkan "Selesai" dalam jangka waktu 10 menit maka akan diberikan nilai nol pada bagian ini.
- I. Seorang *timekeeper* akan menginformasikan kepada peserta interval waktu 5 menit, 3 menit, 1 menit dan 30 detik dari waktu yang tersisa. Jika minuman telah di presentasikan kepada para *photographer* maka penghitungan waktu akan dihentikan.
- J. Foto-foto tersebut akan di nilai oleh sebuah panel yang terdiri dari 4 juri: 3 juri bersertifikasi ILAC dan 1 juri yang dapat dipilih berdasarkan keahlian artistiknya (*chef*, seniman, desainer, etc), yang mungkin tidak memiliki keahlian atas kopi.
- K. Para juri akan melakukan penilaian atas foto-foto dari minuman berdasarkan penampilan secara visual dan kreativitas.
- L. Peserta wajib menggunakan kopi dan susu yang telah disediakan oleh ILAC.
- M. Tidak diperkenankan pengambilan foto atau gambar sebelum peserta menunjukkan hasil akhirnya.
- N. Foto-foto yang telah diambil dapat digunakan oleh SCAI, diperuntukan untuk mempromosikan keahlian barista.
- O. Peserta harus menggunakan *grinder* dan mesin yang telah disediakan untuk kompetisi dan tidak diperkenankan menggunakan milik peserta sendiri. *Grinder* akan diatur sesuai standar, tetapi peserta diberikan kebebasan mengatur ulang sesuai kriteria pribadi masing-masing dalam jangka waktu 5 menit persiapan penggunaan area bar.

2.4 BABAK PENYISIHAN – AREA PANGGUNG

- A. Setiap peserta memiliki waktu 5 menit untuk menyiapkan *station* dan maksimal 6 menit waktu kompetisi. Tidak ada waktu untuk melakukan pembersihan (*cleaning*) yang dialokasikan, meskipun para peserta diharapkan memindahkan peralatan pribadi mereka dari panggung, segera setelah selesai penampilan mereka.
- B. Para peserta harus menggunakan *grinder* dan mesin yang telah disediakan untuk kompetisi. Tidak diperkenankan untuk menggunakan milik sendiri. Peserta diperbolehkan untuk melakukan pengaturan ulang sesuai kriteria pribadi dalam jangka waktu 5 menit persiapan mereka.
- C. Para peserta diwajibkan untuk membuat 4 cangkir minuman: 2 cangkir *free-pour latte* yang identik dan 2 cangkir *designer pattern latte* yang identik (diperbolehkan melakukan pengabungan *etching* dan/atau teknik serupa, dan dekorasi pada permukaan).
- D. Cangkir latte dalam kejuaraan resmi akan digunakan pada semua minuman pada bagian ini. Para peserta tidak diperkenankan menggunakan cangkir sendiri. Kegagalan untuk mematuhi hal ini akan mengakibatkan nilai visual diberikan nilai nol.
- E. *Etching* pada latte "*free pour*" akan berakibat nilai elemen visual diberikan nilai nol.
- F. Para peserta diwajibkan untuk memberikan foto yang sudah dicetak untuk setiap *pattern*. Kualitas foto bukan merupakan bagian dari penilaian tetapi harus dapat menunjukkan secara jelas *pattern* yang diusahakan atau ingin dibuat (representasi artistik dari *pattern* dan gambar pada peralatan elektronik tidak dapat diterima). Kegagalan untuk menghasilkan foto yang memenuhi kriteria akan mengakibatkan pemberian nilai nol pada bagian "*Two patterns and presented picture identical*" pada lembar penilaian.

- G. Terdapat 2 orang peserta yang berlomba pada waktu yang sama. Oleh karena itu para peserta tidak diperbolehkan memainkan musik. Peserta tidak diperbolehkan untuk memberikan presentasi lisan yang mendalam kepada para juri dan/atau penonton. Keterampilan dalam pelayanan dan presentasi penyajian tetap dibutuhkan dalam menjawab pertanyaan para juri.
- H. Juri terdiri dari empat 4 orang: 2 juri visual, 1 juri teknis dan 1 ketua dewan juri.
- I. Para peserta diwajibkan untuk menggunakan kopi dan susu yang disediakan oleh ILAC.
- J. Waktu para peserta akan dihentikan pada saat minuman terakhir disajikan kepada para juri.

2.5 BABAK FINAL

- A. Setiap peserta memiliki waktu 5 menit untuk melakukan persiapan dan maksimal 8 menit untuk kompetisi. Tidak ada waktu untuk melakukan pembersihan (*cleaning*) yang dialokasikan, meskipun para peserta diharapkan memindahkan peralatan pribadi mereka dari panggung, segera setelah selesai penampilan mereka.
- B. Para peserta harus menggunakan grinder dan mesin yang telah disediakan untuk kompetisi. Tidak diperkenankan untuk menggunakan milik sendiri. Peserta diperbolehkan untuk melakukan pengaturan ulang sesuai kriteria pribadi dalam jangka waktu 5 menit persiapan mereka.
- C. Para peserta diwajibkan untuk membuat 6 cangkir minuman: 2 *free pour espresso macchiato* yang identik, 2 *free pour latte* yang identik, dan 2 *designer pattern latte* yang identik (diperbolehkan melakukan penggabungan *etching*, dan/atau teknik serupa, dan dekorasi pada permukaan). Para peserta tidak diperkenankan menggunakan cangkir milik sendiri. Kegagalan untuk mematuhi jumlah tersebut mengakibatkan pemberian nilai visual adalah nol.
- D. *Etching* pada latte "free pour" akan mengakibatkan nilai atas elemen visual adalah nol.
- E. Para peserta diwajibkan untuk memberikan foto yang sudah dicetak untuk setiap *pattern*. Kualitas foto bukan merupakan bagian dari penilaian tetapi harus dapat menunjukkan secara jelas *pattern* yang diusahakan atau ingin dibuat (representasi artistik dari *pattern* dan gambar pada peralatan elektronik tidak dapat diterima). Kegagalan untuk menghasilkan foto yang memenuhi kriteria mengakibatkan pada pemberian nilai nol pada bagian "*Two patterns and presented picture identical*" dalam lembar penilaian.
- F. Terdapat 2 orang peserta yang berlomba pada waktu yang sama. Oleh karena itu para peserta tidak diperbolehkan memainkan musik. Peserta tidak diperbolehkan untuk memberikan presentasi lisan yang mendalam kepada para juri dan/atau penonton. Keterampilan dalam pelayanan dan presentasi penyajian tetap dibutuhkan dalam menjawab pertanyaan para juri.
- G. Juri terdiri dari empat 4 orang: 2 juri visual, 1 juri teknis dan 1 ketua dewan juri.
- H. Para peserta diwajibkan untuk menggunakan kopi dan susu yang disediakan oleh ILAC.

3.0 DEFINISI MINUMAN

3.1 BABAK PENYISIHAN – AREA BAR – LATTE

- A. Para peserta diperbolehkan untuk menggunakan cangkir/gelas pribadi pada bagian ini. Wadah tersebut harus tetap layak digunakan untuk disajikan kepada seorang pelanggan secara komersial. Jikalau Ketua Dewan Juri menganggap hal ini tidak demikian, maka dapat diberikan nilai nol.
- B. Minuman harus terbuat dari kopi dan susu saja. Hal ini akan disediakan oleh ILAC dan para peserta tidak diperbolehkan untuk menggunakan miliknya sendiri. Penggunaan kopi dan susu milik sendiri akan diberikan nilai nol pada nilai visual.
- C. Para peserta diperbolehkan memilih menggunakan *single* atau *double espresso* atau *ristretto* pada setiap latte.
- D. Dekorasi pada permukaan, seperti bubuk coklat atau sirup diperkenankan. Hal ini tidak boleh mempengaruhi bagian utama minuman. Penggunaan pewarna makanan, atau pencita rasa lain dalam minuman akan menyebabkan pemberian nilai nol. Penggunaan bubuk coklat pada permukaan crema sebelum menuangkan susu diperbolehkan, asalkan bubuk coklat tersebut tetap berada pada permukaan di akhir minuman tersebut.

3.2 BABAK PENYISIHAN – AREA PANGGUNG – FREE-POUR LATTE

- A. Cangkir latte yang resmi adalah berbentuk Tulip berukuran 220ml. Kedalaman permukaan cangkir adalah 90mm. Cangkir ini harus digunakan atau nilai nol akan diberikan untuk minuman tersebut.
- B. Minuman harus dibuat dari kopi dan susu saja. Kopi dan susu akan disediakan oleh ILAC dan para peserta tidak diperbolehkan menggunakan kopi atau susu milik sendiri. Kegagalan pada hal ini akan mengakibatkan pemberian nilai nol untuk nilai visual minuman tersebut.
- C. Para peserta diperbolehkan memilih menggunakan *single* atau *double espresso* atau *ristretto* pada setiap latte.
- D. *Etching* atau dekorasi permukaan tidak di perkenankan dan berakibat pemberian nilai nol pada minuman tersebut untuk nilai visual.

3.3 BABAK PENYISIHAN – AREA PANGGUNG – DESIGNER-PATTERN LATTE

- A. Cangkir latte yang resmi adalah berbentuk Tulip berukuran 220ml. Kedalaman permukaan cangkir adalah 90mm.
- B. Minuman harus dibuat dari kopi dan susu saja. Kopi dan susu akan disediakan oleh ILAC dan para peserta tidak diperbolehkan menggunakan kopi atau susu milik sendiri. Kegagalan pada hal ini akan mengakibatkan pemberian nilai nol untuk nilai visual minuman tersebut.
- C. Para peserta diperbolehkan memilih menggunakan *single* atau *double espresso* atau *ristretto* pada setiap latte.
- D. Dekorasi pada permukaan, seperti bubuk coklat atau sirup diperkenankan. Hal ini tidak boleh mempengaruhi bagian utama minuman. Penggunaan pewarna makanan, atau pencita rasa lain dalam minuman akan menyebabkan pemberian nilai nol. Penggunaan bubuk coklat pada permukaan crema sebelum menuangkan susu diperbolehkan, asalkan bubuk coklat tersebut tetap berada pada permukaan di akhir minuman tersebut.

3.4 BABAK FINAL – FREE-POUR LATTE

- A. Cangkir latte yang resmi adalah berbentuk Tulip berukuran 220ml. Cangkir ini harus digunakan atau nilai nol akan diberikan untuk minuman tersebut.
- B. Minuman harus dibuat dari kopi dan susu saja. Kopi dan susu akan disediakan oleh ILAC dan para peserta tidak diperbolehkan menggunakan kopi atau susu milik sendiri. Kegagalan pada hal ini akan mengakibatkan pemberian nilai nol untuk nilai visual minuman tersebut.
- C. Para peserta diperbolehkan memilih menggunakan *single* atau *double espresso* atau *ristretto* pada setiap latte.
- D. *Etching* atau dekorasi permukaan tidak di perkenankan dan berakibat pemberian nilai nol pada minuman tersebut untuk nilai visual.

3.5 BABAK FINAL – FREE-POUR ESPRESSO MACCHIATO

- A. Cangkir latte yang resmi adalah berbentuk Tulip berukuran 85ml. Cangkir ini harus digunakan atau nilai nol akan diberikan untuk minuman tersebut.
- B. Minuman harus dibuat dari kopi dan susu saja. Kopi dan susu akan disediakan oleh ILAC dan para peserta tidak diperbolehkan menggunakan kopi atau susu milik sendiri. Kegagalan pada hal ini akan mengakibatkan pemberian nilai nol untuk nilai visual minuman tersebut.
- C. Para peserta diperbolehkan memilih menggunakan *single* atau *double espresso* atau *ristretto* pada setiap macchiato.
- D. *Etching* atau dekorasi permukaan tidak di perkenankan dan berakibat pemberian nilai nol pada minuman tersebut untuk nilai visual.

3.6 BABAK FINAL – DESIGNER-PATTERN LATTE

- A. Cangkir latte yang resmi adalah berbentuk Tulip berukuran 220ml.
- B. Minuman harus dibuat dari kopi dan susu saja. Kopi dan susu akan disediakan oleh ILAC dan para peserta tidak diperbolehkan menggunakan kopi atau susu milik sendiri.

- Kegagalan pada hal ini akan mengakibatkan pemberian nilai nol untuk nilai visual minuman tersebut.
- C. Para peserta diperbolehkan memilih menggunakan *single* atau *double espresso* atau *ristretto* pada setiap latte.
 - D. Dekorasi pada permukaan, seperti bubuk coklat atau sirup diperkenankan. Hal ini tidak boleh mempengaruhi bagian utama minuman. Penggunaan pewarna makanan, atau pencita rasa lain dalam minuman akan menyebabkan pemberian nilai nol. Penggunaan bubuk coklat pada permukaan crema sebelum menuangkan susu diperbolehkan, asalkan bubuk coklat tersebut tetap berada pada permukaan di akhir minuman tersebut.

4.0 PROSEDUR KOMPETISI

4.1 AREA PANGGUNG KOMPETISI

- A. Area kompetisi terdiri dari sebuah panggung dengan empat (4) *station*.
- B. Setiap peserta akan diberikan waktu mulai dan nomor *station*.
- C. Setiap peserta akan diberikan waktu pada *station* yang ditunjuk berdasarkan urutan berikut :
 - A.i 5 menit waktu persiapan
 - A.ii 6 menit waktu penampilan pada babak penyisihan, 8 menit penampilan pada babak final
 - A.iii Tidak ada alokasi waktu untuk membersihkan (*clean-up*)
- D. Dua peserta akan saling bertanding pada waktu yang sama di hadapan dua kelompok juri. Setelah dua peserta pertama bertanding, kemudian dua peserta berikutnya akan bertanding di hadapan dua set juri berikutnya. Nilai tidak akan diringkas dalam skala dari 10 dan di tampilkan setelah penampilan. Nilai penuh akan diumumkan pada akhir kompetisi.
- E. Nilai peserta dari setiap babak tidak akan dibawa ke babak berikutnya.
- F. Pada akhir babak penyisihan, akan ada acara di mana enam finalis akan diumumkan. Para finalis akan tampil berdasarkan urutan terbalik dengan nilai di babak semi final.

4.2 AREA BAR

- A. Tempat kompetisi akan terdiri dari sebuah area bar yang dapat di lihat oleh umum, dengan dua (2) *station* kerja. Sebuah pembatas akan berada di sekeliling bar untuk membebaskan para peserta untuk bekerja tanpa terhalang oleh penonton dan fotografer, dsb. meskipun tetap mengizinkan tampilan yang baik untuk mereka.
- B. Setiap peserta akan diberikan waktu mulai dan nomor *station*.
- C. Setiap peserta akan diberikan waktu pada *station* yang ditunjuk berdasarkan urutan berikut :
 - C.i 5 menit waktu untuk membawa peralatan mereka ke *station* kerja dan menyiapkan *grinder*
 - C.ii Maksimal waktu 10 menit untuk menyajikan *pattern* mereka ke fotografer
 - C.iii Tidak ada alokasi waktu untuk membersihkan (*clean-up*)

5.0 MESIN, PERLENGKAPAN & BAHAN BAKU

5.1 MESIN ESPRESSO

Peserta harus menggunakan mesin espresso yang disediakan untuk ILAC oleh sponsor resmi mesin espresso ILAC. Mesin espresso yang disediakan ILAC telah memiliki konfigurasi teknis yang sudah tetap dan tidak boleh diubah oleh peserta. Mesin espresso akan dikalibrasi sesuai spesifikasi berikut ini: suhu diatur pada 90.5-96 derajat Celsius (195-205 derajat Fahrenheit), dan tekanan pompa diatur antara 8.5 dan 9.5 bars (atmosfir).

5.1.1 Diskualifikasi

Peserta tidak boleh merubah, mengatur atau mengganti setiap elemen, pengaturan atau komponen dari mesin espresso. Setiap perubahan atau pengaturan dapat menyebabkan diskualifikasi (antara lain *portafilter*, *insert basket*, suhu, tekanan, *steam wand tips*, dll). Setiap kerusakan terhadap mesin

pertandingan yang dikarenakan oleh penyalahgunaan menjadi dasar untuk diskualifikasi berdasarkan keputusan juri kepala.

5.2 GRINDER

Peserta harus menggunakan *grinder* resmi yang telah disediakan oleh ILAC selama kompetisi.

5.3 SUSU

Peserta diwajibkan menggunakan susu yang telah disediakan oleh ILAC selama kompetisi. Susu yang disediakan akan berupa susu murni (*whole milk*).

5.4 KOPI

Peserta diwajibkan untuk menggunakan kopi yang telah disediakan ILAC selama kompetisi. SCAI/AKSI akan memastikan bahwa kopi sponsor telah sesuai untuk menyajikan kesempurnaan dalam Latte Art. Juri kepala harus mengkonfirmasi bahwa kopi telah sesuai dengan standar tersebut.

5.5 PERANGKAT TAMBAHAN

- C.iii.i...A. Peserta dianjurkan untuk menggunakan peralatan seminimal mungkin selama penampilan mereka. Pada meja juri tidak diperlukan taplak meja, serbet ataupun dekorasi. Diperbolehkan nampan untuk membawa minuman dan kartu menu.
- C.iii.i...B. Dekorasi yang tidak diperlukan dapat menyebabkan peserta kehilangan poin pada bagian "*professional performance*" dalam lembar penilaian visual berdasarkan kebijakan Ketua Dewan Juri.

5.6 PERANGKAT DAN PERLENGKAPAN YANG DISEDIAKAN

Setiap *station* peserta akan dilengkapi dengan perangkat sebagai berikut:

- Meja Mesin (untuk mesin espresso, *grinder* dan blender) P: 1.80m L: 0.90m T: 0.90m
- Meja Kerja (membentuk "L" membentang dari sisi kiri meja *station*) P: 1.1m-1.3m L: 0.60m-0.80m T: 0.90m
- Meja Presentasi (meja Juri) P: 1.80m L: 0.60m T: 1.00m
- Mesin Espresso
- *Grinder*
- *Knock Box*
- Susu
- Kopi
- Tempat Sampah

5.7 PERANGKAT DAN PERLENGKAPAN YANG DIREKOMENDASIKAN

Para peserta diharapkan untuk membawa semua bahan baku tambahan yang dibutuhkan untuk kompetisi. Para peserta harus membawa cadangan peralatan apabila ada barang yang pecah selama perjalanan dari/atau selama kompetisi. Peserta bertanggung jawab terhadap peralatan dan perlengkapan pribadi selama dalam pertandingan. ILAC, sukarelawan dan staf acara tidak akan bertanggung jawab terhadap keamanan barang-barang yang tertinggal di ruangan persiapan atau pertandingan.

Daftar perlengkapan yang dapat dibawa peserta adalah sebagai berikut :

- *Tamper*
- Gelas *shot*
- *Steaming pitcher*
- Cangkir dan tatakannya (hanya untuk babak semi-final area bar latte, dan babak final *designer pattern latte*)
- Sendok
- Perlengkapan meja makan tertentu yang dibutuhkan
- Handuk bar/lap bersih (untuk latihan dan kompetisi)

- Perlengkapan untuk membersihkan (sikat untuk *counter*, sikat *grinder*, dsb.)
- *Tray/nampan* (untuk menyajikan minuman kepada para juri)
- *Waiter's cart*

6.0 INSTRUKSI UNTUK PESERTA SEBELUM WAKTU PERSIAPAN

6.1 PERTEMUAN ORIENTASI PESERTA

Sebelum dimulainya ILAC, akan diadakan pertemuan orientasi peserta atau kalibrasi. Pertemuan ini wajib bagi semua peserta. Dalam pertemuan ini, ILAC *Event Manager* dan ketua dewan juri yang ditunjuk akan membuat pengumuman, menjelaskan alur pertandingan, membahas jadwal kompetisi, memimpin tur dipanggung dan bagian belakang panggung. Pertemuan ini adalah kesempatan untuk peserta menanyakan pertanyaan dan/atau mengungkapkan permasalahan kepada *Event Manager* ILAC dan/atau ketua dewan juri yang ditunjuk.

6.2 RUANG LATIHAN PERSIAPAN

Akan ada sebuah area khusus bagi peserta untuk latihan. Area ini diperuntukkan bagi peserta, sukarelawan dan panitia ILAC. Juri ILAC, pers/media, keluarga peserta dan supporter tidak boleh berada dalam area ini tanpa ijin dari *Event Manager* ILAC. Peserta dapat menyimpan peralatan, perlengkapan, bahan baku dan sebagainya di ruangan ini dan menanggung resikonya sendiri. Lemari es dan *freezer* akan disediakan untuk bahan baku yang perlu suhu dingin atau beku. Di dalam ruangan ini terdapat tempat mencuci peralatan gelas dan alat lainnya. Peserta bertanggung jawab atas kebersihan peralatannya sendiri dan mengawasi barang-barangnya. *Runner* dan staf tidak bertanggung jawab apabila ada barang yang pecah dan hilang.

6.1.1 Waktu Latihan

Ruang persiapan/latihan memiliki satu buah mesin espresso dan *grinder* yang sama dengan peralatan pertandingan di panggung. Setiap peserta memiliki 30 menit waktu latihan. Waktu latihan dijadwalkan berdasarkan waktu pertandingan (yaitu peserta dengan jadwal lebih awal akan memiliki jadwal awal latihan). Peserta akan dikirimkan lewat e-mail jadwal latihan sebelum acara ILAC. Jika peserta tidak dapat menghadiri jadwal latihan yang sudah ditetapkan, peserta bertanggung jawab untuk menukar waktu latihan dengan peserta lain. ILAC tidak menjamin adanya akses ke tempat latihan di luar waktu latihan yang telah ditetapkan.

6.3 MUSIK SAAT KOMPETISI

ILAC berhak untuk menyediakan dan memutar musik selama penampilan peserta. Para peserta tidak diperkenankan untuk menyediakan atau memilih musiknya sendiri.

6.4 TEPAT WAKTU

Peserta harus ada diruang persiapan/latihan minimum 30 menit sebelum 15 menit waktu persiapannya. Setiap peserta yang tidak ada dan siap untuk mulai segera pada saat waktu persiapan 15 menit pertama akan didiskualifikasi.

6.5 PENATAAN STATION

Kepala *runner* akan bertanggung jawab untuk memastikan bahwa setiap *station* peserta diatur sesuai permintaan peserta sebelum waktu persiapan (kepala *runner* akan memastikan *grinder*, blender dan/atau peralatan listrik lainnya berada di sebelah kiri atau kanan mesin espresso sesuai permintaan peserta).

6.6 PENDUKUNG/ASISTEN TIDAK DIPERKENANKAN DI PANGGUNG

Selain peserta, hanya penerjemah (jika diperlukan) dan personil resmi relawan ILAC yang diperbolehkan berada di panggung selama masa persiapan, kompetisi dan waktu pembersihan.

7.0 WAKTU PERSIAPAN

7.1 WAKTU PERSIAPAN DIMULAI

Setiap peserta memiliki waktu 15 menit untuk persiapan. Begitu peserta sebelumnya telah memulai penampilannya, peserta berikutnya dapat memulai persiapan 15 menit sesuai aba-aba dari *Event Manager ILAC* dan/atau pencatat waktu yang ditunjuk. Tujuan dari waktu persiapan ini adalah menyiapkan *station* dan bar untuk kompetisi.

Ketika peserta tiba di area yang disediakan dan setuju bahwa *station* tersebut sesuai spesifikasinya, *timekeeper* persiapan akan menanyakan apakah peserta sudah siap untuk memulai. Sebelum peserta diijinkan untuk menyentuh apapun dalam *station*-nya, dia harus menekan tombol *start* pada *remote control* yang terhubung dengan perangkat jam untuk memulai 5 menit waktu persiapannya. *Timekeeper* persiapan yang ditunjuk akan memulai *stopwatch* pada saat peserta menekan tombol *start*.

7.2 MEJA PRESENTASI JURI

Penggunaan taplak meja, air, serbet dan dekorasi yang tidak diperlukan, akan menyebabkan kehilangan poin untuk *hospitality* berdasarkan keputusan Juri Kepala tergantung pada beratnya pelanggaran. Peraturan ini dibuat untuk mencegah para peserta agar tidak membeli dan membawa peralatan yang tidak diperlukan.

7.3 SHOT LATIHAN

Peserta dibolehkan dan diimbau untuk melatih membuat *shot* selama waktu persiapan. *Puck* (atau *cake*) dapat tetap berada dalam *portafilter* pada saat kompetisi dimulai.

7.4 CANGKIR YANG DIPANASKAN

Cangkir dapat dipanaskan sebelumnya pada waktu persiapan. Namun, tidak boleh ada air yang tertinggal di dalam cangkir ketika waktu dimulainya kompetisi. Tidak boleh terdapat cangkir dengan cairan di dalamnya ditempatkan di atas mesin.

7.5 AKHIR WAKTU PERSIAPAN

Peserta tidak boleh melewati alokasi waktu 5 menit pada persiapan. *Timekeeper* akan memberitahu peserta peringatan waktu 4 menit 30 detik dalam 5 menit waktu persiapannya. Pada menit ke 5 persiapan, *timekeeper* akan memberitahu bahwa waktu sudah habis dan akan meminta peserta untuk menjauhi *station*.

8.0 WAKTU KOMPETISI

8.1 PERKENALAN OLEH MASTER OF CEREMONIES

Ketika waktu 5 menit persiapan telah usai dan para juri telah siap, maka *Master of Ceremonies* (MC) akan memperkenalkan para peserta.

8.1.1 Penerjemah

Peserta diperkenankan untuk membawa satu orang penerjemah. Selama pertandingan, penerjemah hanya dapat berkomunikasi dengan peserta dan MC dan tidak boleh menyadur, mengurangi atau merubah dialog sesuai dengan terjemahan. Tidak ada tambahan waktu pertandingan ketika menggunakan penerjemah.

8.2 WAKTU KOMPETISI DIMULAI

MC akan memberitahu peserta untuk memulai waktu kompetisi. Sebelum peserta memperkenalkan dirinya kepada para juri, peserta harus menekan tombol *start* pada *remote control* yang terhubung dengan perangkat jam untuk memulai waktu kompetisinya. Seorang *timekeeper* yang telah ditunjuk akan memulai waktu pada *stopwatch* bersamaan saat peserta menekan tombol *start* pada *remote*

control. Pada keadaan di mana perangkat jam tidak tersedia, peserta diminta untuk mengangkat tangannya untuk memulai waktu kompetisi.

Memeriksa jalannya waktu kompetisi merupakan tanggung jawab peserta. Peserta berhak menanyakan waktu kapan pun selama kompetisi berlangsung. Pada babak semi-final, dalam area panggung seorang *timekeeper* akan memberikan peringatan sisa waktu 3 menit, 1 menit, dan 30 detik sepanjang waktu kompetisi yang berjalan selama 6 menit. Pada babak final, *timekeeper* akan memberikan peringatan sisa waktu 5 menit, 3 menit, 1 menit, dan 30 detik sepanjang waktu kompetisi yang berjalan selama 6 menit. *Timekeeper* akan tetap memberikan peringatan-peringatan tersebut walaupun peserta sedang berbicara.

Catatan: jika perangkat jam mengalami kerusakan untuk alasan apapun, peserta tidak diperkenankan untuk menghentikan waktu kompetisi. Pada kasus perangkat jam mengalami kerusakan, waktu kompetisi yang resmi adalah waktu yang dicatat *timekeeper*. Peserta tetap akan mendapat peringatan seperti disebutkan di atas.

8.3 PENYAJIAN MINUMAN WAJIB

Semua minuman harus disajikan di meja penyajian juri.

Lihat bagian 2.0 KOMPETISI dan 3.0 DEFINISI MINUMAN.

8.4 RUNNER MEMBERSIKHAN MINUMAN YANG TELAH DISAJIKAN

Setelah setiap set minuman disajikan dan dievaluasi oleh para juri, serang *runner* akan membersihkan minuman dari meja penyajian juri setelah mendapat aba-aba dari ketua dewan juri. Jika peserta memiliki instruksi khusus untuk *runner*, peserta harus menjelaskan instruksi tersebut kepada *Event Manager* ILAC dan kepada *runner* sebelum waktu kompetisi dimulai. *Runner* akan berusaha semaksimal mungkin untuk tidak menghambat peserta, namun merupakan tanggung jawab peserta untuk mengarungi *station*-nya dengan baik.

Lihat juga bagian 8.5 di bawah ini.

8.5 DAERAH SEKITAR STATION

Peserta hanya boleh menggunakan area kerja yang disediakan ILAC: meja mesin, meja kerja, dan meja presentasi. Penambahan perabotan dan/atau perangkat yang diletakkan pada atau di atas area kompetisi akan menyebabkan diskualifikasi secara otomatis. Peserta tidak boleh menggunakan ruang di bawah meja kompetisi sebagai tempat penyimpanan. Pengecualian diperbolehkan untuk sebuah *free-standing knockbox*.

8.6 WAKTU KOMPETISI BERAKHIR

Waktu kompetisi akan dihentikan saat peserta menyajikan minuman terakhirnya kepada para juri. Merupakan tanggung jawab peserta untuk menyajikan minumannya secara jelas kepada juri agar waktu tersebut dapat dicatat dengan akurat. Hal ini sangat penting terutama jika ada persiapan akhir yang dilakukan di atas meja para juri. Jika penyajian minuman terakhir tidak jelas, ketua dewan juri berhak mempertanyakan apakah penyajian akhir sudah dilakukan, dan waktu akan dicatat.

Rentang waktu maksimal (tanpa penalti) untuk kompetisi/presentasi adalah 10 menit dalam *semifinal art bar*, 6 menit dalam babak panggung penyisihan, dan 8 menit dalam babak final. Peserta tidak akan diberikan penalti ataupun *reward* dengan menyelesaikan kompetisi lebih cepat.

8.7 KOMUNIKASI SETELAH WAKTU KOMPETISI

Peserta tidak diperkenankan untuk berbicara kepada juri setelah waktu kompetisi berakhir. Perbincangan apapun setelah waktu kompetisi tidak akan diperhitungkan pada nilai akhir. Peserta boleh berbicara kepada MC setelah waktu kompetisi berakhir; namun, juri tidak akan mempertimbangkan perbincangan atau penjelasan apapun yang diberikan setelah waktu kompetisi

8.8 PENALTI UNTUK MELEWATI BATAS WAKTU

- A. Jika peserta belum menyelesaikan penyajiannya dalam alokasi waktu 6/8 menit, peserta dapat meneruskan sampai penyajian selesai.
- B. Satu poin untuk setiap 5 detik, atau bagian dari 5 detik, akan dikurangi dari nilai total peserta yang melawati alokasi waktu 6/8 menit.
- C. Jumlah poin maksimal yang dapat dikurangi dari nilai total peserta adalah 24 poin.
- D. Peserta yang waktu presentasinya melebihi 8 menit dalam babak penyisihan atau 10 menit dalam babak final akan didiskualifikasi.

8.9 PELATIHAN (COACHING)

Pelatihan atau pemberian saran dari sisi panggung tidak diperkenankan selama waktu persiapan dan/atau waktu kompetisi. Jika dilakukan, akan mengakibatkan diskualifikasi. ILAC mengajurkan “penyorakkan” dari sisi panggung oleh para pendukung, hadirin, dan anggota tim lainnya. Namun, mereka tidak diperkenankan membantu peserta dengan cara apapun. (Catatan: pelatih, pendukung, teman, atau anggota keluarga tidak diperkenankan berada di panggung selama kompetisi berlangsung).

9.0 MASALAH TEKNIS

- A. Selama waktu persiapan dan/atau waktu kompetisi, jika peserta merasa ada masalah dengan:
 - i. Mesin espresso (termasuk masalah listrik, tekanan *steam*, kerusakan sistem kontrol, kurangnya air ataupun kerusakan *drain*)
 - ii. Grinder
 - iii. Peralatan listrik tambahan (tidak termasuk perangkat jam kompetisi)
 - iv. Peralatan audio visual (seperti musik atau mikrofon peserta)
 ...peserta harus mengangkat tangannya, mengatakan “*technical time out*”, dan memanggil *Event Manager* (saat persiapan) atau ketua dewan juri (saat kompetisi), dan waktu akan dihentikan. *Timekeeper* akan mencatat waktu ketika “*technical time out*” dikatakan. Merupakan tanggung jawab peserta untuk memastikan bahwa *timekeeper* mencatat waktu saat “*technical time out*” dikatakan.
- B. Jika *event manager*/ketua dewan juri setuju bahwa ada masalah teknis yang dapat diselesaikan dengan mudah, mereka akan menentukan waktu yang sesuai untuk diberikan kepada peserta. Setelah teknisi menyelesaikan masalah, waktu akan dilanjutkan.
- C. Jika masalah teknis tersebut tidak dapat diselesaikan dengan cepat, *event manager*/ketua dewan juri akan memutuskan apakah peserta sebaiknya menunggu untuk melanjutkan presentasinya atau menghentikan presentasi dan memulainya lagi pada alokasi waktu yang baru.
- D. Jika peserta harus menghentikan waktu kompetisinya, peserta tersebut bersama ketua dewan juri dan *event manager* akan menjadwalkan kembali sang peserta untuk berkompetisi lagi secara utuh pada alokasi waktu yang baru.
- E. Jika ditetapkan bahwa masalah teknis disebabkan oleh kesalahan peserta atau peralatan pribadi peserta, ketua dewan juri dapat memutuskan bahwa tidak ada tambahan waktu yang akan diberikan kepada peserta, dan waktu persiapan atau kompetisi akan dilanjutkan tanpa tambahan waktu.
- F. Ketidakpahaman peserta atas peralatan kompetisi bukanlah alasan untuk meminta *technical time out*.
- G. Inkonsistensi atau variasi antara *group heads* hingga dibutuhkan penyesuaian dapat menjadi alasan *technical time out* hanya pada waktu persiapan.

9.1 HALANGAN

- A. Jika ada perseorangan, seperti relawan, juri, hadirin, atau fotografer yang merupakan hambatan bagi peserta, maka peserta akan diberikan waktu tambahan. Ketua dewan juri bertanggung jawab mengawasi hal ini dan memutuskan berapa waktu tambahan yang diberikan.
- B. Jika meja penyajian juri belum dibersihkan dalam waktu yang wajar pada tiap set minuman yang disajikan, peserta akan diberikan tambahan waktu untuk keterlambatan tersebut. Merupakan tanggung jawab ketua dewan juri untuk mengawasi masalah ini.

9.2 PERLENGKAPAN TERTINGGAL

- A. Jika peserta lupa akan peralatan dan/atau perlengkapannya selama waktu persiapan, peserta dapat meninggalkan panggung untuk mengambil alat tersebut; namun waktu persiapan tidak akan dihentikan.
- B. Jika peserta lupa akan peralatan dan/atau perlengkapannya saat waktu kompetisi berjalan, peserta harus memberitahu ketua dewan juri bahwa ada alat yang tertinggal di luar panggung dan kemudian mengambil sendiri alat tersebut. Waktu kompetisi tidak akan dihentikan.
- C. Tidak ada yang dapat diantarkan oleh *runner*, pendukung, anggota tim atau hadirin.

10.0 WAKTU MEMBERSIHKAN

Setelah peserta menyelesaikan waktu kompetisinya, peserta harus mulai membersihkan *station*-nya. Jika peserta membawa peralatan listrik sendiri, *runner* dari *station* dapat membantu peserta membawa peralatan tersebut dari *station*. Peserta diharapkan untuk membawa semua peralatan dan perlengkapan pribadinya dan membersihkan *station* secara saksama. Para juri tidak mengevaluasi waktu membersihkan.

11.0 PASKA KOMPETISI

11.1 PENCATATAN NILAI

11.1.1 Pencatatan Nilai Resmi ILAC

Para petugas *scorekeeper* ILAC bertanggung jawab untuk menjumlahkan semua nilai serta menjaga kerahasiannya.

11.1.2 Nilai Total Peserta

Nilai total peserta akan dihitung dengan menjumlahkan nilai dari 1 lembar penilaian teknis dan 2 lembar penilaian visual, serta dikurangi penalti waktu jika ada. Catatan: lembar penilaian ketua dewan juri tidak dihitung dalam nilai total peserta.

11.1.3 Nilai Seri

Jika terdapat seri atau nilai sama antara dua peserta atau lebih, maka para petugas *scorekeeper* akan menjumlah seluruh nilai visual saja untuk menentukan peserta yang lebih unggul.

11.2 PENGARAHAN

Setelah upacara penyerahan penghargaan, peserta memiliki kesempatan untuk memeriksa kembali lembar nilai mereka bersama dengan juri.

- A. Peserta tidak diperbolehkan menyimpan lembar nilai asli.
- B. Setelah ILAC berakhir, *Event Manager* ILAC akan mengirimkan salinan lembar nilai peserta melalui e-mail.

12.0 PROTES DAN BANDING PESERTA

12.1 MASALAH TERKAIT PESERTA

12.1.1 Protes

Jika peserta memiliki masalah atau protes yang hendak disampaikan terkait dengan ILAC selama kompetisi berlangsung, peserta harus menghubungi *Event Manager* ILAC. *Event Manager* akan memutuskan apakah masalah tersebut dapat diselesaikan di tempat acara ILAC, atau masalah tersebut perlu pengajuan banding secara tertulis setelah ILAC berlangsung.

Jika *Event Manager* ILAC memutuskan bahwa masalah dan/atau protes tersebut dapat diselesaikan di tempat acara ILAC, *Event Manager* ILAC akan menghubungi pihak atau para pihak yang terkait

untuk menjamin keputusan yang adil. Masalah dan/atau protes peserta akan dibahas dan keputusan akan dibuat secara bersama-sama di tempat acara. *Event Manager* ILAC akan memberitahu peserta perihal keputusan tersebut.

12.1.2 Banding

Jika peserta memiliki masalah atau protes yang tidak dapat diselesaikan di tempat acara atau peserta tersebut tidak puas dengan keputusan yang dibuat di tempat acara, *Event Manager* ILAC akan meminta peserta untuk mengajukan banding formal secara tertulis kepada **Ketua Umum SCAI**, dan keputusan yang diambil adalah final.

Surat protes dan/atau banding harus mencantumkan hal-hal berikut:

- 1) Nama peserta
- 2) Tanggal
- 3) Pernyataan protes yang jelas dan ringkas
- 4) Referensi tanggal dan waktu (jika ada)
- 5) Komentar dan solusi yang disarankan peserta
- 6) Pihak/para pihak yang terlibat
- 7) Informasi kontak peserta

Setiap protes dan/atau banding tertulis yang tidak mencantumkan informasi di atas tidak akan diproses. Peserta harus menyerahkan protes dan/atau banding tertulis kepada *Event Manager* ILAC melalui e-mail dalam kurun waktu 24 jam setelah insiden pelanggaran terjadi atau keputusan diambil.

12.1.3 Banding yang Ditinjau Kembali oleh **Ketua Umum SCAI**

Ketua Umum SCAI akan memeriksa protes dan banding tertulis dalam kurun waktu 30 hari setelah penerimaan. **Ketua Umum SCAI** akan menghubungi peserta secara tertulis melalui e-mail dengan keputusan finalnya.

12.2 MASALAH TERKAIT JURI/PENJURIAN SETELAH MENGKAJI KEMBALI LEMBAR NILAI

12.1.4 Protes

Jika peserta berkeberatan atas nilai yang diberikan kepadanya oleh seorang juri atau lebih, peserta tersebut dapat menemui ketua dewan juri saat pengarahan peserta paska kompetisi untuk menjelaskan protesnya. Ketua dewan juri akan mendiskusikan protes peserta di tempat acara dengan para juri yang menilai peserta tersebut bersama masing-masing seorang wakil dari **Komite Pelatihan SCAI** dan **Komite Sertifikasi SCAI**. **Komite Pelatihan** dan **Komite Sertifikasi SCAI** akan mengambil keputusan di tempat acara dan memberitahukan keputusan tersebut kepada peserta.

12.1.5 Banding

Jika peserta tidak setuju dengan keputusan tersebut, maka peserta dapat mengajukan banding formal secara tertulis kepada **Ketua Umum SCAI** dan keputusan yang diambil adalah final.

Surat banding harus mencantumkan hal-hal berikut:

- 1) Nama peserta
- 2) Tanggal
- 3) Pernyataan protes yang jelas dan ringkas
- 4) Referensi tanggal dan waktu (jika ada)
- 5) Komentar dan solusi yang disarankan peserta
- 6) Pihak/para pihak yang terlibat
- 7) Informasi kontak peserta

Setiap protes dan/atau banding tertulis yang tidak mencantumkan informasi di atas tidak akan diproses. Peserta harus menyerahkan protes dan/atau banding tertulis kepada *Event Manager ILAC* melalui e-mail dalam kurun waktu 24 jam setelah pengarahan paska kompetisi atau setelah keputusan diambil.

12.1.6 Banding yang Ditinjau Kembali oleh **Ketua Umum SCAI**

Ketua Umum SCAI akan memeriksa protes dan banding tertulis dalam kurun waktu 30 hari setelah penerimaan. **Ketua Umum SCAI** akan menghubungi peserta secara tertulis melalui e-mail dengan keputusan finalnya.

13.0 KRITERIA PENJURIAN

13.1 AREA KOMPETISI

Juri teknis akan mengevaluasi kebersihan area kompetisi saat awal dan akhir presentasi/waktu kompetisi.

13.2 PENYAJIAN MINUMAN

Poin akan diberikan berdasarkan presentasi visual dari minuman.

13.3 KETERAMPILAN TEKNIS

Poin akan diberikan berdasarkan pengetahuan teknis peserta dan keterampilan menggunakan mesin espresso serta *grinder*.

13.4 KINERJA

Poin akan diberikan berdasarkan kesan keseluruhan para juri terhadap peserta, keterampilannya, dan presentasi pribadi serta presentasi minuman.

14.0 PROSEDUR EVALUASI TEKNIS

Berikut adalah penjelasan dari lembar penilaian teknis. Tiap peserta akan dievaluasi oleh satu orang juri teknis.

14.1 SKALA EVALUASI

Ada 2 jenis nilai: Nilai Ya/Tidak, dan nilai angka (0-6).

Skala evaluasi tersebut adalah sama untuk juri teknis maupun visual.

Ya = 1 Tidak = 0

Unacceptable/Tidak Dapat Diterima = 0 *Acceptable/Dapat Diterima* = 1 *Average/Rata-rata* = 2
Good/Baik = 3 *Very Good/Sangat Baik* = 4 *Excellent/Istimewa* = 5 *Extraordinary/Luar Biasa* = 6

A. Nilai Ya/Tidak

Peserta mendapatkan 1 poin untuk nilai Ya dan 0 poin untuk nilai Tidak.

B. Nilai Angka

Nilai angka berjangka dari 0 sampai 6. Penggunaan setengah poin diperbolehkan. Para juri dianjurkan untuk menggunakan seluruh jangka nilai (misal: bila tidak ada *pattern* sama sekali, nilai 0 mungkin sesuai). Angka rendah menunjukkan presentasi yang kurang baik, dan sebaliknya. Ada beberapa pertanyaan/kriteria yang dibobotkan dengan pengali x2 atau x4.

14.2 KETERAMPILAN TEKNIS – ESPRESSO – BAGIAN I

Harap dicatat bahwa standar keterampilan teknis adalah sama untuk semua minuman baik di Babak Penyisihan maupun Babak Final (perbedaan hanya pada jumlah minuman yang dinilai dalam tiap babak).

Evaluasi teknis tidak dilakukan pada area Bar dalam Babak Penyisihan.

Espresso	FREE POUR LATTE		FREE POUR DESIGNER BEVERAGE	
	YES	NO	YES	NO
Flushes the group head				
Dry/clean filter basket before dosing				
Acceptable spill/waste when dosing/grinding				
Consistent dosing and tamping				
Cleans portafilters (before insert)				
Insert and immediate brew				
Extraction time (within 3 seconds variance across all drinks served)				
TOTAL (0-7)				

14.2.1. *Flushes the group head* – Menyiram group head

Menyiram group head harus dilakukan sebelum setiap ekstraksi (baik setelah melepas portafilter dari group maupun sebelum pemasangan kembali). Jika hal ini dilakukan, juri akan memberi tanda pada kolom “Yes”.

14.2.2. *Dry/clean filter basket before dosing* – Mengeringkan/membersihkan filter basket sebelum dosing

Jika filter basket dikeringkan dan dibersihkan **sebelum minuman disajikan**, juri akan memberi tanda pada kolom “Yes”.

14.2.3. *Acceptable spill/waste when dosing/grinding* – Tumpahan/sisa yang dapat diterima saat dosing/grinding

Tumpahan/sisa yang dimaksud adalah bubuk kopi yang tidak terpakai selama waktu kompetisi. (Tumpahan/sisa dapat ditemukan pada *dosing chamber*, dalam *knock box*, pada meja kerja, dalam tempat sampah, di lantai, dll.) Sisa yang disebabkan oleh minuman yang tidak disajikan tidak diperhitungkan dalam total sisa peserta. Tumpahan/sisa yang dapat diterima adalah sampai 5 gram kopi per kategori minuman. Untuk memperoleh nilai maksimal, sisa tidak boleh lebih dari 1 gram kopi per kategori minuman. Sisa lebih dari 5 gram kopi per kategori minuman akan mengakibatkan nilai 0. Sisa kopi dalam jumlah *reasonable* (tidak berlebihan) akibat dari membilas sisa gilingan kopi dari grinder tidak diperhitungkan dalam nilai sisa.

14.2.4. *Consistent dosing/tamping* – Dosing/tamping yang konsisten

Ada beberapa metode yang berbeda untuk *dosing*. Pertimbangkan volume *shot* dan waktu *shot* dalam evaluasi ini. (Apakah metode tersebut dapat mencapai volume ekstraksi 25 – 35 ml (30 ml +/- 5ml) dalam variansi 3 detik?) Peserta harus mendemonstrasikan metode yang konsisten untuk *dosing* dan *tamping*. Peserta harus mendistribusikan bubuk kopi secara merata, diikuti dengan *tamping* yang rata dengan tekanan yang cukup. Perbedaan budaya perlu dipertimbangkan.

14.2.5. *Cleans portafilters (before insert)* – Membersihkan portafilter (sebelum pemasangan)

Membersihkan *basket rim* dan *side flange* dari portafilter sebelum pemasangan pada mesin. Jika dilakukan, juri akan memberi tanda pada kolom “Yes”.

14.2.6. *Insert and immediate brew* – Memasang *portafilter* dan melakukan *brew* dengan segera

Peserta harus memulai ekstrasi segera setelah memasang *portafilter* pada mesin tanpa penundaan apapun. Jika dilakukan, juri akan memberi tanda pada kolom "Yes".

14.2.7. *Extraction time (within 3 second variance)* – Waktu ekstraksi (dalam variansi 3 detik)

Juri teknis akan menghitung waktu ekstraksi semua *shot* dan menentukan apakah waktu ekstraksi *shot* tersebut berada dalam variansi 3 detik. Jika waktu ekstraksi berada dalam variansi 3 detik antara satu sama lain dalam semua minuman peserta (baik untuk *free pour latte* dan *designer latte*), juri akan memberi tanda pada kolom "Yes" untuk tiap kategori minuman, dan sebaliknya. Waktu ekstraksi dimulai saat peserta mengaktifkan pompa mesin. Waktu ekstraksi untuk *shot* yang tidak disajikan tidak diperhitungkan dalam penilaian.

14.3 KETERAMPILAN TEKNIS – *FROTHING SUSU* – BAGIAN II

Milk	YES	NO	YES	NO
Empty/clean pitcher at start				
Purges steam wand before steaming				
Cleans steam wand after steaming				
Purges steam wand after steaming				
Clean pitcher/Acceptable milk waste at the end				
TOTAL (0-5)				

14.3.1. *Empty/clean pitcher at start* – *Pitcher* yang kosong/bersih saat mulai

Peserta harus menuang susu segar dan dingin ke dalam *pitcher* bersih, yang tidak boleh diisi saat waktu persiapan. *Pitcher* harus bersih baik di bagian dalam maupun luar.

14.3.2. *Purges steam wand before steaming* – Membilas *steam wand* sebelum *steaming*

Peserta harus membilas *steam wand* sebelum memasukannya ke dalam *pitcher* susu.

14.3.3. *Cleans the steam wand after steaming* – Membersihkan *steam wand* setelah *steaming*

Steam wand harus dibersihkan dengan lap khusus.

14.3.4. *Purges the steam wand after steaming* – Membilas *steam wand* setelah *steaming*

Peserta harus membilas *steam wand* setelah *steaming*.

14.3.5. *Clean pitcher/acceptable milk waste at end* – *Pitcher* yang bersih/sisa susu yang dapat diterima saat akhir

Pitcher harus dalam keadaan kurang lebih kosong setelah minuman selesai disiapkan. Sisa yang dapat diterima adalah tidak lebih dari 10 cl/ 3 oz untuk setiap *steam pitcher*.

14.4 KETERAMPILAN TEKNIS – KEBERSIHAN – BAGIAN III

Hygiene	Hygiene (cleans the steam wand, clean pitcher, milk cloth use) (0-6pts) x 2	

14.4.1. Kebersihan umum selama presentasi

Juri akan menentukan nilai berdasarkan kebersihan peserta sepanjang jalannya presentasi.

14.4.2. Penggunaan lap yang sesuai

Ketika waktu presentasi peserta dimulai, peserta harus memiliki sedikitnya 3 lap dengan fungsinya masing-masing. Para juri harus mengevaluasi penggunaan lap-lap tersebut. Peserta harus menggunakan satu untuk *steam wand*, satu untuk membersihkan *filter basket*, dan satu untuk *station* kerja.

Untuk mendapatkan nilai "Tidak" dalam kriteria ini, peserta harus:

- Menggunakan lap yang tidak didedikasikan secara khusus untuk membersihkan *steam wand* (menggunakannya untuk fungsi lain selain membersihkan *steam wand*.)
- Melakukan sesuatu yang tidak higienis atau *food-safe* dengan lap (menyentuh muka, mulut, dsb.)
- Menggunakan lap yang sudah menyentuh lantai atau terjatuh.

14.5 KETERAMPILAN TEKNIS – KINERJA – BAGIAN IV

Performance		
Workspace organised and clean at start and in the end	(0-6pts)	
Overall impression (use of grinder, well extracted espresso, milk techniques, machine cleanliness)	(0-6pts) x 4	
TOTAL (0-42)		

14.5.1. *Workspace organised and clean at start and in the end* – Area kerja yang terorganisir dan bersih saat awal dan akhir

- A. Kebersihan dan organisasi dari *station* kerja peserta (meja kerja, meja persiapan, bagian atas mesin) akan dievaluasi dengan skala antara 1 dan 5. Jika area berantakan, nilai 1 dapat diberikan.
- B. Diperbolehkan terdapat sisa bubuk kopi dalam jumlah kecil di sekitar *grinder*. Tidak diberikan nilai nol karena terdapat sedikit bubuk kopi di sekitar *grinder*.
- C. Pastikan kemampuan peserta untuk mengatur area kerja secara praktis dan efisien.
- D. Pra-persiapan yang terlalu banyak akan mengurangi nilai (contoh: susu di dalam *pitcher*, dsb.)
- E. Sedikitnya 3 lap bersih harus tersedia ketika waktu presentasi dimulai. Lap tersebut harus bersih dan memiliki fungsi masing-masing (satu untuk *steam wand*, satu untuk membersihkan *basket*, satu untuk membersihkan bar). Handuk yang tergantung pada apron peserta juga masuk dalam hitungan.
- F. Cangkir harus hangat. Cangkir harus diletakkan di atas mesin espresso, kecuali peserta menggunakan peralatannya sendiri untuk menghangatkan cangkir. Tidak boleh ada air di dalam cangkir di awal waktu kompetisi peserta. Jika ada air di dalam cangkir di atas mesin espresso, peserta akan mendapatkan nilai nol pada setiap lembar nilai teknis.
- G. Peserta boleh memiliki *puck* di dalam *portafilter* saat kompetisi dimulai. Hal ini tidak dianggap bertentangan dengan area yang bersih saat kompetisi dimulai.
- H. Area kerja yang bersih saat akhir. Diperbolehkan terdapat sisa bubuk kopi dalam jumlah kecil di sekitar *grinder*. Tidak diberikan nilai nol karena terdapat sedikit bubuk kopi di sekitar *grinder*.
- I. Jika terjadi kecelakaan (contoh: peserta menumpahkan minumannya), peserta harus membersihkannya sebelum waktu presentasinya berakhir.
- J. Membersihkan saat bekerja (membuang sisa bubuk, mengelap meja) akan membantu nilai peserta.
- K. Semua perangkat dan peralatan (*tamper*, cangkir, nampan, *pitcher*, dll.) diperhitungkan dalam evaluasi ini termasuk peralatan di atas mesin espresso dan meja kerja.

- L. *Puck* yang sudah digunakan diperbolehkan untuk berada di dalam *portafilter* pada akhir presentasi dan tidak diperhitungkan dalam penilaian.

14.5.2. Overall impression – Kesan keseluruhan

Kesan keseluruhan dari **kinerja teknis** peserta akan dievaluasi dalam skala 0 sampai 6. Unsur-unsur yang perlu dipertimbangkan mencakup:

- A. Alur kerja (*workflow*) peserta serta penggunaan peralatan, perangkat dan perlengkapan secara keseluruhan.
- B. Peserta harus menunjukkan pemahaman atas penggunaan dan pengoperasian mesin espresso yang benar.
- C. Peserta harus menunjukkan pemahaman atas penggunaan dan pengoperasian *grinder* yang benar – termasuk pengelolaan kopi yang masuk dan melewati *grinder*. Peserta harus sudah menyesuaikan ukuran *grind* di waktu persiapan. Peserta harus menggiling kopi untuk tiap *shot* atau tiap set *shot*.
- D. Peserta harus berusaha mencapai waktu ekstrasi dengan variansi tidak lebih dari 3 detik dan volume *shot* sebanyak 25-35 ml (30 ml +/- 5 ml).
- E. Para juri teknis bertanggung jawab untuk memeriksa *puck* yang sudah digunakan di dalam *portafilter* dan harus mengaitkan keadaan *puck* dengan pemahaman peserta atas *grinder* dan konsistensi dari keterampilang *dosing* dan *tamping* peserta. Para juri perlu memperhatikan: kemerataan *tamp*, indikasi *channeling* atau lubang, dan konsistensi dari *puck* (dalam *group shots*).
- F. Para juri teknis akan mengevaluasi alur kerja peserta selama presentasi, termasuk: organisasi dan penempatan peralatan, cangkir, dan perlengkapan; pergerakan dan alur peserta di dalam dan di sekitar *station* kerja; kebersihan dan perawatan *station* (perangkat, meja, handuk, *pitcher*); pengelolaan kopi dan susu.
- G. Nilai nol (0) akan diberikan pada kategori ini dalam kasus jika ada cairan atau bahan apapun yang diletakkan di atas mesin.
- H. *Portafilter spout* yang bersih. Hindari penempatan *spout* dalam *dosing chamber*.
- I. Peserta perlu menyingsirkan air atau bubuk kopi yang terdapat pada *portafilter spout* dengan cara membersihkan *spout* tersebut. Membilas, menggunakan handuk, dan mengusap dengan jari adalah metode-metode yang diterima untuk mendapatkan *spout* yang bersih.
- J. Saat *leveling*, peserta tidak boleh menempatkan *portafilter spout* tepat di atas *dosing chamber*. (Hal ini dapat menyebabkan air mengkontaminasi *dosing chamber*.)
- K. Peserta harus menunjukkan pemahaman atas penggunaan dan pengoperasian *steam wand* yang benar dalam menghasilkan tekstur susu dengan kualitas yang dibutuhkan.

15.0 PROSEDUR EVALUASI VISUAL

Berikut ini adalah penjelasan dari lembar penilaian visual. Tiap peserta akan dievaluasi oleh dua orang juri visual.

Harap dicatat bahwa standar visual adalah sama untuk semua minuman baik di Babak Penyisihan maupun Babak Final (perbedaan hanya pada jumlah minuman yang dinilai dalam tiap babak).

15.1 BABAK PENYISIHAN/SEMI-FINAL – DESAIN KREATIF – AREA BAR

Penambahan babak penyisihan dalam area bar memberi kesempatan kepada para peserta untuk memaksimalkan kreativitas serta estetika artistik mereka tanpa tekanan dari penjurian di panggung. *Pattern* yang diserahkan sebaiknya menjadi sebuah inspirasi bagi para barista di seluruh dunia, serta merupakan representasi yang mengagumkan dari keterampilan barista tersebut bagi masyarakat umum.

- A. Hasil foto akan dievaluasi oleh sebuah panel yang minimal terdiri dari 4 orang juri, yaitu 3 orang juri tersertifikasi WLAC, dan 1 orang juri yang dipilih berdasarkan keahlian artistiknya (*chef*, seniman, desainer, dsb.) walaupun tidak memiliki keahlian dalam hal kopi.
- B. Para juri akan menilai minuman berdasarkan daya tarik visual dan kreativitas secara keseluruhan.

15.2 EVALUASI VISUAL – AREA PANGGUNG – BAGIAN I

Minuman akan dievaluasi menggunakan protokol berikut oleh semua juri visual. Merupakan hal penting bagi juri visual untuk mengikuti protokol ini secara konsisten.

Visual	POINTS	FREE POUR LATTE	FREE POUR DESIGNER BEVERAGE
Two patterns and presented picture identical (0 if no picture presented)	(0-6 pts) x 2		
Contrast between ingredients	(0-6 pts)		
Harmony, size and position among patterns within cups	(0-6 pts)		
Creativity of the pattern	(0-6 pts) x 2		
Successfully achieved level of difficulty	(0-6pts) x 2		
Visual Foam Quality	(0-6pts) x 2		
Overall appealing look	(0-6pts) x 2		
Total visual score per drink	(0-72 pts)		

15.2.1. *Two patterns and presented picture identical* – Kedua pattern identik dengan foto

Para juri akan menilai kesamaan dari kedua *pattern* yang disajikan dengan foto yang diserahkan. Ini merupakan satu-satunya kategori di mana para juri akan memeriksa kedua minuman dan bukan hanya minuman yang disajikan kepada dirinya sendiri. Para peserta menunjukkan keterampilannya dalam mereplikasi *pattern* yang mereka kehendaki.

Nilai 5 poin hanya akan diberikan kepada dua minuman yang identik dengan foto yang diserahkan, tanpa memperdulikan kualitas atau desain yang terdapat pada foto (kriteria ini menitikberatkan pada kemiripan dan bukan kualitas dari *pattern* tersebut). Nilai 2.5 poin akan diberikan jika satu minuman identik dengan foto, dan minuman lainnya tidak memiliki kemiripan sama sekali dengan foto. Nilai 0 akan diberikan jika kedua minuman tidak memiliki kemiripan sama sekali dengan foto. Nilai antara 1-5 poin dapat digunakan untuk minuman yang memiliki beberapa kemiripan dengan foto yang diserahkan.

15.2.2. *Contrast between ingredients* – Kontras antara bahan-bahan

Para juri hanya akan menilai minuman yang disajikan kepada dirinya sendiri. Nilai tinggi akan diberikan untuk *pattern* yang menunjukkan kontras yang tajam antara warna *crema* yang kaya dengan warna *foam* susu yang putih bersih. Percampuran/kekaburuan (*blurring*) dari kontras yang tidak sengaja dibuat akan mengurangi nilai.

Para juri perlu mempertimbangkan area dari percampuran *crema* dan *foam* susu yang sengaja dibuat oleh peserta sebagai keperluan dari *pattern* yang diinginkan.

15.2.3. *Harmony, size, and position among pattern within cups* – Haromi, ukuran, dan posisi antar *pattern* dalam cangkir

Para juri hanya akan menilai minuman yang disajikan kepada dirinya sendiri. Para juri diasumsikan menggunakan tangan kanan (tidak kidal), maka *pattern* seharusnya disajikan dengan orientasi pegangan cangkir di arah jam 3, kecuali peserta bertanya kepada juri dan ternyata juri tersebut kidal.

Para juri akan memeriksa apakah ukuran *pattern* sesuai dengan cangkir yang disajikan.

Para juri akan memeriksa apakah *pattern* diposisikan dalam cangkir secara estetis. Jika *pattern* mengandung beberapa elemen, apakah elemen-elemen tersebut diposisikan secara estetis serta seimbang satu dengan yang lainnya.

15.2.4. *Creativity of the pattern* – kreativitas dari *pattern* (hanya Babak Penyisihan)

Para juri hanya akan menilai minuman yang disajikan kepada dirinya sendiri. Kreativitas dapat ditunjukkan dengan beberapa cara, nilai tertinggi akan diberikan untuk menampilkan desain orisinal dan estetik yang melampaui batas-batas keterampilan *latte art* pada umumnya. Nilai lebih rendah dapat diberikan untuk gaya kreatif dari *pattern* yang sudah lazim. Para juri juga memperhatikan dasar-dasar keterampilan *latte art*, misalnya *free pouring*, dan akan memberikan nilai lebih tinggi saat keterampilan tersebut ditampilkan dengan level yang lebih tinggi dan diperkuat dengan teknik-teknik lebih dalam (pada kategori yang diperbolehkan).

Para juri menilai minuman yang disajikan, bukan foto; jika peserta tidak berhasil menciptakan *pattern* yang direncanakan, nilai yang diberikan akan lebih rendah.

15.2.5. Successfully achieved level of difficulty – Berhasil mencapai tingkat kesulitan

1	4	5
1	3	4
1	2	3

Successfully
Achieved

Para juri hanya akan menilai minuman yang disajikan kepada dirinya sendiri. Dalam menilai kriteria ini, para juri perlu membayangkan sebuah tabel/grafik dengan *successfully achieved* (keberhasilan mencapai) pada sumbu-x dan *difficulty* (tingkat kesulitan) pada sumbu-y. Nilai tinggi hanya dapat diberikan untuk *pattern* yang sulit namun berhasil dicapai, dan sebaliknya. Nilai hanya diberikan atas apa yang tersaji di cangkir; jika peserta berusaha membuat *pattern* yang sulit namun tidak berhasil menyajikan *pattern* tersebut dalam minuman yang disajikan, maka nilai rendah akan diberikan.

15.2.6. Visual quality of foam – Kualitas visual *foam*

Para juri harus menilai kualitas visual dari *foam*, dengan konsistensi yang kaya dan berkilau (*glossy*), halus, dan bebas dari gelembung (*bubble*). Para juri perlu menarik sebagian kecil dari *foam* dengan sendok teh untuk membantu dalam memberi penilaian. Dalam melakukan hal tersebut, perhatian perlu diberikan sebisa mungkin untuk meninggalkan *pattern* tetap seperti semula.

15.2.7. Overall appealing look – Tampilan keseluruhan yang menarik

Para juri hanya akan menilai minuman yang disajikan kepada dirinya sendiri. Para juri harus menilai tampilan dari minuman secara keseluruhan berdasarkan dampak pribadi pada dirinya. Untuk menilai kriteria ini, dapat dipertimbangkan bagaimana seorang konsumen (bukan seorang profesional kopi) akan menilai *pattern* yang disajikan.

15.3 EVALUASI VISUAL – AREA PANGGUNG – BAGIAN II

Competitors will be evaluated using the following protocol by all visual judges. It is important that visual judges follow this protocol consistently.

Performance	
Professional performance (Hospitality skills, confidence, flair)	(0-6pts) x 4
Total performance for all drinks	(0-24 pts)

15.3.1. Professional performance – Penampilan profesional

Para juri akan menilai dua area dalam kategori ini, yaitu penampilan peserta dan keterampilan *hospitality*. Penampilan peserta mencakup bagaimana peserta memproyeksikan hadirin, dan kepercayaan diri, bakat serta *style* yang ditampilkan dalam pembuatan minumannya.

Keterampilan *hospitality* mencakup keterampilan *service*, kehangatan, kepribadian, bahasa tubuh, profesionalitas dan *tone* yang ditunjukkan dalam *service*-nya kepada para juri.

Para peserta akan bertanding secara bersama-sama, dengan demikian tidak disediakan mikrofon dan musik masing-masing; maka itu tidak diharapkan dari peserta untuk memberikan presentasi verbal yang detil.

16.0 PERILAKU TIDAK JUJUR DARI PETUGAS ILAC

Jika ada keadaan di mana Ketua Dewan Juri atau petugas ILAC lainnya menemukan atau mencurigai adanya potensi perilaku tidak jujur dari seorang juri ILAC sewaktu evaluasi peserta, maka hal-hal berikut akan berlaku:

- A. Ketua Dewan Juri akan meminta seluruh lembar nilai peserta untuk dikembalikan dari petugas *scorekeeper* resmi di sekitar evaluasi yang dicurigai.
- B. Ketua Dewan Juri akan mengadakan rapat dengan para juri ILAC yang berkaitan, Direktur Eksekutif ILAC, dan Ketua Komite Sertifikasi ILAC untuk mengevaluasi keadaan tersebut.
- C. Direktur Eksekutif ILAC dan Ketua Komite Sertifikasi ILAC kemudian akan mengatur masalah tersebut dalam rapat tertutup.
- D. Jika masalah ketidakjujuran tersebut bersifat luas, Ketua Komite Sertifikasi ILAC memiliki kuasa untuk membuat aturan untuk mengeluarkan juri tersebut dari penjurian dalam kompetisi yang diselenggarakan ILAC di kemudian hari.

16.1 BANDING

Jika juri ILAC yang bersangkutan tidak setuju dengan keputusan tersebut, maka juri tersebut dapat mengajukan banding formal secara tertulis kepada **Ketua Umum SCAI** dan keputusan yang diambil adalah final.

Surat banding harus mencantumkan hal-hal berikut:

- 1) Nama juri
- 2) Tanggal
- 3) Pernyataan protes yang jelas dan ringkas
- 4) Referensi tanggal dan waktu (jika ada)
- 5) Komentar dan solusi yang disarankan juri
- 6) Pihak/para pihak yang terlibat
- 7) Informasi kontak juri

Setiap protes dan/atau banding tertulis yang tidak mencantumkan informasi di atas tidak akan diproses. Juri harus menyerahkan protes atau banding tertulis kepada *Event Manager* ILAC melalui e-mail dalam kurun waktu 24 jam setelah pengarahan paska kompetisi atau setelah keputusan diambil.

16.2 BANDING YANG DITINJAU KEMBALI OLEH **KETUA UMUM SCAI**

Ketua Umum SCAI akan memeriksa protes dan banding tertulis dalam kurun waktu 30 hari setelah penerimaan. **Ketua Umum SCAI** akan menghubungi peserta secara tertulis melalui e-mail dengan keputusan finalnya.