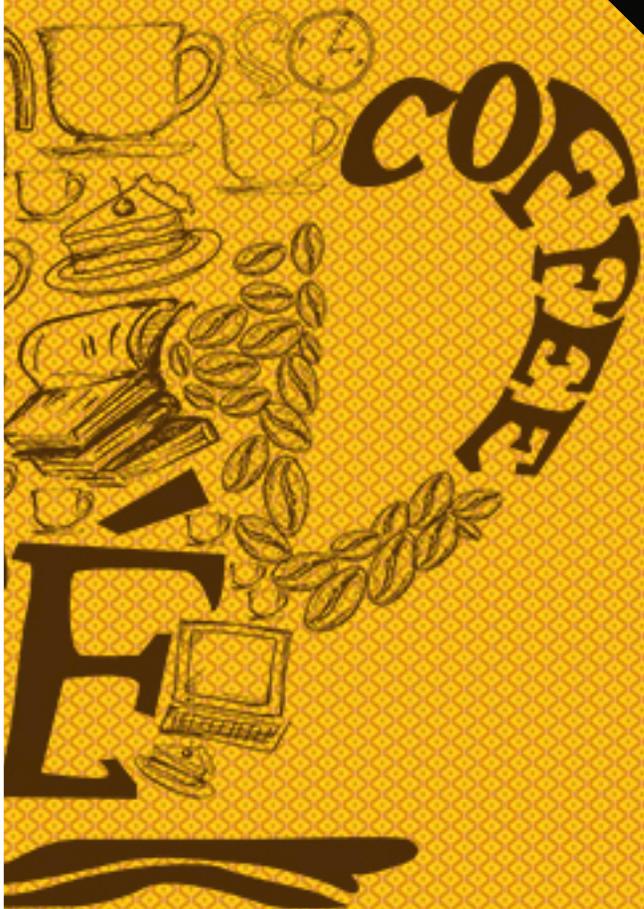


**J. Kuleh**

**EKSPLORASI SEJARAH DAN BISNIS**

# **KOPI**





**EKSPLORASI SEJARAH DAN BISNIS**

**KOPI**



**EKSPLORASI SEJARAH DAN BISNIS**

# **KOPI**

**J. Kuleh**



## **EKSPLORASI SEJARAH DAN BISNIS KOPI**

oleh J. KULEH

@Hak Cipta dilindungi undang-undang.

Dilarang keras mengutip, menjiplak, memfotokopi atau memperbanyak sebagian buku atau seluruh isi buku ini serta memperjualbelikannya dalam bentuk apapun tanpa mendapat izin dari penulis dan penerbit.

Cetakan Pertama, 2018

Editor :

Team Papa Je Ka

Desain & Layout :

Ida Lismaya Santi Astuty

ISBN : 978-602-5747-02-1

Penerbit :

**TRUSSMEDIA GRAFIKA**

Jl. Dongkelan No. 357 Krapyak Kulon, Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY)

Phone : 081 903 717 727/08 222 953 8689

WA. 0857 291 888 25

Email : one\_trussmedia@yahoo.com

www..trussmediagrafika.com

# Daftar isi

## **BAGIAN SATU : PENGANTAR KOPI**

- 7 Kata Pengantar
- 10 Sejarah Kopi Dunia
- 14 Etimologi Kopi Dunia
- 16 Perjalanan Kopi di Indonesia
- 20 Perdagangan Kopi di Era Modern

## **BAGIAN DUA : DARI BIJI KOPI KE MUSANG**

- 26 Jenis Kopi di Dunia
- 42 Variasi Kopi Arabika
- 46 Kopi Luwak
- 52 Jenis Musang Penghasil Kopi Luwak Terbaik

## **BAGIAN TIGA : PARA PEMAIN DI BISNIS KOPI**

- 63 Barista
- 82 Specialty Coffee House
- 88 Brewing
- 96 Roasting [Seni Para Pemasak Kopi]
- 104 Proses Pasca Panen Kopi dan Cita Rasa Kopi
  
- 114 Daftar Pustaka
- 117 Acknowledgement
- 118 Biografi Penulis



# Kata Pengantar

**K**opi Indonesia saat ini menempati peringkat ketiga terbesar di dunia dari segi hasil produksi. Kopi di Indonesia memiliki sejarah panjang dan memiliki peranan penting bagi pertumbuhan perekonomian masyarakat di Indonesia.

Indonesia diberkati dengan letak geografisnya yang sangat cocok difungsikan sebagai lahan perkebunan kopi. Letak Indonesia sangat ideal bagi iklim mikro untuk pertumbuhan dan produksi kopi, sekitar 95 % dari areal & produksi kopi di Indonesia merupakan kopi rakyat (*smallholders coffee*), sedangkan selebihnya adalah kopi perkebunan besar (*estates coffee*) menurut data dari Gabungan Eksportir Kopi Indonesia.

Selain memproduksi kopi biasa, Indonesia juga memproduksi beberapa kopi spesial. Yang paling terkenal di antara kopi-kopi spesial ini adalah kopi luwak, kopi Toraja, kopi Aceh dan kopi Mandailing. Kopi jenis pertama - kopi luwak - adalah salah satu jenis kopi paling terkenal karena dikenal sebagai kopi termahal di dunia. Kopi ini diekstraksi dari biji kopi yang telah melalui sistem pencernaan musang luwak Asia (hewan yang mirip kucing). Karena proses fermentasi khusus di dalam perut hewan tersebut (dan juga karena fakta luwak bisa memilih buah kopi yang paling juicy) kopi ini dipercaya memiliki rasa yang lebih kaya. Proses produksinya yang memerlukan banyak tenaga kerja dan kelangkaannya di pasar internasional menyebabkan harganya menjadi mahal. Untuk sekadar tahu, saat ini kopi tak hanya minuman. Kopi juga menjelma menjadi semacam pengetahuan tatkala penikmatnya mulai penasaran tentang kisahnya dan ingin tahu bagaimana secangkir kopi itu bisa disajikan. Termasuk, timbunan pertanyaan tentang biji-bijian kopi dan asal-muasalnya yang mesti terjawab.

Buku ini hadir untuk menambah khazanah literature mengenai Kopi di Indonesia yang masih sangat kurang sekali membahas mengenai varietas dan seluk beluk bisnis Kopi, informasi yang disajikan diambil dari pendalaman riset pustaka baik dari Indonesia maupun dari luar negeri yang memerlukan satu tahun. semoga kehadiran buku ini bisa diterima oleh masyarakat Indonesia khususnya para penikmat kopi dan seluruh orang-orang yang bekerja dalam industri kopi.

Penulis, 2018.

J. Kuleh



**BAGIAN SATU :  
PENGANTAR KOPI**



# Sejarah Kopi Dunia

**S**ejarah kopi mencatat asal muasal tanaman kopi dari Abyssinia, suatu daerah di Afrika yang saat ini mencakup wilayah negara Etiopia dan Eritrea. Kopi menjadi komoditas komersial setelah dibawa oleh para pedagang Arab ke Yaman. Di jazirah Arab kopi populer sebagai minuman penyegar.

Di masa-masa awal bangsa Arab memonopoli perdagangan biji kopi. Mereka mengendalikan perdagangan lewat Mocha, sebuah kota pelabuhan yang terletak di Yaman. Saat itu Mocha menjadi satu-satunya gerbang lalu-lintas perdagangan biji kopi. Saking pentingnya arti pelabuhan tersebut, orang-orang Eropa terkadang menyebut kopi dengan nama Mocha.

Memasuki abad ke-17 orang-orang Eropa mulai mengembangkan perkebunan kopi sendiri. Mereka membudidayakan tanaman kopi di daerah jajahannya yang tersebar di berbagai penjuru bumi.

Dokumen tertulis yang paling tua tentang kopi ditemukan dalam catatan Al Razi (850-922) seorang ilmuwan muslim yang juga ahli kedokteran. Dia menyebut suatu minuman yang ciri-cirinya mirip kopi dengan sebutan bunshum. Catatan ini diperkuat oleh seorang ahli kedokteran setelahnya, Ibnu Sina (980-1037), yang menggambarkan sesuatu biji yang bisa diseduh dan berkhasiat menyembuhkan salah satu penyakit perut.

Semua keterangan yang diberikan Ibnu Sina merujuk pada ciri-ciri kopi yang kita kenal saat ini. Dia menyebut minuman tersebut bunshum dan bijinya dengan nama bun. Kopi menjadi komoditas ekonomi penting di dunia Islam. Minuman kopi sangat populer di kalangan para peziarah di kota Mekah, meskipun pernah beberapa kali dinyatakan sebagai minuman terlarang.

Para peziarah meminum kopi untuk tetap terjaga ketika beribadah di malam hari. Popularitas kopi semakin meluas di masa kekhalifahan Turki Ustmani. Di ceritakan minuman kopi menjadi sajian utama di setiap perayaan di Istanbul. Di masa ini juga kopi mulai disukai orang-orang Eropa.



COFFEE MERCHANTS.

SEPMORE & WOODS ENGRAVERS

THE CUSTOM OF EXTRACTING A DRINK FROM COFFEE BERRIES IS LOST IN ANTIQUITY— THE BEST COFFEE IN THE WORLD IS PRODUCED ON THE MOUNTAINS OF YEMEN, FROM BEING EXPORTED FROM MOCHA IT IS CALLED MOCHA COFFEE, THE ENGRAVING SHOWS A PARTY OF MERCHANTS ON THEIR WAY TO THE COAST WITH THE PRODUCE OF THEIR COFFEE PLANTATIONS.



Venesia adalah kota perdagangan kopi di era awal masuknya kopi di Benua Eropa. Biji kopi dibawa masuk pertama kali ke Eropa secara resmi pada tahun 1615 oleh seorang saudagar dari kota Venesia. Ia mendapatkan pasokan biji kopi dari orang dari negara Turki, namun jumlah saat itu, jumlahnya tidaklah mencukupi kebutuhan pasar, yang permintaannya sangat tinggi. Oleh karena itu, bangsa di Eropa mulai membudidayakan tanaman kopi.

Di awal tahun 1600-an tersebut, para pedagang di Venesia membeli kopi dari pelabuhan Mocha di Yaman. Dari tempat ini menyebar ke daerah Eropa lainnya. Kemudian pada tahun 1668 kopi mulai menyeberang samudera Atlantik dan tiba di New York, kala itu masih menjadi koloni Belanda. Bangsa Belanda adalah salah satu negara Eropa pertama yang berhasil membudidayakannya pada tahun 1616. Salah satunya di pulau Jawa yang dikembangkan oleh bangsa Belanda. Untuk masa tertentu kopi dari Jawa sempat mendominasi pasar kopi dunia. Saat itu secangkir kopi lebih populer dengan sebutan “cup of java”, secara harfiah artinya “secangkir Jawa”. Untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri dan sebagian Eropa, bangsa Belanda melalui VOC membeli kopi dari pelabuhan Mocha di Yaman.

Saat itu Yaman termasuk eyalet (propinsi) dari imperium raksasa dunia Kesultanan Utsmaniyah (Ottoman) dimana monopoli komoditas kopi masih kuat di bawah kekuasaannya. Pengiriman kopi pertama tahun 1640 diprakarsai saudagar Wurffbain. Pada 1695 tercatat 200 ton kopi dikapalkan. Dilanjutkan peningkatan signifikan 20 tahun kemudian sebesar 750 ton, seperti dituturkan Dr. M. Zakaria yang dikutip dari buku G.J. Knaap “Coffee for Cash; the Dutch East India Company and the Expansion of Coffee Cultivation in Java, Ambon, and Ceylon 1700-1730”.

Kedai kopi pertama di dunia yang tercatat diketahui muncul pada 1475. Kedai kopi ini bernama Kiva Han dan berada di Kota Konstantinopel (sekarang Istanbul) Turki. Kedai kopi ini diketahui menjadi coffee shop pertama yang buka dan melayani pengunjungnya dengan kopi khas Turki. Pada masa itu, kopi adalah unsur penting dalam kebudayaan Turki. Kopi di Turki ini disajikan kuat, hitam dan tanpa filter. Orang-orang Turki gemar menikmati kopi mereka dengan memasaknya dengan ibrik (pot ala Turki). Budaya minum kopi seperti ini masih diterapkan di Turki hingga sekarang. Setelah itu kedai pertama di Eropa pertama kali muncul di Kota Wina Austria (1529) setelah diserbu oleh tentara Turki.

Selanjutnya disusul kedai di Inggris, Orang-orang Inggris pada masa itu menyebut kedai kopi mereka dengan sebutan “penny universities” karena harga kopinya dan para bisnismen kelas atas sering berkumpul untuk sekedar minum kopi. Dari sana, ide kedai kopi menyebar lebih jauh di dataran Eropa. Masuk ke Italia pada 1654 lalu menyebar ke Paris pada 1672. Sedangkan di Jerman kedai kopi pertama dibuka pada 1673 dan di Amerika di The Tontine Coffee House pada 1792 di New York.

# Etimologi istilah kopi

Sebelum lebih jauh menelusuri sejarah kopi ada baiknya kita mulai dengan etimologi kata “kopi” itu sendiri. Menurut Wiliam H. Ukers dalam bukunya *All About Coffe* (1922) kata “kopi” mulai masuk ke dalam bahasa-bahasa Eropa sekitar tahun 1600-an. Kata tersebut diadaptasi dari bahasa Arab “qahwa”. Atau mungkin tidak langsung dari istilah Arab tetapi melalui istilah Turki “kahveh”. Di Arab istilah “qahwa” tidak ditujukan untuk nama tanaman tetapi merujuk pada nama minuman. Malahan ada beberapa catatan yang menyebutkan istilah tersebut awalnya merujuk pada salah satu jenis minuman dari anggur (wine). Tidak ada keterangan yang jelas sejak kapan mulai digunakan untuk menyebut minuman kopi. Tapi para ahli meyakini kata “qahwa” memang digunakan untuk menyebut minuman yang terbuat dari biji yang diseduh dengan air panas.

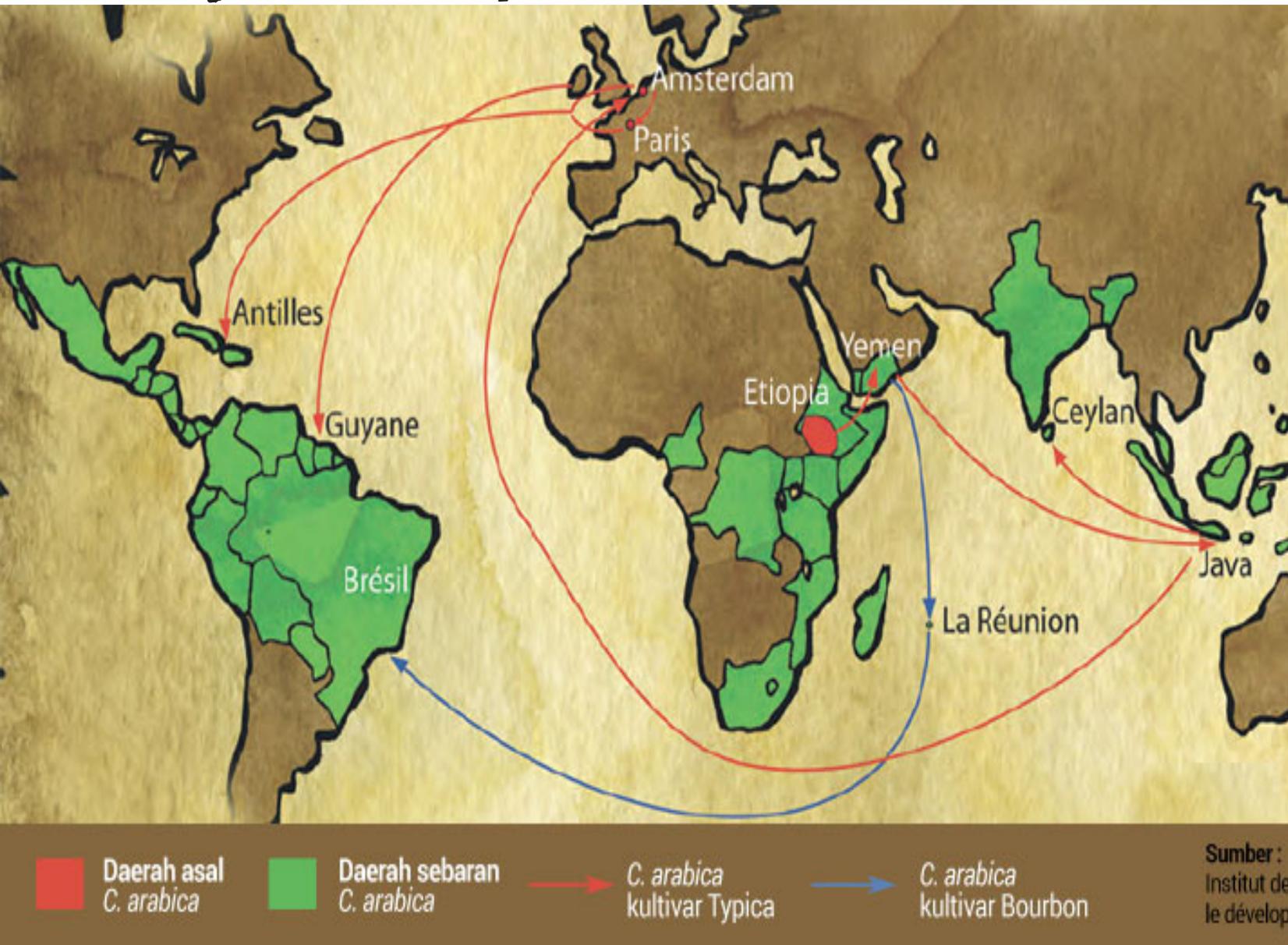
Masih menurut Ukers, asal-usul kata “kopi” secara ilmiah mulai dibicarakan dalam *Symposium on The Etymology of The Word Coffee* pada tahun 1909. Dalam simposium ini secara umum kata “kopi” diyakini merujuk pada istilah dalam bahasa arab “qahwa”, yang mengandung arti “kuat”. Ada juga pihak yang menyangkal istilah kopi diambil dari bahasa Arab. Menurut mereka istilah kopi berasal dari bahasa tempat tanaman kopi berasal yakni Abyssinia. Diadaptasi dari kata “kaffa” nama sebuah kota di daerah Shoa, di Selatan Barat Daya Abissynia. Namun anggapan ini terbantahkan karena tidak didukung bukti kuat. Bukti lain menunjukkan di kota tersebut buah kopi disebut dengan nama lain yakni “bun”. Dalam catatan-catatan Arab “bun” atau “bunn” digunakan untuk menyebut biji kopi bukan minuman. Dari bahasa Arab istilah “qahwa” diadaptasi ke dalam bahasa lainnya seperti bahasa Turki “kahve”, bahasa Belanda “koffie”, bahasa Perancis “café”, bahasa Italia “caffè”, bahasa Inggris “coffee”, bahasa Cina “kia-fey”, bahasa Jepang “kehi”, dan bahasa melayu “kawa”.

Pada faktanya hampir semua istilah untuk kopi di berbagai bahasa memiliki kesamaan bunyi dengan istilah Arab. Khusus untuk kasus Indonesia, besar kemungkinan kata “kopi” diadaptasi dari istilah Arab melalui bahasa Belanda “koffie”. Dugaan yang logis karena Belanda yang pertama kali membuka perkebunan kopi di Indonesia. Tapi tidak menutup kemungkinan kata tersebut diadaptasi langsung dari bahasa Arab atau Turki. Mengingat banyak pihak di Indonesia yang memiliki hubungan dengan bangsa Arab sebelum orang-orang Eropa datang.



Biji Kahwa

# Perjalanan kopi di Indonesia



**K**opi mulai terkenal di Indonesia semanjak tahun 1696 ketika Walikota Asterdam, Nicholas Witsen memerintahkan komandan pasukan Belanda di Pantai Malabar, Adrian Van Ommen, untuk membawa biji kopi ke Batavia. Kopi arabika pertama-tama ditanam dan dikembangkan di sebuah tempat di timur Jatinegara, yang menggunakan tanah pertikelir Kedaung yang kini lebih dikenal dengan Pondok Kopi. Beberapa waktu kemudian kopi arabika menyebar ke berbagai daerah di Jawa barat, seperti Bogor, Sukabumi, Banten dan Priangan, hingga kemudian menyebar ke daerah lain, seperti Pulau Sumatera, Sulawesi, Bali dan Timor.

Tak lama setelah itu, kopi menjadi komoditi dagang yang sangat diandalkan VOC. Ekspor kopi pertama dilakukan tahun 1711 oleh VOC, dan dalam tempo 10 tahun ekspor meningkat sampai 60 ton/tahun. Karenanya, Hindia Belanda menjadi tempat perkebunan pertama di luar Arabia dan Ethiopia yang membuat VOC memonopoli perdagangan kopi ini dari tahun 1725 sampai 1780. Untuk mendukung produksi kopi, VOC membuat perjanjian berat sebelah dengan penguasa setempat di mana para pribumi diwajibkan menanam kopi yang harus diserahkan ke VOC. Perjanjian ini disebut Koffiestelsel (sistem kopi). Berkat sistem ini pula biji kopi berkualitas tinggi dari tanah Jawa bisa membanjiri Eropa. Kopi Jawa saat itu begitu terkenal di Eropa sehingga orang-orang Eropa menyebutnya bukan secangkir kopi, melainkan secangkir Jawa. Sampai pertengahan abad ke-19 kopi Jawa adalah yang terbaik di dunia.

Sistem perdagangan kopi terus berlangsung meskipun kemudian VOC dibubarkan dan Hindia Belanda diperintah oleh pemerintah Belanda. Ketika Hermann Willem Daendels (1762-1818) memerintah, ia membangun jalan dari ujung barat Jawa sampai ujung timur yakni Anyer-Panarukan. Tujuannya untuk memudahkan transportasi prajurit Belanda dan surat-menyurat di tanah Jawa. Alasan lainnya, tentu saja untuk mempercepat biji kopi dari ujung timur Pulau Jawa mencapai pelabuhan di Batavia, dan selanjutnya dikapalkan ke Belanda untuk dijual ke Eropa. Penderitaan akibat koffiestelsel kemudian berlanjut dengan cultuurstelsel alias sistem tanam paksa. Melalui sistem tanam paksa yang diciptakan Johannes van den Bosch (1780-1844) ini, rakyat diwajibkan untuk menanam komoditi ekspor milik pemerintah, termasuk kopi pada seperlima luas tanah yang digarap, atau bekerja selama 66 hari di perkebunan-perkebunan milik pemerintah. Akibatnya, terjadi kelaparan di tanah Jawa dan Sumatera pada tahun 1840-an. Namun, berkat cultuurstelsel itu Jawa menjadi pemasok biji kopi terbesar di Eropa. Di antara tahun 1830-1834 produksi kopi arabika di Jawa mencapai 26.600 ton, selang 30 tahun kemudian produksi kopi tadi meningkat menjadi 79.600 ton.

Produksi kopi Jawa mencapai titik puncaknya di abad ke-19 yang pada tahun 1880-1884 mencapai 94.400 ton. Saat itu, kopi memainkan peranan yang jauh lebih penting dibandingkan dengan gula tebu. Kalau nilai ekspor kopi rata-rata antara tahun 1865-1970 mencapai 25.965.000 gulden, maka dalam periode yang sama nilai ekspor rata-rata gula tebu hanyalah mencapai 8.416.000 gulden. Kejatuhan kopi Jawa dimulai ketika serangan penyakit kopi melanda pada tahun 1878. Setiap perkebunan di seluruh Nusantara terkena hama penyakit kopi yang disebabkan oleh *Hemileia vastatrix*. Penyakit ini membunuh semua tanaman arabika yang tumbuh di dataran rendah. Kopi arabika yang tersisa hanyalah yang tumbuh di lahan setinggi dari 1.000 meter di atas permukaan laut.





Pudarnya kejayaan kopi jawa ini kemudian diisi oleh kopi arabika asal Brasil dan Kolombia yang terus merajai hingga sekarang. Meskipun demikian, sisa tanaman kopi arabika masih dijumpai di kantong penghasil kopi di Indonesia, antara lain dataran tinggi Ijen (Jatim), tanah tinggi Toraja (Sulsel), serta lereng bagian atas pegunungan Bukit Barisan (Sumatera), seperti Mandailing, Lintong dan Sidikalang (Sumut), serta dataran tinggi Gayo (Aceh). Untuk menyikapi serangan hama ganas tersebut, pemerintah Belanda kemudian menanam kopi liberika yang lebih tahan hama. Sayangnya, varietas ini tidak begitu lama populer dan juga terserang hama.

Lantas kopi Robusta mulai diperkenalkan di Indonesia di awal 1900-an untuk menggantikan kopi liberika dan arabika yang hancur lantaran hama. Kopi Robusta yang lebih tahan terhadap hama dianggap sebagai alternatif yang tepat terutama untuk perkebunan kopi di daerah dataran rendah. Saat ini, produksi kopi di Indonesia menempati peringkat keempat terbesar di Dunia.



Para penyortir kopi di jaman kolonial hindia belanda.

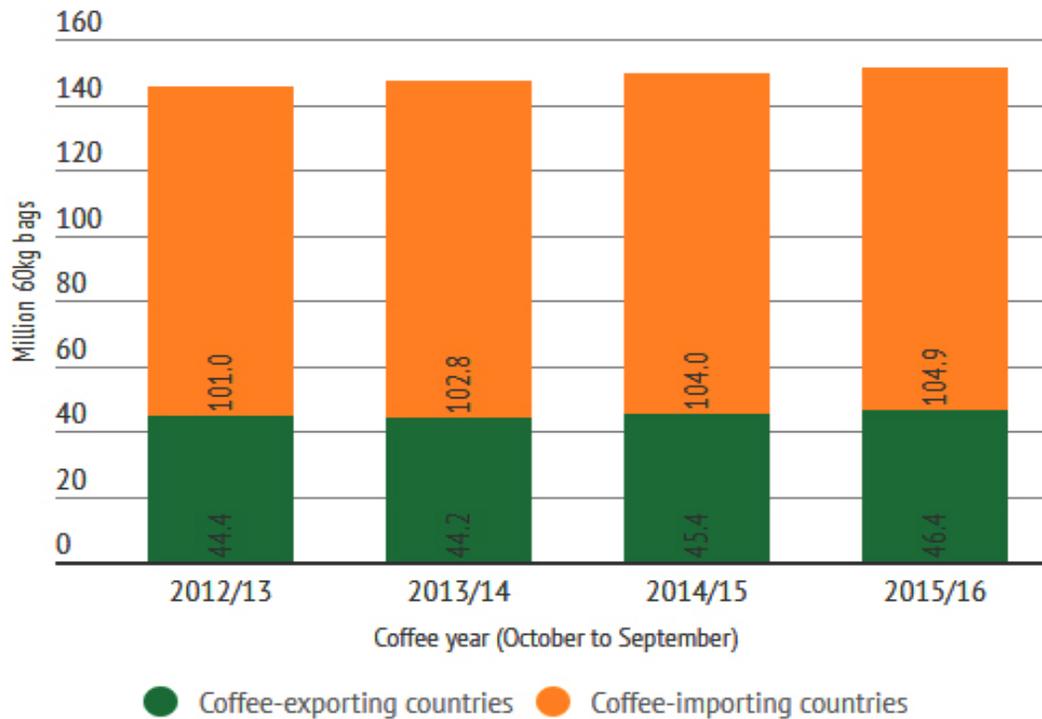
# Perdagangan kopi dunia era modern

Negara-negara di dunia menjadikan komoditas perkebunan sebagai sumber devisa kedua setelah minyak bumi dalam perdagangan global. Salah satu komoditas perkebunan yang berperan penting adalah kopi. Hal ini karena kopi telah memberikan sumbangan yang cukup besar bagi devisa negara produsen, dengan menjadi salah satu sumber ekspor non migas. Selain itu, komoditas ini dapat menjadi penyedia lapangan kerja dan sumber pendapatan bagi petani pekebun kopi maupun bagi pelaku ekonomi lainnya yang terlibat dalam budidaya, pengolahan, serta dalam mata rantai pemasaran kopi di dunia. Industri kopi secara global mempekerjakan lebih kurang 25 juta pekerja (world coffe trade, 2014) dari seluruh dunia. Menurut data International Coffee Organization (ICO) tahun 2014 konsumsi kopi meningkat dari tahun ke tahun. Peningkatan produksi kopi oleh negara-negara produsen memiliki peluang besar untuk diekspor ke negara-negara konsumen kopi utama di dunia, seperti Uni Eropa, Amerika Serikat dan Jepang.

Pentingnya kopi dalam ekonomi global saat ini dapat tergambar dalam beberapa fenomena, antara lain: (a) lebih dari 90 persen produksi kopi berasal dari negara-negara berkembang, sementara konsumsi justru berada terutama di negara-negara industri; (b) dalam periode pasca Perang Dunia II, kopi telah menjadi komoditas kedua paling berharga yang diperdagangkan setelah minyak; (c) upaya untuk mengontrol perdagangan kopi internasional telah ada sejak awal abad ke-20, yang membuat kopi menjadi salah satu komoditas pertama yang diregulasi secara internasional; (d) sejumlah negara berkembang, bahkan mereka dengan pangsa pasar ekspor global yang rendah, mengandalkan kopi untuk pendapatan ekspor mereka, sehingga kopi merupakan sumber pendapatan bagi jutaan petani kecil dan buruh tani di seluruh dunia; dan (e) pemerintah negara produsen kopi secara historis memperlakukan kopi sebagai komoditas strategis.

Indonesia adalah produsen kopi terbesar keempat di dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Colombia menurut Indonesia Investments, tahun 2015 dengan memenuhi 20% kebutuhan kopi dunia. Indonesia juga merupakan pengekspor kopi terbesar keempat di dunia dengan pangsa pasar sekitar 11% Dari sisi permintaan, prospek pertumbuhan permintaan kopi dunia tetap menjanjikan. Hal ini dapat dilihat dari permintaan kopi diseluruh dunia yang senantiasa meningkat . Rata-rata presentase peningkatan konsumsi kopi di Asia adalah sebesar 5 - 8% per tahun. Sedangkan rata-rata di benua Amerika dan Eropa yaitu naik sebesar 8% per tahun. Bahkan dengan berkembangnya mesin pembuat minuman kopi instan memicu peningkatan konsumsi kopi di negara maju.

Peningkatan konsumsi kopi dapat dilihat di grafik yang dikeluarkan oleh International Coffee Organization ditahun 2017 menunjukkan naiknya taraf hidup serta perubahan pola konsumsi dan gaya hidup negara-negara di dunia mengakibatkan adanya potensi pertumbuhan konsumsi kopi yang kuat.



Grafik Konsumsi Kopi Dunia

Sumber : International Coffee Organization, 2017

Bisnis kopi mengalami peningkatan, terutama dalam bidang café yang menawarkan berbagai jenis minuman kopi seperti cappuccino dan latte. Hal ini didorong oleh selera konsumen dan tingkat pendapatan serta suasana café yang menyenangkan. selain itu trend konsumsi kopi juga meningkat beberapa tahun belakangan terutama oleh para konsumen usia muda, hasil survey tahun 2016 oleh National Coffe Drinking Trends menunjukan hasil yang mengejutkan dimana hasil survey memperlihatkan peningkatan konsumsi kopi di usia muda dari umur 18 sd 24 tahun dan usia matang dari umur 25 sd 39 tahun, trend ini pada kondisi modern sekarang memperlihatkan peran hadirnya café dan usaha sejenisnya sebagai tempat bertemu dan gaya hidup, terutama dengan memilih minuman berjenis kopi sebagai pilihan utama mereka.

Selain itu juga berkembangnya industri pengolahan kopi dengan berbagai diversifikasi produk kopi memicu perdagangan kopi di seluruh dunia makin meningkat jumlah produksi kopi dunia, adapun berbagai diversifikasi produk kopi seperti :

1. Industri kopi instan
2. Industri kopi bubuk
3. Industri kopi mix
4. Industri kopi racik & herbal

Inovasi penyajian minuman kopi berupa coffee pods, coffee capsules, atau jenis kopi instan lain, dan kopi dingin (bukan cold brew) rupanya laku keras di Asia, utamanya wilayah Asia Pasifik. Pertumbuhan ini telah diamati sejak 2011 hingga 2016. Tingginya aktivitas pasar kopi di Asia tak lain adalah akibat minat tinggi pembeli terhadap ragam inovasi dalam menikmati kopi yang lebih segar. dengankata lain, tidak sekedar instan saja. Keinginan pasar ini ditangkap dengan baik oleh produsen kopi. Pada ranah penyajian, mereka meluncurkan produk berupa coffee pods, coffee capsules, dan jenis kopi lain, agar konsumen dapat merasakan sensasi berbeda daripada kopi gunting (baca: kopi sachet) – meski sama-sama instan.

Seiring dengan berkembangnya perdagangan internasional dalam era globalisasi ini, negara-negara melakukan integrasi ekonomi. Definisi integrasi ekonomi adalah dihilangkannya hambatan-hambatan ekonomi antar negara. Sedangkan Tinbergen mendefinisikan integrasi ekonomi sebagai bentuk kebebasan dalam melakukan perdagangan internasional tanpa adanya diskriminasi serta memiliki lembaga yang sama dalam mengatur transaksi perdagangan internasionalnya. Integrasi ekonomi dapat meningkatkan kemakmuran suatu bangsa karena lebih efisien dibandingkan suatu negara berusaha sendiri.

Pada tahun 2016 ini diberlakukan Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA). MEA merupakan realisasi dari visi ASEAN 2020 yaitu untuk melakukan integrasi ekonomi diantara negara-negara ASEAN dengan membentuk suatu pasar tunggal dan basis produksi (Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2013). Pasar tunggal merupakan suatu pasar yang berada dalam suatu kawasan tertentu, dimana seluruh anggota kawasan tersebut bersama-sama membuat aturan dan kebijakan mengenai perdagangan internasional diantara mereka. Dengan berlakunya MEA ini, investasi, tenaga terampil, serta barang dan jasa dapat secara bebas diperdagangkan, tanpa adanya hambatan tarif maupun non tarif. Sehingga akibatnya tingkat persaingan diantara negara-negara ASEAN akan semakin ketat. Jika tidak mampu bersaing, maka produk-produk negara lainlah yang akan lebih mendominasi di Indonesia (Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2013). Begitupula dengan komoditas kopi Indonesia terhadap serangan produk kopi luar negeri yang mengincar konsumen potensial di Indonesia sendiri.

ESPRESSO 1KG  
GAYO KARAWANDA





**Yes, I drink coffee.**

(If by coffee you mean Starbucks Frappuccinos)

# **BAGIAN DUA : DARI BIJI KOPI KE MUSANG**

# Jenis kopi di Dunia

**B**erdasarkan catatan International Coffee Organization (ICO), terdapat 4 jenis kopi yang diperdagangkan secara global yakni kopi arabika, kopi robusta, kopi liberika dan kopi excelsa.<sup>7</sup> Keempat jenis kopi tersebut berasal dari 3 spesies tanaman kopi. Arabica dihasilkan oleh tanaman *Coffea arabica*. Robusta dihasilkan tanaman *Coffea canephora*. Sedangkan liberika dan excelsa dihasilkan oleh tanaman *Coffea liberica*, persisnya *Coffea liberica* var. *Liberica* untuk kopi liberika dan *Coffea liberica* var. *Dewevrei* untuk kopi excelsa.

## **Kopi arabika**

Kerajaan: Plantae Divisi: Tracheophyta Kelas: Magnoliopsida Suku: Rubiaceae Marga: *Coffea* Spesies: *Coffea arabica* L.

Kopi arabika adalah salah satu jenis komoditas kopi yang dihasilkan dari tanaman *Coffea arabica*. Tanaman ini dipercaya berasal dari daerah Etiopia kemudian dibawa oleh para pedagang Arab ke Yaman. Bangsa Arab mulai mempopulerkan ekstrak biji kopi arabika yang diseduh dengan air panas sebagai minuman penyegar.

Di abad ke-15 popularitas minuman kopi mulai menyebar ke Eropa. Awalnya orang-orang Eropa membeli kopi dari para pedagang Arab. Kemudian mulai mengembangbiakkan tanaman tersebut di Asia dan Amerika. Sejak itu kopi menjadi komoditas yang sangat populer di seluruh dunia. Bahkan sempat menjadi komoditas kedua terbesar yang diperdagangkan secara global setelah minyak bumi.

Terdapat dua macam kopi arabika yang dibawa orang-orang Eropa dari Yaman. Pertama, kultivar yang dibawa ke Jawa kemudian menyebar ke Asia Selatan dan Amerika Tengah dikenal sebagai *Typica*. Kedua, kultivar yang di bawa ke Brasil lewat La Reunion dikenal sebagai *Bourbon*. Kedua kultivar tersebut dipercaya menjadi sumber tanaman kopi arabika yang ada saat ini.

# Arabica





*Coffea arabica.*

Deskripsi tanaman.

**Batang.**

Pohon kopi arabika memiliki perakaran yang dangkal, sekitar 30 cm dari permukaan tanah. Dalam keadaan yang terawat pohon ini tumbuh seperti perdu, tingginya sekitar 2-3 meter. Namun bila tidak dipangkas bisa tumbuh hingga 5 meter. Terdapat dua tipe cabang pada tanaman kopi arabika, yakni cabang yang tumbuh vertikal dan horisontal.

**Daun.**

Tanaman kopi arabika memiliki daun yang kecil, panjangnya 12-15 cm dan lebar sekitar 6 cm. Warna daun hijau mengkilap seperti dilapisi lilin. Pada ketiak daun tumbuh mata tunas. Mata tunas ini bisa menjadi bunga atau menjadi cabang tergantung kondisi.

**Bunga.**

Bunga tumbuh dari mata tunas yang terletak di ketiak daun. Bunga menyerbuk sendiri, penyerbukan biasanya terjadi di pagi hari dengan bantuan angin atau serangga. Hujan yang mengguyur saat penyerbukan bisa menggagalkan proses penyerbukan. Waktu yang diperlukan mulai dari penyerbukan hingga menjadi buah siap panen sekitar 6-9 bulan.

**Buah.**

Buah kopi arabika lebih besar dibanding robusta. Buah tersebut akan rontok dari tangkainya saat matang. Jadi perlu pemanenan yang hati-hati sebelum buah rontok.

**Habitat tumbuh.**

Habitat tanaman kopi arabika terletak di antara 20° Lintang Selatan dan 20° Lintang Utara bumi. Di daerah subtropis, tanaman ini bisa ditanam di dataran rendah. Suhu udara sangat mempengaruhi pertumbuhan. Bila terlalu panas pertumbuhan tanaman terlalu cepat dan bunga keluar terlalu awal. Tanaman pun rentan terhadap serangan hama karat daun. Sedangkan bila suhu terlalu rendah pertumbuhannya lambat, akan banyak cabang-cabang sekunder dan tersier yang mengganggu pertumbuhan buah. Di Indonesia, tanaman kopi arabika hanya bisa tumbuh dengan baik di ketinggian 1.000-2.000 meter dari permukaan laut. Tanaman tersebut masih bisa tumbuh di dataran lebih rendah, hanya saja pertumbuhannya tidak optimal dan mudah terserang penyakit karat daun. Secara umum kopi arabika membutuhkan curah hujan 1.500-2.500 mm per tahun. Dengan bulan kering tidak lebih dari 3 bulan dalam setahun. Suhu udara yang dikehendaki tanaman ini ada pada kisaran 15-25°C.

## **Kopi robusta**

Kerajaan: Plantae Divisi: Tracheophyta Kelas: Magnoliopsida Suku: Rubiaceae

Marga: *Coffea* Spesies: *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner

Robusta adalah salah satu jenis tanaman kopi dengan nama ilmiah *Coffea canephora*. Nama robusta diambil dari kata “robust”, istilah dalam bahasa Inggris yang artinya kuat. Sesuai dengan namanya, minuman yang diekstrak dari biji kopi robusta memiliki cita rasa yang kuat dan cenderung lebih pahit dibanding arabika. Biji kopi robusta banyak digunakan sebagai bahan baku kopi siap saji (instant) dan pencampur kopi racikan (blend) untuk menambah kekuatan cita rasa kopi. Selain itu, biasa juga digunakan untuk membuat minuman kopi berbasis susu seperti capucino, cafe latte dan macchiato. Biji kopi robusta dianggap inferior dan dihargai lebih rendah dibanding arabika. Secara global produksi robusta menempati urutan kedua setelah arabika. Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kopi robusta terbesar di dunia. Sebagian besar perkebunan kopi di negeri ini ditanami jenis robusta, sisanya arabika, liberika, dan excelsa.

Asal usul tanaman.

Kopi robusta ditemukan pertama kali di Kongo pada tahun 1898 oleh ahli botani dari Belgia. Robusta merupakan tanaman asli Afrika yang meliputi daerah Kongo, Sudan, Liberia, dan Uganda. Robusta mulai dikembangkan secara besar-besaran di awal abad ke-20 oleh pemerintahan kolonial Belanda di Indonesia. Pengembangan kopi robusta berawal dari bencana wabah penyakit karat daun atau *Hemileia vastatrix* yang menyerang tanaman kopi. Pada tahun 1878 sebagian besar perkebunan kopi di Indonesia rusak akibat penyakit tersebut. Kemudian Belanda mengganti arabika dengan liberika. Namun di tahun 1890 kopi liberika juga mengalami penyakit yang sama.

Pada tahun 1902 didatangkan jenis kopi robusta dari kebun raya Jardine di Brussel, Belgia. Setelah diteliti tanaman tersebut dipastikan lebih tahan terhadap penyakit karat daun. Lalu pada tahun 1907 tanaman kopi liberika diganti dengan robusta. Upaya kali ini berhasil, robusta terbukti memiliki daya tahan yang lebih baik terhadap penyakit karat daun. Hingga saat ini perkebunan-perkebunan kopi di Indonesia didominasi jenis robusta. Dalam perdagangan komoditas kopi global, Indonesia merupakan penghasil kopi robusta terbesar dunia setelah Vietnam dan Brasil. Lebih dari 80% perkebunan kopi di Indonesia ditanami robusta, sekitar 17% ditanami arabika, sebagian kecil sisanya ditanami liberika dan excelsa.

# Robusta





Publ. by T. Currier & Co. Geo. Englehart July 1. 1850

By H. E. Jencks Del. R. Langford Sculp. N.Y.

#### Deskripsi tanaman.

Daun kopi robusta bentuknya oval dengan ujung meruncing. Daun tumbuh pada batang, cabang dan ranting. Pada bagian batang dan cabang daunnya tumbuh berselang seling, sedangkan pada bagian ranting daunnya tumbuh pada bidang yang sama. Dari segi ukuran, buah kopi robusta lebih kecil dibanding arabika. Ketika muda kulit buah berwarna hijau dan berubah menjadi merah saat matang. Buah yang telah matang tetap menempel kuat di tangkainya, tidak rontok seperti arabika. Bentuk bijinya cenderung membulat dan ukurannya lebih kecil dari arabika.

#### Habitat tumbuh.

Kopi robusta tumbuh dengan baik pada ketinggian 0-900 meter dari permukaan laut. Namun idealnya ditanam pada ketinggian 400-800 meter. Suhu rata-rata yang dibutuhkan tanaman ini sekitar 26°C dengan curah hujan 2000-3000 mm per tahun. Tanaman ini tumbuh dengan baik pada tanah yang memiliki tingkat keasaman (pH) sekitar 5-6,5.

Di Indonesia ada salah satu propinsi yang terkenal dengan perkebunan kopi robusta yakni Lampung dikenal sebagai daerah penghasil kopi robusta terbesar di tanah air. Sebagian besar perkebunan kopi Lampung tersebar di dataran tinggi yang terpusat di Kabupaten Lampung Tengah, Lampung Barat, dan Tanggamus. Dengan luas area perkebunan lebih dari 154 hektar, setiap tahunnya, daerah ini mampu memproduksi 100 ribu ton biji kopi.

Bukan rahasia lagi, kopi Lampung memiliki aroma yang khas dan menjadi salah satu kopi robusta terbaik di Indonesia. Daya saing kopi ini juga sangat terbuka lebar di pasar internasional. Pasalnya saat ini hanya ada tiga negara penghasil kopi robusta terbesar yakni Indonesia, Vietnam dan Brazil. Saat ini kopi Lampung telah menyumbang 70 persen ekspor kopi nasional. Kopi Lampung merupakan warisan budaya yang harus tetap dilestarikan. Eksistensinya perlu dijaga dan dipertahankan dengan memperhatikan kelestarian ekosistem dan pemberdayaan masyarakat di sekitarnya.

Sedangkan untuk kopi robusta di daerah Jawa banyak ditanam di propinsi Jawa Timur, terutama di daerah . Kayu Mas, Blewan, dan Jampit pada umumnya adalah kopi Robusta. Di daerah pegunungan dari Jember hingga Banyuwangi juga terdapat banyak perkebunan Robusta. Bahkan Jember sudah dikenal dunia sebagai daerah penghasil kopi Jawa yang berkualitas dan nikmat. Kopi ini memiliki aroma seperti bau kayu basah (woody), kadang tumbuh-tumbuhan. Memiliki karakter rasa full body, low acid, dan terkadang sedikit terasa flavor caramelly/chocolate.

## **Kopi liberika**

Kerajaan: Plantae Divisi: Tracheophyta Kelas: Magnoliopsida Suku: Rubiaceae Marga: Coffea Spesies: Coffea liberica W. Bull ex Hiern Varietas: Coffea liberica var. Liberika

Kopi liberika adalah jenis kopi yang dihasilkan oleh tanaman Coffea liberica. Kopi ini disebut-sebut berasal dari tanaman kopi liar di daerah Liberia. Padahal sebenarnya ditemukan juga tumbuh secara liar di daerah Afrika lainnya. Kopi liberika dibawa oleh bangsa Belanda ke Indonesia pada abad ke-19. Kopi ini dikembangkan untuk menggantikan tanaman arabika yang terserang wabah penyakit karat daun. Namun upaya tersebut kurang berhasil karena tanaman kopi liberika mengalami hal yang sama. Saat ini kopi liberika ditanam secara terbatas di negara-negara Afrika dan Asia. Secara global produksinya jauh dibawah arabika dan robusta. Di Indonesia kopi liberika bisa ditemukan di daerah Jambi dan Bengkulu. Sebagian besar hasil produksi liberika dari tempat tersebut di ekspor ke Malaysia.

Sejarah budidaya.

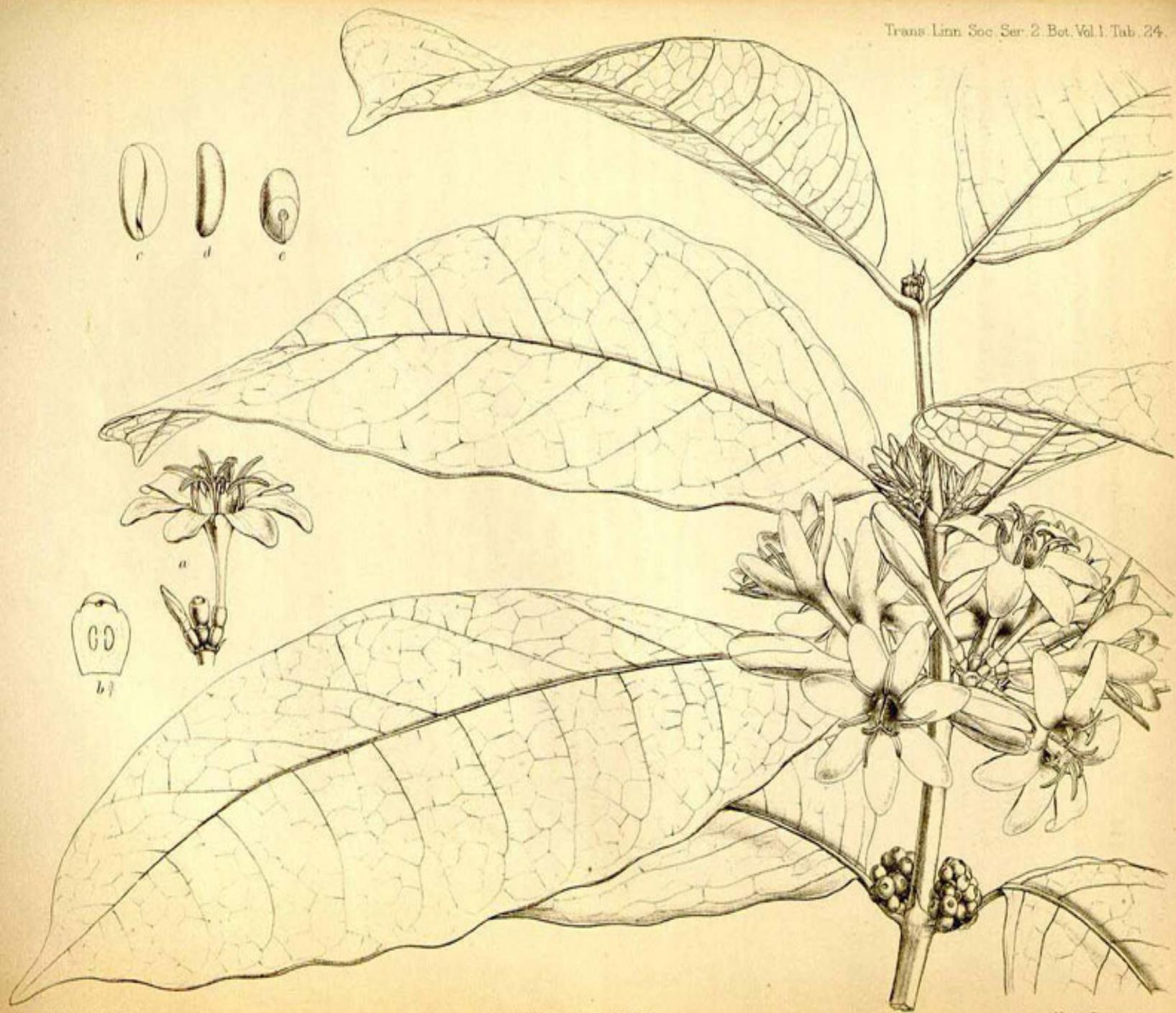
Seperti sudah disinggung sebelumnya, nama liberika diambil dari nama tempat ditemukannya jenis kopi ini yakni di daerah Liberia. Walaupun sebenarnya jenis kopi ini ditemukan juga di daerah lainnya di Afrika. Pada tahun 1878 Belanda membawa kopi liberika ke Indonesia untuk menggantikan tanaman kopi arabika yang rusak terserang penyakit karat daun atau Hemelia vastatrix (HV). Liberika diketahui lebih tahan terhadap penyakit HV dibanding arabika.

Namun pada tahun 1907 tanaman liberika mengalami hal yang sama dengan arabika. Hampir semua perkebunan kopi liberika yang terletak di dataran rendah rusak terserang HV. Selanjutnya pemerintah Belanda mengganti liberika dengan jenis robusta. Daya tahan kopi liberika terhadap penyakit HV lebih baik dibanding arabika namun tidak setahan kopi robusta. Saat ini liberika ditanam secara terbatas, tidak sebanyak arabika atau robusta. Tanaman kopi ini kurang disukai petani karena rendemen hasil pengolahan buahnya rendah.

Kopi liberika merupakan tanaman endemik Afrika. Penyebarannya meliputi Liberia, Burkina Faso, Pantai Gading, Gabon, Gambia, Gana, Mauritania, Nigeria, Uganda, Kamerun hingga Angola. Liberika banyak dibudidayakan di Indonesia, Malaysia, Filipina, Afrika Barat, Guyana dan Suriname. Selain itu secara terbatas dibudidayakan juga di Mauritius, India, Srilangka, Thailand, Taiwan, Vietnam dan Timor-timur. Di Indonesia, kopi jenis ini bisa ditemukan di daerah Jambi dan Bengkulu. Di Jambi, produsen liberika terkonsentrasi di wilayah Tanjung Jabung.

Nama ilmiah untuk kopi liberika adalah Coffea liberica var. Liberica. Pada awalnya tanaman ini digolongkan ke dalam spesies yang sama dengan kopi robusta dengan nama ilmiah Coffea canephora var. liberica. Namun pengelompokkan terbaru menyatakannya sebagai spesies tersendiri dengan nama Coffea liberica. Karena secara morfologi dan sifat-sifat lainnya berbeda dengan robusta. Selain kopi liberika, terdapat varietas lain dalam spesies Coffea liberica yakni kopi excelsa dengan nama ilmiah Coffea liberica var. Dewevrei.





D. Blau Fl. S. del. et lith.

COFFEA LIBERICA.

Martens. Bras. sup.

Deskripsi tanaman.

Buah kopi liberika memiliki ukuran cukup besar. Bentuknya bulat hingga lonjong dengan panjang sekitar 18-30 mm. Dalam satu buah terdapat 2 biji kopi yang masing-masing memiliki panjang sekitar 7-15 mm. Diantara jenis kopi budidaya lainnya, liberika memiliki ukuran buah paling besar.<sup>5</sup>

Namun meski buahnya besar, bobot buah keringnya hanya 10% dari bobot basah. Sifat seperti ini kurang disukai para petani karena penyusutan bobot saat panen hingga buah siap olah cukup tinggi. Sehingga ongkos panen menjadi relatif lebih mahal.<sup>6</sup> Keadaan ini yang membuat petani enggan mengembangkan jenis kopi liberika.

Habitat tumbuh.

Kopi liberika tumbuh baik di daerah tropis dataran rendah dengan ketinggian 400-600 meter dari permukaan laut. Namun tetap bisa tumbuh dan berbuah hingga ketinggian 1200 meter. Suhu ideal pertumbuhannya ada pada kisaran 27-30°C dengan curah hujan 1500-2500 mm per tahun.<sup>7</sup> Tanaman ini bisa tumbuh dengan baik pada lahan yang tersinari penuh ataupun di bawah naungan pohon lain. Kopi liberika juga memiliki toleransi tinggi pada tanah yang kurang subur. Jenis tanaman ini bisa tumbuh di atas tanah lempung hingga tanah berpasir serta tahan terhadap kekeringan maupun cuaca basah.

Varietas tanaman.

Varietas kopi liberika tidak banyak, yang populer diantaranya Ardoniana dan Duvrei. Pada tahun 2014, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslit Koka) melepas spesies kopi liberika dengan nama varietas "Libtukom" kependekan dari Liberika Tunggal Komposit. Libtukom merupakan varietas liberika pertama yang dianjurkan di Indonesia. Varietas libtukom dikembangkan dari kopi liberika yang ada di daerah Tanjung Jabung Barat, Jambi. Varietas ini memiliki keunggulan tahan hama karat daun, bisa ditanam di dataran rendah dan bisa ditanam di lahan marginal seperti tanah gambut.

Liberika varietas libtukom memiliki kemiripan dengan excelsa. Namun terdapat beberapa ciri yang membedakannya, yakni libtukom memiliki daging buah yang tebal sedangkan excelsa lebih tipis mirip arabika. Selain itu pada pupus daunnya, libtukom berwarna hijau hingga hijau kecoklatan sedangkan excelsa merah kecoklatan.

## **Kopi excelsa**

Kerajaan: Plantae Divisi: Tracheophyta Kelas: Magnoliopsida Suku: Rubiaceae Marga: Coffea Spesies: Coffea liberica Varietas: Coffea liberica var. dewevrei

Kopi excelsa ditemukan pada awal abad ke-20 di wilayah Afrika Barat. Pada awalnya tanaman ini disebut sebagai spesies Coffea excelsa, kadang-kadang disebut spesies Coffea dewevrei. Belakangan dikoreksi menjadi Coffea liberica var. dewevrei, sebagai salah satu varietas kopi liberika. Namun nama-nama tersebut masih menjadi perdebatan para ahli. Kopi excelsa memiliki banyak nama sinonim.

### **Sinonim nama**

Coffea excelsa A. Chev

Coffea dewevrei De Wild. & T. Durand

Coffea liberica var. excelsa

Saat ini kopi excelsa tidak banyak dibudidayakan. Lebih dari 90% perdagangan kopi dunia dikuasai oleh jenis kopi arabika dan robusta, sebagian kecil sisanya liberika dan excelsa. Di Indonesia kopi excelsa bisa ditemukan di Jambi, ditanam di dataran rendah bertanah gambut.

Seperti sudah disinggung di awal ada banyak nama sinonim untuk nama latin kopi excelsa. Auguste Chevalier, menyebut kopi ini sebagai spesies Coffea excelsa. Sementara itu peneliti lainnya, yakni Émile De Wildeman dan Théophile Durand menyebutnya sebagai spesies Coffea dewevrei.

Belakangan, Jean Paul Antoine Lebrun, menggolongkan kopi excelsa sebagai salah satu varietas dari kopi liberika dengan nama ilmiah Coffea liberica var. dewevrei. Selain itu, ada juga yang menamakannya Coffea liberica var. excelsa. Meskipun memiliki banyak nama sinonim, dalam dunia perdagangan komoditas ini dikenal sebagai excelsa.

### **Deskripsi tanaman.**

Kopi excelsa ditemukan pertama kali pada tahun 1905 oleh August Chevalier, seorang botanis dan ahli taksonomi asal Perancis. Dia menemukan kopi ini di sekitar aliran Sungai Chari tidak jauh dari Danau Chad di Afrika Barat. Warna daunnya hijau tua dengan bagian belakang berwarna hijau terang. Ukuran daun lebar dan luas. Bunganya berwarna putih dan besar, tumbuh berkelompok terdiri dari satu sampai lima bunga dalam satu kelompok. Buah kopi excelsa pendek dan lebar. Bijinya lebih kecil dari robusta, warnanya kuning cerah seperti liberika.

### **Habitat tumbuh.**

Tanaman kopi excelsa cocok dikembangkan pada ketinggian lahan mulai 0-750 meter di atas permukaan laut. Idealnya di daerah beriklim tropis dengan curah hujan sedang. Pada tingkat curah hujan tinggi tanaman ini akan lebih mengembangkan kayunya dibanding buahnya. Kopi excelsa memerlukan waktu satu hingga dua bulan dengan curah hujan kurang dari 50 mm untuk berbunga. Tanaman ini diketahui tahan terhadap penyakit karat daun, Hemileia vastratrix (HV). Produktivitas kopi excelsa mencapai 1,2 ton per hektar.





## Excelsa Coffee Tree

The EXCELSA coffee tree has wide leaves that are thicker than Robusta but thinner, smoother and more rounded than Liberica. Its young leaves are usually shiny with bronze violet color. Although EXCELSA berries are nearly as big as the ones of Liberica, EXCELSA berries have a smaller "eye" and they are borne in bigger clusters.

Di Indonesia kopi excelsa dibudidayakan secara terbatas di daerah Tajung Jabung Barat, Jambi. Tanaman ini bisa tumbuh di tanah gambut yang memiliki tingkat keasaman tinggi. Kopi excelsa termasuk tanaman kopi yang bisa cepat menghasilkan, dalam kurun 3,5 tahun buahnya sudah bisa dipanen.

Di Indonesia menghasilkan 6 dari 7 jenis Kopi Arabika yaitu Gayo (Aceh), Mandaling (Sumut), Kintamani (Bali), Mangkuraja (Bengkulu), Jawa dan Kalosi (Toraja). Sementara satu jenis lainnya dihasilkan di Jamaica yang dikenal sebagai Blue Montain.

Jenis Arabika yang termasuk langka adalah speciality arabica dan jenis lainnya adalah kopi Luwak. Syarat tumbuhnya tanaman kopi arabika adalah pada ketinggian 750-1500 dpl dengan suhu 15-18 derajat celcius. Kopi liberika tumbuh didaerah 500 – 1500 dpl dengan suhu 17 sampai 20 derajat celcius dan kopi robusta pada ketinggian 400-1000 dpl dengan suhu 18-24 derajat celcius.

Varietas kopi merujuk kepada subspecies kopi. Biji kopi dari dua tempat yang berbeda biasanya juga memiliki karakter yang berbeda, baik dari aroma (dari aroma jeruk sampai aroma tanah), kandungan kafein, rasa dan tingkat keasaman. Ciri-ciri ini tergantung pada tempat tumbuhan kopi itu tumbuh, proses produksi dan perbedaan genetika subspecies kopi.

# VARIASI KOPI ARABIKA

**K**opi dari spesies *Coffea arabica* memiliki rasa yang kaya daripada *Coffea robusta*. Kopi Arabica memiliki banyak varietas. Tiap varietas memiliki ciri yang unik. Beberapa varietas yang terkenal meliputi:

Kopi Kolombia (Coffee Colombian) – pertama kali diperkenalkan di Kolombia pada awal tahun 1800. Saat ini kultivar Maragogype, Caturra, Typica dan Bourbon ditanam di negeri ini. Jika langsung digoreng, kopi Kolombia memiliki rasa dan aroma yang kuat. Kolombia adalah penghasil kopi kedua terbesar di dunia setelah Brasilia. Sekitar 12% kopi di dunia dihasilkan di negara ini.

Colombian Milds – Varietas ini termasuk kopi dari Kolombia, Kenya dan Tanzania. Semuanya adalah jenis kopi arabica yang telah dicuci.

Costa Rican Tarrazu – “San Marcos de Tarrazu valley” di pegunungan di luar San José, Costa Rica.

Guatemala Huehuetenango – Ditanam di ketinggian 5000 kaki di bagian utara Guatemala.

Ethiopian Harrar – dari Harar, Ethiopia.

Ethiopian Yirgacheffe – dari daerah di kota Yirga Cheffe di provinsi Sidamo (Oromia) di Ethiopia.

Hawaiian Kona coffee – ditanam di kaki pegunungan Hualalai di distrik Kona di Hawaii. Kopi diperkenalkan pertama kali di kepulauan ini oleh Chief Boki. Ia adalah gubernur Oahu pada tahun 1825.

Jamaican Blue Mountain Coffee – dari Blue Mountains di Jamaika. Kopi ini memiliki harga yang mahal karena kepopulerannya.

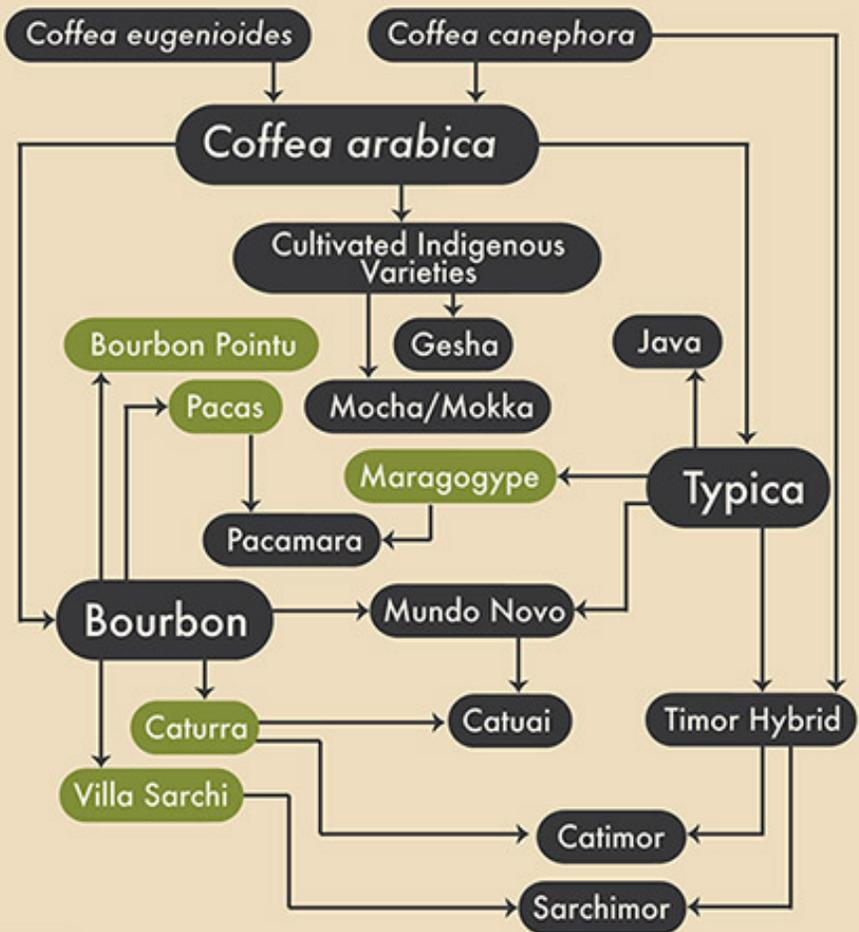
Kopi Jawa (Java coffee) – dari pulau Jawa di Indonesia. Kopi ini sangatlah terkenal sehingga nama Jawa menjadi nama identitas untuk kopi.

Kenyan – terkenal karena tingkat keasamannya dan rasanya.

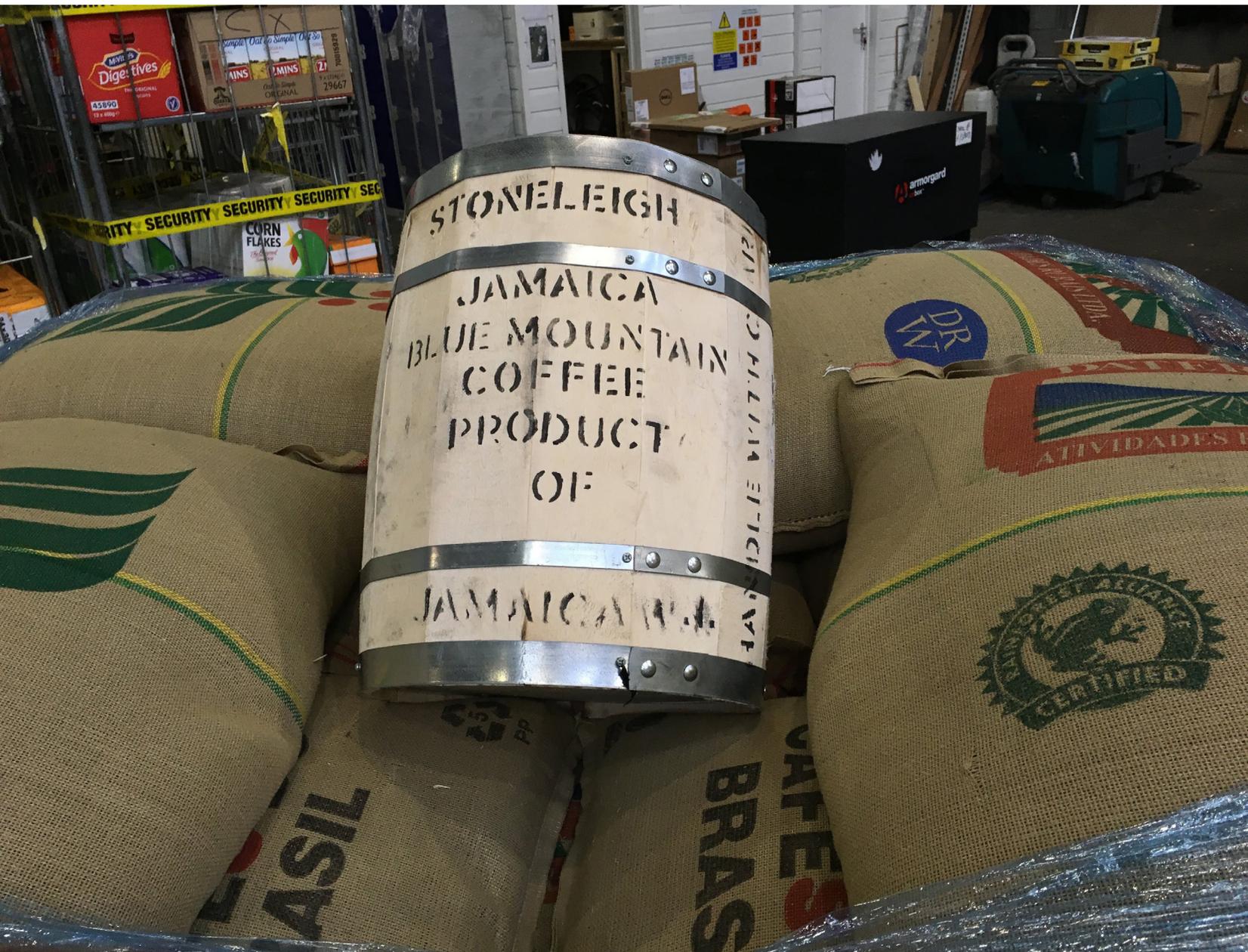
Mexico – memproduksi biji kopi yang keras.

Mocha – Kopi dari Yemen dahulunya diperdagangkan di pelabuhan Mocha di Yemen. Jangan disalahartikan dengan cara penyajian kopi dengan coklat.

# Common Coffee Cultivars and their Origins



scaasympoosium.org





Santos – dari Brasilia. Memiliki tingkat keasaman yang rendah.

Sumatra Mandheling dan Sumatra Lintong – Mandheling dinamakan menurut suku Batak Mandailing di Sumatra utara di Indonesia. Kopi Lintong dinamakan menurut nama tempat Lintong di Sumatra utara.

Gayo Coffee – berasal dari Dataran Tinggi Gayo – Gayo adalah nama Suku Asli di Aceh – yang meliputi Kabupaten Aceh Tengah, Bener Meriah dan Gayo Lues.

Sulawesi Toraja Kalosi – Ditanam di daerah pegunungan tinggi di Sulawesi. Kalosi ialah nama kota kecil di Sulawesi, yang merupakan tempat pengumpulan kopi dari daerah sekitarnya. Toraja adalah daerah pegunungan di Sulawesi tempat tumbuhnya kopi ini.

Kopi dari Sulawesi ini memiliki aroma yang kaya, tingkat keasaman yang seimbang (agak sedikit lebih kuat dari kopi Sumatra) dan memiliki ciri yang multidimensional. Warnanya coklat tua. Kopi ini cocok untuk digoreng hingga warnanya gelap. Karena proses produksinya, kopi ini dapat mengering secara tidak teratur. Walau demikian biji yang bentuknya tidak teratur ini dapat memperkaya rasanya.

Tanzania Peaberry – di tanam di Gunung Kilimanjaro di Tanzania. “Peaberry” artinya biji kopi ini hanya satu dalam setiap buah. Tidak seperti layaknya dua dalam satu buah. Ini biasanya tumbuh secara alami pada 10% dari hasil panen kopi.

Uganda – Meskipun sebagian besar penghasil kopi robusta. Ada juga kopi arabika berkualitas yang dikenal sebagai Bugishu.

Kopi Luwak– salah satu varietas kopi Arabika dan Robusta yang telah dimakan oleh luwak kemudian dikumpulkan dan diolah. Rasa dan aroma kopi ini khas dan menjadi kopi termahal di dunia.

# KOPI LUWAK

**S**alah satu Kopi yang terkenal didunia karena kenikmatannya yakni Kopi luwak yang berasal dari sisa kotoran musang, (civet coffee) dan kopi luwak Indonesia yang paling diminati.

Luwak adalah sejenis musang dengan nama latin “Paradoxurus hermaphroditus” merupakan hewan yang sangat umum di Indonesia, meski tak jarang menjadi tersangka hilangnya ayam di perkampungan penduduk, namun sebenarnya makanan kegemaran utamanya adalah buah-buahan. Salah satu kegemarannya adalah memakan buah kopi yang paling matang, sehingga biji hasil dari pencernaannya pun adalah biji kopi pilihan (luwak).

Sistem pencernaan luwak sangat sederhana dan cepat, sehingga pada kotorannya selalu tertinggal biji-bijian yang masih utuh. Mereka memakan buah kopi untuk dicerna kulit atau daging buah kopi namun tidak mencerna bijinya dan dikeluarkan melalui sistem pembuangan pecernaannya. Enzim dalam sistem pencernaan Luwak mampu mengurangi kadar asam pada biji kopi, sehingga biji kopi yang dihasilkan menjadi biji kopi kualitas terbaik.

Penemuan terkait dengan sejarah Indonesia pada masa kolonial Belanda. Pada abad-18 Belanda mendatangkan bibit kopi Arabica dari Yaman untuk ditanam di tanah Jawa dan Sumatera.

Dengan sistem tanam paksa (cultuurstelsel) penduduk pribumi mulai menanam kopi. Namun pihak kolonial melarang petani pribumi untuk memetik buah kopi untuk konsumsi pribadi. Kemudian pekerja perkebunan mulai menemukan bahwa ada sejenis musang yang gemar memakan kopi namun meninggalkan bijinya yang masih utuh dan terbungkus kulit ari dalam kotorannya.

Pekerja perkebunan mulai memunguti, mencuci, disangrai dan kemudian diseduh dengan air panas. Kenikmatan kopi aromatik ini akhirnya diketahui oleh Belanda sehingga menjadi kopi kegemaran orang Belanda. Karena kopi tersebut sangat langka serta proses pembuatannya yang tak lazim sehingga kopi luwak menjadi kopi yang termahal sejak zaman kolonial. Kenapa Kopi Luwak Berbeda? Pertanyaannya, mengapa kopi luwak menjadi sangat enak dibandingkan kopi lainnya? Faktanya, hewan luwak senang sekali mencari buah-buahan yang cukup baik dan masak. Buah kopi itu juga manis rasanya makanya kopi adalah makanannya. Luwak memiliki indera penciuman yang peka dan hanya akan memilih buah kopi yang benar-benar matang optimal untuk menjadi makanannya. Dalam hal ini kita sudah tahu, biji kopi yang diambil hewan luwak adalah biji kopi yang terbaik.









Pertanyaan kedua, mengapa biji kopi yang keluar dari anus luwak bisa utuh tanpa tercerna? Ini karena luwak memiliki sistem pencernaan yang sederhana, sehingga makanan yang keras seperti biji kopi tidak akan tercerna. Sisi hebat lainnya lagi, biji kopi yang masih berada di dalam perut hewan luwak sebelum keluar bersama kotorannya telah difermentasikan secara alami di dalam sistem pencernaan luwak. Alhasil aroma dan rasa kopi luwak memang terasa spesial dan sempurna di kalangan para penggemar dan penikmat kopi di seluruh dunia.

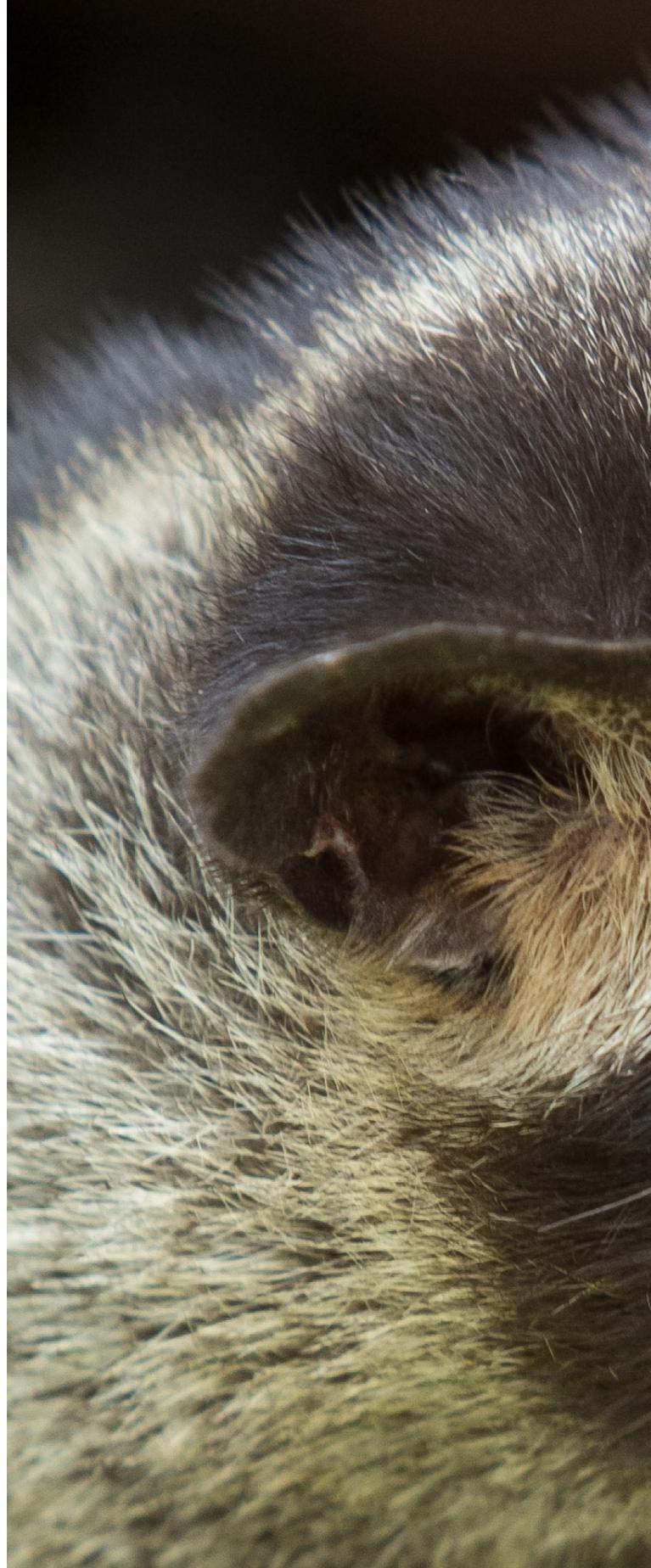
Pertanyaan ketiga, mengapa harga kopi luwak mahal? Julukan kopi termahal, tampaknya memang pantas dilekatkan pada kopi luwak. Maklum satu cangkir kopi luwak dihargai hingga Rp. 200 ribu bahkan lebih. Tapi tentunya, ada alasan mengapa kopi luwak menjadi begitu mahal.

Pertama, proses pembuatan biji kopi ini dilakukan secara manual dengan bantuan hewan luwak, dan bukan dengan mesin. Hewan ini dikenal hanya mau makan biji kopi terbaik dan mengabaikan biji kopi dengan kualitas di bawah itu, apalagi yang buruk. Konon, bila satu nampan diberikan pada hewan luwak di kandang, hanya 10% – 30% saja yang dimakan. jadi bisa bayangkan betapa sulitnya mendapatkan biji kopi untuk dijadikan kopi luwak.

Meskipun sedang panen raya, biji kopi yang dihasilkan tidak banyak. Misalnya dari jumlah kopi berton-ton, biji kopi yang dihasilkan hanya 100 – 1000 kg saja. Sedangkan sisanya akan dibuat menjadi kopi biasa. Bisa dibayangkan kalau mendapatkan biji kopi luwak sangatlah sulit. Alasan selanjutnya yang membuat kopi luwak istimewa tentu saja karena punya kadar asam dan kafein rendah. Persentase kadar kafeinnya sekitar 0,5%, sementara kopi biasa sekitar 2%. Kenyataan ini membuat kopi luwak aman diminum oleh penderita diabetes, maag, dan jantung. Aromanya pun sangat fenomenal karena diproses dengan enzim proteolitik.

Selain itu, kopi luwak juga dikategorikan dalam jenis kopi berkualitas. Maksudnya adalah, biji kopinya dihasilkan dengan cara fermentasi dalam perut luwak yang bercampur dengan enzim tertentu dan berlangsung selama 8 – 12 jam sehingga kandungan kafeinnya rendah karena proteinnya telah diurai. Sedangkan biji kopi berkualitas yang dihasilkan dari biji kopi biasa memerlukan waktu fermentasi sekitar 5 – 8 tahun. Waktu yang begitu cepat dari proses fermentasi inilah yang membuat kopi luwak istimewa dan mahal.

Harga perkilo gram kopi luwak mentah di pasaran sangat bervariasi tergantung daerah penghasil kopi, beberapa konsumen Kopi Luwak saat ini berasal dari Korea Selatan, Jepang, Jerman, Amereka Serikat, bahkan beberapa negara konsumen kopi baru lainnya. Di Amerika, Kopi Luwak mentah dijual dengan harga US \$ 110 setiap pound, dan kopi sangrainya US \$ 600 175 per pound. Ditempat lain harga biji kopi luwak dapat mencapai US \$ 300 sampai US \$ 600 setiap kilogram. Biji mentah Kopi Luwak Arabika Jawa umumnya dijual antara US \$ 40 hingga US \$ 175 tiap kg. Penjualan dalam bentuk sangrai, harganya lebih dari US \$ 125/kg. Kopi Luwak biasanya dijual dalam jumlah terbatas, sehingga pengemasannya harus dilakukan dengan baik, aman dan spesial.







# Jenis Musang Penghasil Kopi Luwak Terbaik

**M**usang adalah nama umum bagi sekelompok mamalia pemangsa (bangsa karnivora) dari suku Viverridae. Hewan ini kebanyakan merupakan hewan malam atau nokturnal dan pemanjat yang baik, yang paling dikenal dari berbagai jenisnya adalah musang luwak (*Paradoxurus hermaphroditus*). Musang ini biasa hidup di dekat pemukiman, termasuk perkotaan, dan sering pula didapati memangsa ayam peliharaan di malam hari.

Ada empat (4) jenis musang penghasil Kopi Luwak terbaik yang saat ini digunakan para petani kopi di Indonesia untuk di jadikan pengakaran musang ppenghasil kopi luwak di perkebunan kopi. adapun empat (4) jenis musang tersebut yakni :

## **Musang Pandan (Musang Kucing)**

Musang pandan atau lebih di kenal dengan istilah luwak adalah hewan dengan nama latin *Paradoxurus hermaphroditus*. Banyak yang mengenal musang pandan atau Luwak sebagai binatang yang pandai memilih biji kopi terbaik yang setelah dimakan dan dikeluarkan bersama tinjanya kemudian menjadi komoditas kopi pilihan yang sering disebut kopi luwak. Di beberapa daerah di Indonesia, hewan ini dikenal dengan beberapa nama seperti Musang (Betawi), Careuh (Sunda), dan Luwak atau Luak (Jawa). Sedang dalam bahasa Inggris binatang seukuran kucing ini disebut Common Palm Civet, Mentawai Palm Civet, Common Musang, House Musang atau Toddy Cat. Dalam bahasa ilmiah (nama latin) Musang pandan disebut *Paradoxurus hermaphroditus*. Nama ini berasal dari fakta bahwa musang pandan memiliki semacam bau yang berasal dari kelenjar di dekat anusny. Samar-samar bau ini menyerupai harum daun pandan, namun dapat pula menjadi pekat dan memualkan.



Ciri-Ciri Musang Pandan :

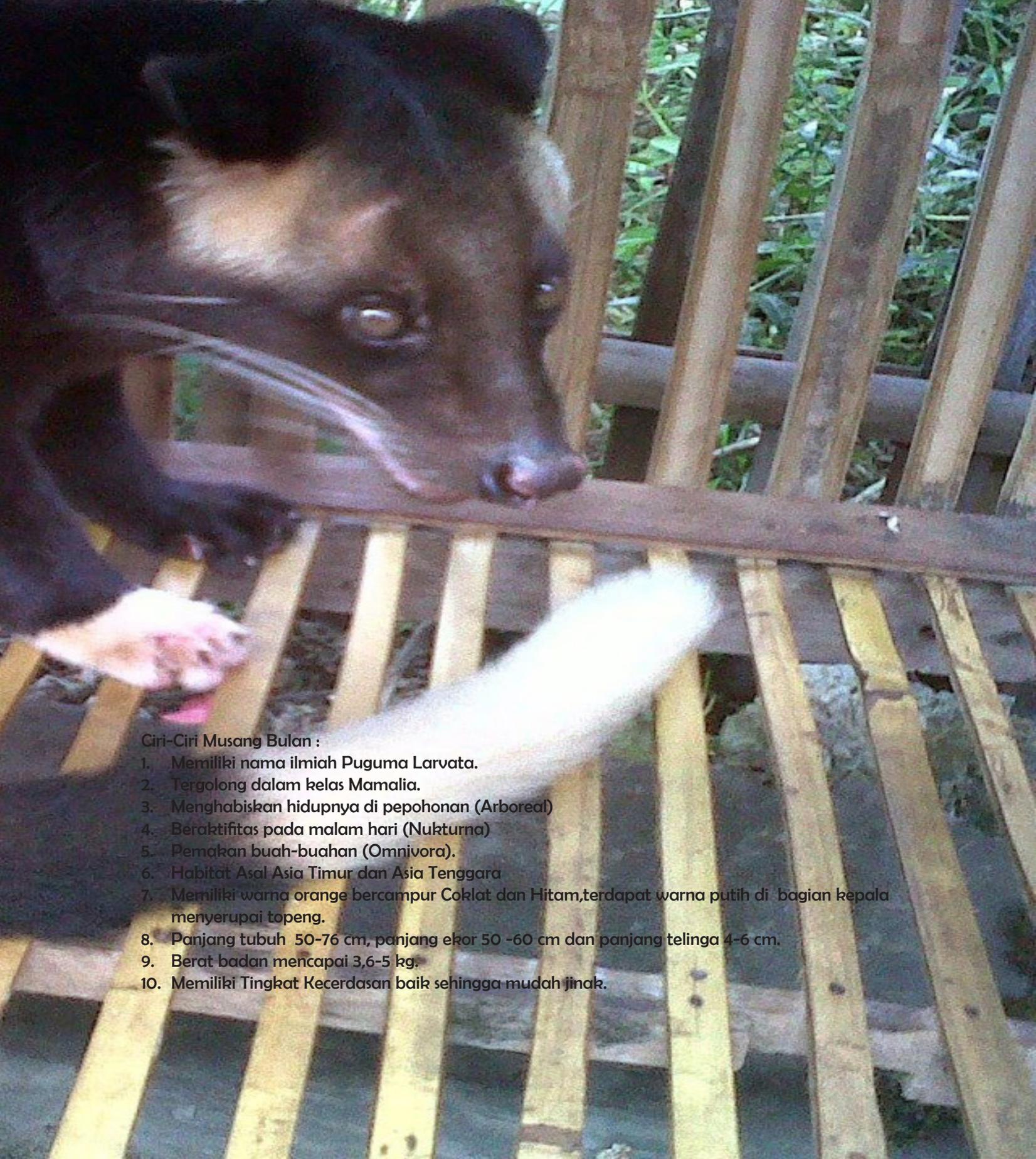
1. Memiliki nama ilmiah *Paradoxurus hermaphroditus*
2. Tergolong dalam kelas Mamalia
3. Menghabiskan hidupnya di pepohonan (Arboreal)
4. Beraktifitas pada malam hari (Nukturna)
5. Pemakan buah-buahan (Omnivora)
6. Berbau badan seperti daun pandan.
7. Memiliki warna kombinasi Hitam,Putih dan Abu-abu, bentuk kepal menyerupai kucing
8. Panjang tubuh 40-50 cm, panjang ekor 40 -50 cm dan kaki yang pendek.
9. Berat badan mencapai 3-5 kg.
10. Habitat terbanyak terdapat di Sumatera, Bhutan, Jawa, Kalimantan, Sri Lanka, Thailand, Vietnam, Kamboja, Malaysia, Laos, Nepal, Singapura, dan Kepulauan Sunda.

A dark brown Musang Bulan cat is sitting on a wooden slatted floor. The cat's fur is a deep, dark brown color. The floor is made of light-colored wooden planks. In the background, there are wooden pillars and a window with a view of greenery outside.

### **Musang Bulan (Galing atau Musang Bertopeng)**

Musang Bulan (*Paguma larvata*) ialah musang yang penyebarannya paling luas, penyebarannya termasuk Pakistan utara dan Kashmir ke Indochina dan Semenanjung Melayu, Laos, Sumatera (Indonesia) meliputi Aceh, Sumatera Utara, Sumatera Barat, Kepulauan Riau, Bengkulu, Lampung, Kalimantan (Indonesia), Taiwan, Hainan, terdapat juga di bagian timur dan selatan Cina, dan Kepulauan Andaman dan Nikobar. Manusia memperkenalkan spesies musang ke pulau-pulau Jepang Honshu dan Shikoku di awal-hingga pertengahan 1900-an.

Bulu yang dimilikinya berwarna orange bercampur dengan coklat (untuk daerah Lampung) dan ada yang memiliki bulu berwarna hitam (untuk daerah medan Sumatera Utara). Perbedaan warna dalam pigmentasi dapat bervariasi dari beberapa nuansa yang lebih gelap dari bulu pada tubuhnya hingga hitam pekat dan dapat mencakup keseluruhan, tidak hanya itu Musang Bulan memiliki motif putih di kepalanya yang menyerupai seperti topeng. Topeng tersebut terdiri dari garis putih yang menonjol yang membentang dari hidung hingga kening (kadang-kadang bisa lebih banyak atau lebih besar tetapi ketebalannya telah berkurang) membagi dua topeng hitam yang memanjang lateral ke bagian yang jauh dari pipi dan dahi, melewati telinga, dan bawah bagian belakang leher sebelum berhenti tepat di bawah tulang belikat. Mata dikelilingi oleh bulu putih yang dapat bervariasi dari pudar, garis putus-putus ataupun bercak dengan bentuk yang sempurna. Bibir, dagu, dan tenggorokan berwarna putih. Dalam beberapa jenis, garis-garis putih pada bulu, mirip seperti cambang pada manusia karena bentuk dan tempatnya berupa kurva yang naik dari tenggorokan. Kurva ini memiliki ketebalan yang bervariasi yang merupakan batas dari bercak kecil di pangkal telinga atau bercak besar yang mengelilingi dasar kedua telinga yang berbulu gelap.



**Ciri-Ciri Musang Bulan :**

1. Memiliki nama ilmiah *Puguma Larvata*.
2. Tergolong dalam kelas Mamalia.
3. Menghabiskan hidupnya di pepohonan (Arboreal)
4. Beraktifitas pada malam hari (Nukturna)
5. Pemakan buah-buahan (Omnivora).
6. Habitat Asal Asia Timur dan Asia Tenggara
7. Memiliki warna orange bercampur Coklat dan Hitam,terdapat warna putih di bagian kepala menyerupai topeng.
8. Panjang tubuh 50-76 cm, panjang ekor 50 -60 cm dan panjang telinga 4-6 cm.
9. Berat badan mencapai 3,6-5 kg.
10. Memiliki Tingkat Kecerdasan baik sehingga mudah jinak.





### **Musang Rase**

Musang rase (*Viverricula indica*) menyebar luas mulai dari India (di sebagian besar wilayah), Srilanka, Myanmar, Thailand, Vietnam, Tiongkok selatan dan tengah, Hong Kong, sebagian besar Laos, Kamboja, dan Aceh. Juga dikenal dari Nepal, Bhutan, Bangladesh, Semenanjung Malaya, Sumatera, Jawa dan Bali.

Tubuh bagian atas kelabu kecokelatan hingga coklat pucat kekuningan, biasanya dengan beberapa garis hitam memanjang di punggungnya, dan di bawahnya, beberapa deret memanjang bintik-bintik hitam di sisi tubuhnya. Pada beberapa individu, pola garis-garis dan bintik-bintik itu mengabur. Pola garis-garis di leher bervariasi; pada umumnya dua garis hitam di masing-masing sisi leher, dari belakang telinga ke arah bahu, dan sering pula satu lagi melintang di tenggorokan, Kaki coklat atau hitam.

#### **Ciri-Ciri Musang Rase :**

1. Memiliki nama ilmiah *Viverricula malaccensis*
2. Tergolong dalam kelas Mamalia
3. Menghabiskan hidupnya di pepohonan (Arboreal)
4. Beraktifitas pada malam hari (Nokturna)
5. Pemakan buah-buahan (Omnivora)
6. Memiliki warna kombinasi tubuh bagian atas kelabu kecokelatan hingga coklat pucat kekuningan, beberapa garis hitam memanjang di punggungnya, terdapat total bintik-bintik hitam dibawah tubuhnya. Pola garis-garis di leher bervariasi; pada umumnya dua garis hitam di masing-masing sisi leher, dari belakang telinga ke arah bahu, dan sering pula satu lagi melintang di tenggorokan. Kaki coklat atau hitam.
7. Panjang tubuh 50-60 cm, panjang ekor 30 -40 cm dan kaki relatif pendek.
8. Berat badan mencapai 2-3 kg.

### **Musang Lombok (Rinjani)**

*Paradoxurus hermaphroditus rinjanicus* bahasa latin dari Musang Rinjani atau Musang Lombok merupakan mamalia atau hewan menyusui yang termasuk dalam golongan *Viverridae*. Hewan ini merupakan salahsatu hewan endemik Pulau Lombok, Nusa Tenggara Barat.

Musang Rinjani atau ujat dalam bahasa suku sasak merupakan subspecies dari Musang Luwak atau *Paradoxurus hermaphrodites*. Adapun klasifikasi musang Rinjani termasuk famili *Viverridae*, subfamili *Paradoxurinae*, genus *Paradoxurus*, spesies *Paradoxurus hermaphroditus*, subspecies *Paradoxurus hermaphroditus rindjanicus*

Ciri-Ciri Musang Lombok :

1. Memiliki nama ilmiah *Paradoxurus hermaphroditus rinjanicus*
2. Tergolong dalam kelas Mamalia
3. Menghabiskan hidupnya di pepohonan (Arboreal)
4. Endemik di Pulau Lombok, Nusa Tenggara Barat (*Viverridae*)
5. Beraktifitas pada malam hari (Nukturna)
6. Habitat terdapat di Asia Tengah, Selatan dan Tenggara
7. Memiliki warna hitam yang lebih dominan diseluruh tubuhnya..
8. Panjang tubuh 40-50 cm, panjang ekor 30 -40 cm dan Panjang telinga 30-40 cm, kaki 60-70 cm relatif pendek.
9. Berat badan mencapai 2-3 kg.







# **BAGIAN TIGA : PARA PEMAIN DI BISNIS KOPI**





**I'M A BARISTA**

# BARISTA

*Barista adalah suatu pekerjaan yang pekerjaannya membuat dan menyajikan kopi yang nikmat kepada pelanggan. kata "barista" merupakan bahasa dari Italia yang berarti "pelayan bar", dan barista adalah posisi yang terhormat.*

**S**ecara etimologi, kata barista berasal dari Bahasa Italia yang berarti bartender, yaitu mereka yang menyajikan segala macam minuman, bukan hanya kopi. Namun seiring perkembangan jaman dan masuknya tren kopi ke Amerika dan Eropa, kata ini kemudian diadopsi menjadi yang sekarang kita kenal. Sementara di Italia sendiri, barista sering disebut dengan baristi (untuk laki-laki) atau bariste (untuk perempuan). Umumnya barista memang bekerja di kedai-kedai kopi, bar-bar kopi atau coffee shop dan biasanya mengoperasikan mesin-mesin espresso komersial yang cenderung rumit. Tugas mereka adalah mengukur seberapa besar suhu dan tekanan yang diperlukan untuk membuat espresso—terutama karena espresso dikenal sebagai minuman yang 'agak ribet' sehingga membuat espresso secara manual pun dianggap sebagai pekerjaan yang penuh keterampilan.

Selanjutnya barista juga membuat dan menyiapkan minuman-minuman yang memakai campuran susu, entah itu cappuccino, latte atau variasi keduanya. Menyajikan kopi-kopi semacam ini pun bukan pekerjaan yang hanya sekedar mencampurkan-susu-ke dalam-espresso saja, tapi memerlukan keterampilan dan skill tambahan lagi untuk meramu apakah susunya harus di-froth, di-steam atau di-foam sebelum akhirnya menyempurnakan sentuhan di minuman itu dengan yang sekarang Anda kenal dengan latte art.

Di luar menyiapkan espresso dan minuman-minuman lain, seorang barista yang terampil juga dituntut memiliki pengetahuan yang baik tentang seluruh proses kopi agar bisa menyiapkan secangkir kopi nikmat yang tak akan terlupakan oleh pelanggannya. Karena tidak lucu juga 'kan kalau kita bertanya "single origin apa yang diseduh hari ini?" namun dijawab "single origin Aeropress, V60 (atau nama-nama manual brewer lainnya)" oleh si barista.

Karena itu pula, untuk menjadi seorang barista diperlukan latihan demi latihan, bahkan tak jarang mereka mengikuti kelas-kelas dan pelatihan barista selama bertahun-tahun sebelum "ditaahbiskan" dengan predikat ahli atau expert dalam bidang meracik kopi bernama barista. Popularitas kopi yang kian tahun kian meningkat pun ikut menaikkan gengsi dan popularitas para peracik kopi bernama barista ini. Di banyak negara yang memiliki kultur minum kopi, seorang barista bahkan bisa memperoleh pendapatan per jam yang fantastis. Di Australia, pendapatan rata-rata barista bisa mencapai lebih dari \$35 per jam, menyusul di belakangnya Oslo, Norwegia dengan pendapatan barista per jam \$28. (Sisanya silakan googling sendiri, kalian mungkin akan terkesima melihat daftar pendapatan rata-rata barista per jam di luar negeri).

Kata Barista di ambil dari Bahasa Italy yang dapat kita artikan sebagai “Pelayan Bar” yang biasanya bekerja dibalik meja bar yang merupakan tempat mereka meracik berbagai jenis minuman. Pada tahun 1600 kopi mulai masuk kedataran eropa lewat pelabuhan Venice yang merupakan titik awal dari penyebaran kopi keseluruh dunia. Kemudian 54 tahun setelahnya, kedai kopi pertama hadir di Italy yang sampai saat ini sangat terkenal dengan budaya minum kopi yang kuat. Sebutan Barista pada awalnya berasal dari kata “Bartender” yang lebih identik sebagai profesi yang menyajikan minuman beralkhol. Namun, saat orang-orang beralih menjadi peminum kopi membuat seseorang yang menyajikan kopi di panggil “Barista” yang terdengar mirip dengan bartender.

### **Perbedaan Barista dan Bartender**

Sebenarnya barista dan bartender itu mirip, bahkan ada sebagian orang yang melihatnya sebagai satu profesi yang sama. Padahal, ini yang membedakan antara Barista dan bartender.

Barista – mereka lebih fokus untuk membuat berbagai jenis minuman berbahan dasar kopi dan biasaya bekerja pada sebuah café maupun coffee shop.

Bartender – adalah sebuah profesi yang pekerjaannya membuat minuman yang mengandung alkohol seperti cocktail dan bekerja pada sebuah bar.

Saat ini ada dua jenis barista:

**Home Barista** – Biasanya seseorang yang gemar membuat kopi di rumah sering kali disebut sebagai barista rumahan yang tidak bekerja secara komersil dan biasanya seorang pecinta kopi.

**Barista Coffee Shop** – Seseorang yang bekerja pada coffee shop yang memiliki tanggungjawab akan profesinya dalam membuat berbagai jenis kopi untuk disajikan ke pelanggan.

Di Indonesia sendiri ajang unjuk keterampilan para peracik kopi dan penikmat kopi selalu diadakan setiap dua tahun sekali yaitu Indonesian Barista Competition (IBC) lomba yang digelar untuk mendapatkan barista-barista nasional yang akan menjadi wakil Indonesia dalam lomba bergengsi di tingkat Asean, Asia Pasifik, hingga tingkat Dunia yaitu WBC (World Barista Championship). Ajang ini, terbukti telah mendongkrak popularitas industri hilir perkopian di Indonesia. Sepanjang tahun banyak orang mengikuti training barista, coffeeshop serta profesi barista yang semakin menjadi lifestyle.

Posisi Barista di outlet merupakan ujung tombak bagi di kafe atau usaha sejenisnya untuk menyajikan kenikmatan secangkir kopi dan arti sebuah persahabatan. Dan espresso bukan hanya sekedar kopi biasa, karena espresso merupakan puncak kenikmatan dan kesempurnaan dari kopi tersebut. Bagaimana tidak, untuk membuat secangkir espresso, seorang Barista dituntut untuk tidak hanya mengandalkan mesin espresso (NOT People behind the Machine) yang kita tahu terdapat mesin espresso yang hanya tinggal tekan tombol maka semuanya pun jadi, tetapi lebih dari itu seorang Barista harus bisa untuk melakukan penyesuaian atas nama standard espresso dan keunikan dari customer.









Penyesuaian ini mustahil bisa diraih apabila seorang Barista tidak dibekali (baca: belajar) tentang karakter kopi, karakter espresso, keahlian rasa, dan juga jam terbang yang tinggi. Mempersiapkan shot espresso melibatkan sejumlah proses yang detail dan kompleks, mulai dari melakukan penyesuaian grinder (penggiling biji kopi) untuk menentukan halus kasar nya kopi, dosing, levelling, tamping untuk mencapai sebuah flow espresso yang standard, standard disini tidak kami definisikan sebagai 1 shot sebanyak 25 ml selama 20 - 30 detik, tetapi mencapai best spot dari karakter kopi tersebut. Best spot ini lah yang membutuhkan kompleksitas dari seorang Barista.

Itu dari sisi teknis, selain itu, seorang Barista juga harus bisa untuk menikmati bersama (baca: menerangkan) dengan customer nya sebagai wujud arti sebuah hasrat dari keahlian teknis yang ia miliki. Melangkah lebih jauh lagi, akhirnya seorang Barista mampu untuk mewujudkan sebuah pertunjukan seni dari menikmati kopinya kopi (espresso) dalam bentuk latte art, roasting, dan perlakuan khusus seorang Barista lainnya.

Job description seorang barista ini agak berbeda dari pelayan toko biasa. Hal yang membedakan adalah seorang barista diharuskan bisa menjadi seorang multi tasked person. Artinya, dia tidak hanya berfungsi sebagai waiter, tetapi juga bisa menjadi kasir, bisa menjadi house-keeping, artinya merawat dan membersihkan barang-barang yang berkaitan dengan rumah tangga, seperti piring, gelas, dan lainnya. Selain itu juga, barista diharapkan juga bisa mengoperasikan semua alat operasional yang digunakan. Bahkan, dapat memperbaiki alat yang ngadat atau sedikit rusak, kecuali jika memang alat tersebut sudah benar-benar membutuhkan bantuan teknisi, tentunya.

Saat membuat kopi dengan standar Italian coffee, Barista menggunakan beberapa alat untuk menghasikan secangkir coffe dengan cita rasa Itali. Beberapa alat tersebut adalah :



Portafilier, digunakan sebagai media selama proses pembuatan coffe



Grinder, digunakan untuk menghaluskan/ menghancurkan biji kopi



Tamper, digunakan untuk memadatkan biji kopi yang telah dihaluskan



Mesin Espresso, semua coffee shop wajib memiliki benda ini

Untuk dapat mengoperasikan kesemua alat tersebut, dibutuhkan keterampilan khusus serta pengalaman untuk dapat menghasilkan kopi dengan cita rasa italia. Proses yang sangat menentukan kualitas secangkir kopi sebenarnya ada pada proses tamping menggunakan portafilter dan tamper. Tingkatan rasa pahit serta gosong tidaknya rasa suatu kopi sebenarnya merupakan cerminan dari proses tamping. Selain kualitas alat, serta keterampilan seorang Barista, jenis biji kopi juga sangat menentukan kesempurnaan secangkir kopi. Ada beberapa jenis biji kopi yang ada di dunia ini, mereka adalah Arabica dan Robusta. Masing-masing memiliki cita rasa tersendiri, daerah asal dan pemasaran yang berbeda dan seorang barista juga di tuntut untuk mengetahui jenis-jenis biji kopi tersebut termasuk karakter biji kopi masing masing.

Alat utama daripada Barista adalah mesin espresso dan beberapa aksesorisnya. Sesuai dengan pekerjaannya, Barista harus memiliki kemampuan khusus dalam pekerjaannya sebagai peracik kopi dan juga diperkuat dengan wawasan tentang berbagai macam biji kopi. Jika anda giat dalam mengunjungi berbagai macam coffee shop yang berbeda, tentu anda akan merasakan rasa yang berbeda dari setiap coffee shop yang anda kunjungi. Misalkan anda mencoba Cappucino sebagai patokan utama untuk pembandingnya, tentu terdapat beberapa rasa Cappucino yang berbeda, walaupun anda mengunjungi Coffee shop dengan nama yang sama namun cabang yang berbeda, ataupun anda mengunjungi Coffee shop yang sama, namun anda mengunjunginya pada waktu yang berbeda.

Mengapa hal itu bisa terjadi?...secara garis besar, kualitas kopi pada Coffee shop/espresso bar ditentukan oleh tiga poin, yaitu:

1. Miscela (coffee blend)
2. Macinazione (coffee grinder)
3. Macchina (coffee machine)
4. Mano del Barista (touch of the Barista)

Jelas pada bagian empat, dapat diambil kesimpulan bahwa, rasa dari Cappucino yang anda pesan tergantung pada Barista yang membuatnya (Siapa yang membuatnya? mungkin Si A, B, C atau D). Barista mempunyai peran yang sangat besar terhadap rasa Cappucino yang anda pesan, untuk menghasilkan Kopi yang sesuai dengan apa yang diinginkan dari Barista/pelanggan, diperlukan wawasan akan jenis biji kopi serta keterampilan dalam menggunakan seperangkat alat Mesin Kopi dan aksesorisnya untuk menghasilkan karakter kopi yang diinginkan, misalnya yang sedikit asam, tingkat kepahitan yang medium serta aroma yang intense.

Dalam prakteknya, pekerjaan Barista tidak hanya sebatas pada meracik kopi, namun Barista juga dapat membuat cokelat hangat, teh dan minuman lainnya. Di dalam dunia Barista sendiri juga terdapat kelas-kelas tertentu, Primo adalah tingkatan kelas tertinggi dalam Barista. Selain memiliki keterampilan yang tinggi dalam meracik kopi, Primo juga memiliki nilai lebih dalam hal pelayanan dan kinerjanya. Idealnya Barista yang baik adalah Barista yang dapat menjelaskan berbagai macam rasa kopi dan dapat membuktikannya melalui rasa kopi yang ia buat, misalnya pelanggan ingin meminum kopi yang dominan pahit atau asam.





AIRBLASTER  
HAWAIIAN AIR RUMBLE RACE  
2007

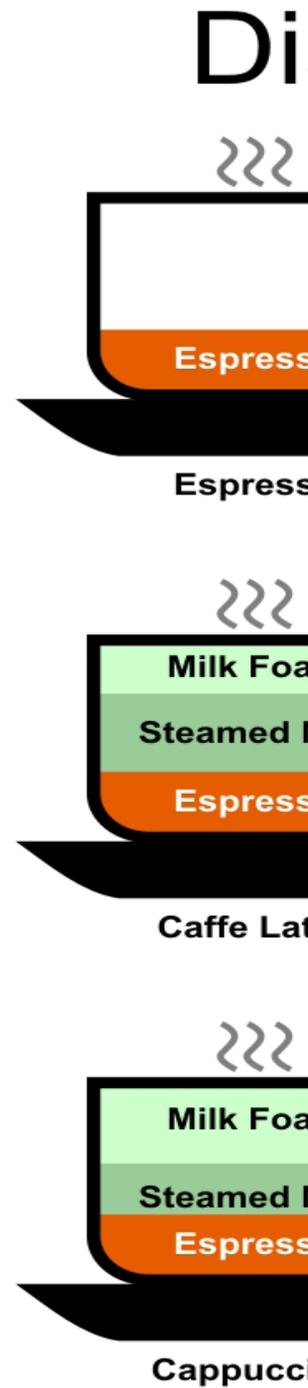
ESPRESSO  
ITALIANO





Barista dapat membuat kopi sesuai dengan yang diinginkan dengan mengkombinasikan jenis kopi yang sesuai, mengatur settingan Grinder untuk mengatur tingkat kehalusan bubuk kopi, mengatur tekanan pada proses tamping dan sebagainya. Selain kemampuan meracik kopi yang menentukan rasa, Barista juga dituntut dalam hal seni, hal ini salah satunya diterapkan dalam Latte Art [Latte (bahasa itali yang berarti susu), merupakan “pelembutan” cappucino, susu diperbanyak untuk menjawab penikmat kopi yang tidak terlalu suka dengan rasa pahit], lukisan gambar yang terdapat pada permukaan foam Cappucino. Semakin indah lukisan, semakin tinggi apresiasinya. Selain Latte Art, juga ada teknik pembuatan Layer pada minum tertentu. pembuatan layer ini membutuhkan fokus dan teknik melukis diatas permukaan foam yang bervariasi sehingga akan menarik minat konsumen untuk selalu datang ke gerai kafe.

Seorang barista juga wajib mengetahui perbandingan kandungan berbagai jenis minuman kopi yang akan dibuatnya, disamping ini adalah diagram penyajian kopi yang mesti dilakukan oleh barista pada umumnya.



# Diagram Penyajian Kopi



Espresso



Espresso Macchiato



Espresso con Panna



Flat White



Flat White



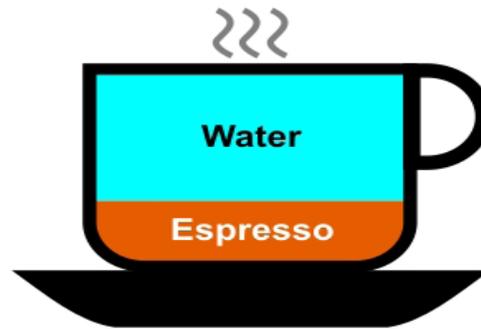
Latte Macchiato



Caffe Mocha



Caffe Mocha



Americano



# Espresso and House Specialty



**Café Latte**

Dark roast espresso topped with steamed milk.



**Café Mocha**

Steamed rich chocolate & espresso.  
Also available: Sugar-Free, Skinny and/or Non-Dairy.



**Cappuccino**

Espresso, steamed milk and a silky layer of foam.



**Breve**

Creamy steamed half and half combined with rich espresso.



**Snowy Mocha**

White Chocolate Mocha  
Ghiradelli white chocolate, espresso and steamed milk.



**Mexi Mocha**

Classic Mexican chocolate powder, espresso and steamed milk.



**Caramel Mocha**

Rich chocolate milk, caramel syrup and dark roast espresso.



**Irish Cream Breve**

Irish cream syrup, rich espresso and frothy half and half.



**Vanilla Mocha**

Steamed chocolate milk, espresso & premium vanilla.



**Salted Caramel Mocha**

Dark espresso, rich chocolate and sweet salted caramel.



**Caramel Hazelnut**

Marriage of caramel and hazelnut, steamed chocolate and deep espresso.



**Chocolate Mac Breve**

Sweet chocolate macadamia nut syrup, rich espresso and steamed half and half.

# KOPI HITAM [BLACK COFFEE]

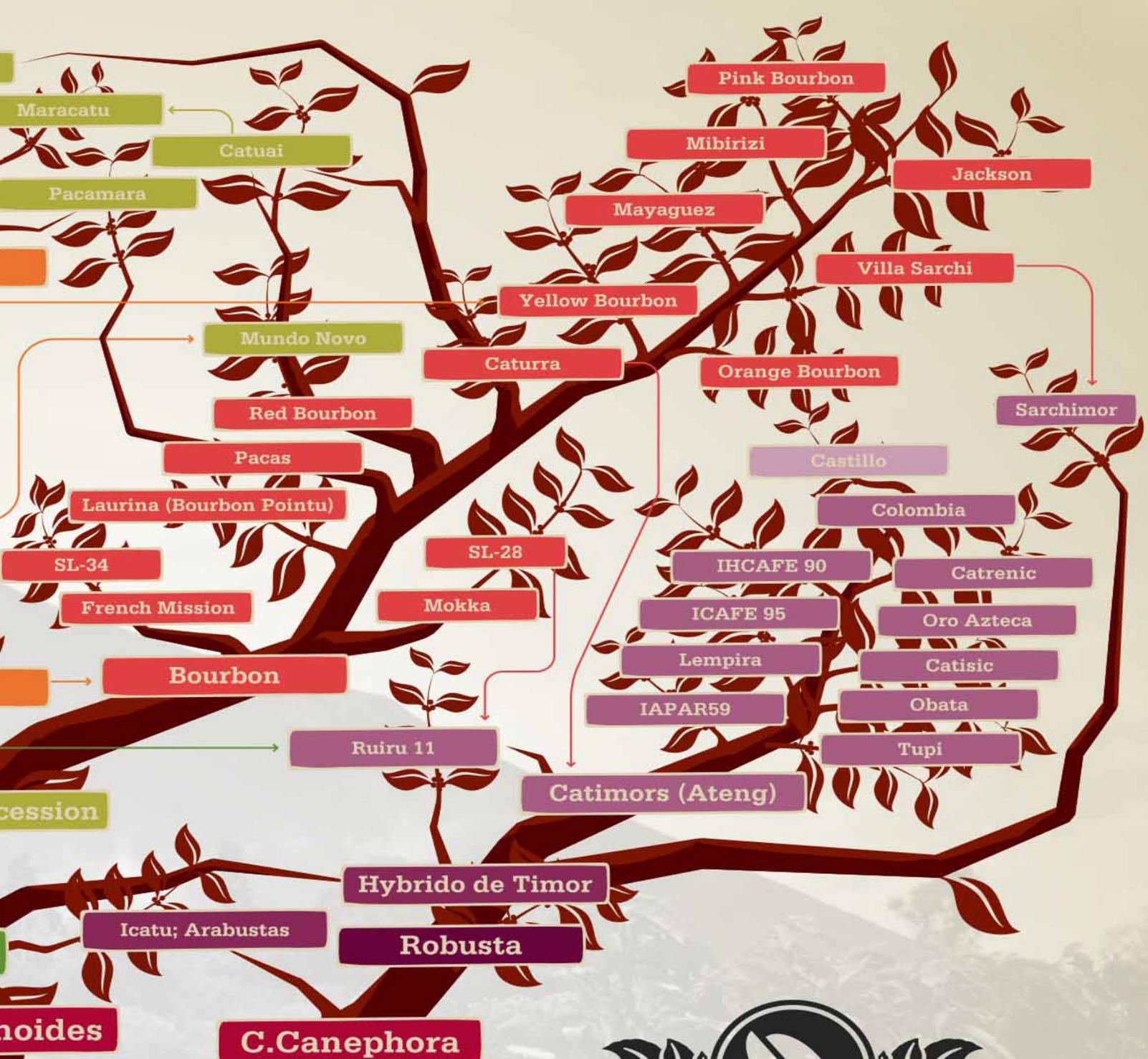




## **KOPI HIJAU [GREEN COFFEE]**

# Coffee Family Tree





**CAFE IMPORTS**

# SPECIALTY COFFEE HOUSE

**P**esatnya perkembangan bisnis toko kopi di Indonesia saat ini, beberapa di antaranya mengusung tema 'SPECIALTY COFFEE HOUSE', yang khusus menyajikan kopi spesial. Apa sebenarnya kopi spesial itu?

'Specialty Coffee' atau Kopi Spesial pertama kali digunakan pada tahun 1974 oleh Erna Knutsen. Istilah ini diberikan untuk menyebut biji kopi dengan rasa terbaik. Kopi spesial tersebut tumbuh di iklim istimewa dan di atas tanah yang memiliki karakteristik serta komposisi yang ideal. Sehingga menghasilkan biji buah kopi terbaik dan memiliki rasa yang khas.

Kehadiran toko kopi yang mengusung tema 'Specialty Coffee House' memberikan kesempatan bagi para penikmat kopi untuk mencicipi keunikan dan kompleksitas yang tersaji dalam secangkir kopi. Toko kopi seperti ini hadir bukan hanya sebagai tempat bersosialisasi para pengunjung saja, namun sekaligus sebagai tempat para penyeduh kopi mengedukasi pengunjungnya bahwa kopi bukan sekedar hitam ataupun pahit saja. 'Specialty Coffee House' umumnya akan memberikan informasi yang detail terkait kopi yang dipesan oleh pengunjung. Bukan hanya sekedar memberi tahu bahwa kopi itu jenis arabica atau robusta saja, melainkan informasi yang lebih luas seperti rasa kopi yang dihasilkan, asal, varietas, ketinggian tanahnya dan juga pemanggangnya.

Tidak sedikit penikmat kopi yang saat ini sudah semakin menyadari bahwa rasa kopi sangatlah beragam. Banyak faktor yang dapat mempengaruhi rasa tersebut; bukan hanya asal kopi dan teknik menyeduhnya saja ataupun keterampilan sang penyeduh kopinya yang sering disebut sebagai barista. Hal inilah yang menjadi salah satu alasan para penikmat kopi umumnya ingin mengeksplorasi kopi lebih dalam lagi.

Berikutnya ini di sajikan gambar mengenai diagram rasa dan aroma kopi yang di keluarkan oleh Specialty Coffee Association of America yang di jadikan panduan para pembuat kopi di seluruh dunia.





Istilah lain specialty coffee sebetulnya adalah sebuah perjalanan dan proses panjang yang melibatkan banyak pihak yang telah menaruh dedikasi mereka terhadap kopi secara terus menerus dan berkelanjutan. Kopi spesialti bukan hanya tentang (satu) jenis kopinya saja, atau tentang satu orang tertentu yang ada di dalam siklus perjalanan kopi itu saja, tapi juga semuanya yang terlibat. Mulai dari proses awal kopi ditanam sampai akhirnya disajikan dalam cangkir-cangkir dalam kedai, semua komponen yang saling berhubungan inilah yang membentuk rantai kopi spesialti.

adapun orang-orang yang pekerjaannya berada di dalam rantai kopi specialty ini meliputi:

### **Para petani**

Kopi-kopi bercitarasa luar biasa berawal dari para produsen, yaitu petani kopi, yang telah mengusahakan tanaman kopi mereka dengan sepenuh hati. Kebanyakan petani kopi spesialti, terutama yang berada di luar Indonesia, umumnya merupakan keturunan keluarga petani yang telah mengusahakan tanaman ini dari generasi ke generasi. Kopi-kopi spesialti mereka umumnya ditanam di wilayah-wilayah dengan ketinggian dan iklim yang telah “diseleksi” dan dirawat selama bertahun-tahun sebelum panen pertama tiba. Bagi produsen kopi ini, kuantitas bukanlah pertimbangan utama, namun kualitas. Karenanya, hanya kopi yang benar-benar bebas dari cacat dan yang cerinya telah matang sajalah yang dipetik—secara manual. Mereka memastikan bahwa yang membeli ceri atau kopi mereka adalah pembeli yang benar-benar mementingkan kualitas, bukan sekadar keuntungan komersil.

### **Green buyer**

Green (coffee) buyer adalah mereka yang berada di fase selanjutnya, pekerjaannya khusus membeli biji kopi mentah berkualitas dari para petani. Perlu diingat, green buyer tidak sama dengan pengepul kopi atau koperasi. Umumnya, para green buyer merupakan Coffee Taster atau Q-Grader yang telah disertifikasi oleh SCAA atau SCAE. Mereka memiliki kemampuan untuk membedakan berbagai rasa dan karakter dari biji kopi yang nantinya diuji cita rasa (cupping). Karena dari tahap inilah mereka kemudian akan menentukan apakah kopi itu berkualitas spesialti atau tidak, memutuskan kopi mana yang akan masuk ke dalam penawaran mereka, dan bahkan menentukan tasting notes yang dicantumkan dalam kemasan kopi yang akhirnya dijual.

### **Roaster**

Kopi-kopi berkualitas yang telah diseleksi oleh green buyer selanjutnya dikirimkan kepada roaster untuk disangrai. Para roaster atau penyangrai yang ada dalam rantai kopi spesialti ini pun biasanya adalah mereka yang telah memiliki banyak pengalaman dalam menyangrai kopi. Mereka tahu menentukan roasting profile apa yang cocok untuk mengeluarkan karakter terbaik dari kopi yang mereka sangrai. Kebanyakan roaster kopi spesialti juga telah tersertifikasi oleh institusi kopi profesional.

### **Barista**

Barista bisa dikatakan sebagai “pihak profesional terakhir” yang melengkapi siklus kopi spesialti di ruang lingkup lingkungan ritel. Barista berlevel spesialti ini bukan hanya sangat terampil dalam segala teknik seduh, tapi juga mengetahui dengan detail kopi yang mereka seduh, mulai dari originnya sampai seperti apa karakter kopinya setelah diseduh. Jika kopi spesialti tidak diseduh dengan tepat, maka

bukan tidak mungkin jika karakter asli dari kopi itu tidak akan keluar pula. Di sinilah peran barista, mereka harus memastikan kopi yang diseduh benar-benar mencapai semua karakter terbaiknya.

### **Konsumen (para peminum kopi)**

para peminum kopi adalah fase terakhir yang menutup rantai kopi spesialti. Tapi tidak semua peminum kopi masuk ke dalam kategori ini. Mereka, peminum kopi, yang masih mengonsumsi kopi instan atau kopi-kopi berkualitas buruk—maaf—tidak bisa dikategorikan sebagai salah satu pengisi bilangan ini. Konsumen ini yang rela meluangkan waktunya untuk menemukan kedai kopi spesialti atau roastery lokal yang berdedikasi terhadap kualitas, sudi mengobrol dengan baristanya untuk menggali informasi tentang kopi yang mereka minum—tanpa ujung-ujungnya, sekali lagi, jadi malah bertendensi menggurui baristanya, adalah orang-orang yang bukan hanya sekadar meminum kopi spesialti tapi juga peduli terhadap perjalanan kopi itu sendiri.

Perlu di pahami bahwa Kopi specialty umumnya tidak diproduksi dalam jumlah banyak dan ketersediaannya belum tentu ada sepanjang tahun. Karena, kopi specialty ditanam pada lahan-lahan yang biasanya memerhatikan faktor alam dan berbagai kondisi natural yang memengaruhinya. Misalnya, iklim di daerah tersebut, keadaan cuaca, peluang keberhasilan panen, dan seterusnya.

Faktor-faktor alami seperti ini pulalah yang biasanya memengaruhi jumlah produksi kopi specialty. Sebaliknya, kopi komersil selalu ada sepanjang tahun dan diproduksi dalam jumlah besar untuk memenuhi kebutuhan/permintaan pasar yang tak kalah besar. Dalam hal ini, produsen kopi komersil cenderung tidak terlalu memerhatikan hal-hal remeh seperti varietas atau kualitas. Kasarnya, produsen-produsen besar akan mengambil kopi jenis apapun yang bisa mereka dapatkan (tak peduli bagaimanapun bentuknya) untuk memenuhi permintaan pasar.

Selain itu salah satu hal yang mempengaruhi kopi specialty yakni mencakup tingkat kesegaran kopi itu sendiri terutama pada saat waktu roasting/sangainya. Kopi specialty yang dijual pada umumnya menyertakan informasi mengenai waktu dan kapan kopi itu disangrai. Ada roasting date-nya. (Kopi sendiri akan terasa lebih nikmat jika diseduh pada 7-10 hari setelah tanggal roasting). Kopi yang waktu penyangraianya masih relevan tentu akan membuat kopi jauh lebih segar dan terasa lebih nikmat.

Sebaliknya, kopi-kopi komersil cenderung tidak pernah mencantumkan tanggal roasting. Bahkan kopi jenis ini lebih sering disimpan dalam kemasan yang vacuum-sealed untuk membuatnya tahan disimpan dalam jangka waktu yang lama.

Beberapa diantara nama hasil produksi kopi Indonesia yang sudah dikenal di luar negeri secara komersial adalah Kopi arabika spesialti yaitu Gayo Coffee, Lintong Coffee, Mandheling Coffee, Java Coffee, Luwak Coffee, Bali Kintamani Coffee, Toraja Coffee & Flores/Bajawa Coffee yang telah menjadi andalan dan Icon Kopi Indonesia yang sangat terkenal di luar negeri, karena mempunyai karakteristik dan citarasa yang khas (spesialti).



**A. Arabika ( High level Kopi Speisialti Dunia ) :**

- |                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. Aceh                       | Cayo Kopi                   |
| 2. Sumatera Utara             | Mandheling Coffee           |
| 3. Sumatera Utara             | Linthong Coffee             |
| 4. Bengkulu                   | Mangkuraja Coffee           |
| 5. Jawa Barat                 | Java Preanger               |
| 6. Jawa Timur                 | Java Coffee                 |
| 7. Sulawesi Selatan           | Toraja Coffee               |
| 8. Sulawesi Selatan           | Toarco Toraja Estate Coffee |
| 9. Sulawesi Selatan           | Kalosi Coffee               |
| 10. Bali                      | Bali Kintamani Coffee       |
| 11. Bali                      | God Mountain Coffee         |
| 12. Nusa Tenggara Timur       | Flores Bajawa Coffee        |
| 13. Papua                     | Baliem Valley Coffee        |
| 14. Sumatera, Jawa, Bali, dll | Kopi Luwak                  |

**B. Robusta Speisialti (On Progress / Promotion ) :**

- |                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| 1. Jawa Timur          | Java Robusta WIB  |
| 2. Bali                | Bali Robusta WIB  |
| 3. Lampung             | Linthong Coffee   |
| 4. Nusa Tenggara Timur | Flores Robusta AP |

# BREWING

**T**eknik tertua mengolah minuman kopi hitam mungkin ditemukan oleh bangsa Turki. Kopi sangrai digiling sangat halus kemudian direbus bersama air di dalam panci kecil bernama Ibrik sampai mendidih. Cara ini menghasilkan kopi hitam pekat dengan sisa ampas kopi sangat banyak.

Oleh pedagang Gujarat India, teknik merebus ini dibawa ke seluruh dunia, termasuk Indonesia. Alih-alih merebus kopi sampai mendidih, orang Indonesia hanya menyiramkan air panas ke dalam gelas berisi kopi. Cara ini masih populer sampai sekarang dan terkenal dengan istilah tubruk.

Pada tahun 1884 mesin espresso pertama ditemukan di Italia. Kata espresso yang berarti cepat menggambarkan waktu menyeduh yang singkat juga cara minumannya yang kilat. Dengan mesin ini, kopi bisa disajikan dalam waktu kurang dari 1 menit dan disap dalam 2-3 teguk saja. Hal ini menyesuaikan dengan keadaan pekerja urban yang penuh kesibukan, namun tetap membutuhkan suplai kafein di sela waktu istirahatnya.

Kehadiran espresso membuka peluang bagi hadirnya berbagai minuman lain berbahan dasar espresso. Teksturnya yang kental dan pekat membuat espresso dapat dicampur dengan susu atau air tanpa mengubah rasanya menjadi hambar. Campuran espresso dengan susu menghasilkan minuman latte juga cappuccino yang rasa dan teksturnya sangat berbeda dengan kopi biasa yang dicampur susu.

Anggapan keliru yang banyak beredar di masyarakat adalah kopi yang dicampur susu adalah cappuccino atau latte. Padahal resep asli cappuccino membutuhkan espresso sebagai bahan dasarnya. Dan membuat espresso membutuhkan peralatan khusus, tidak bisa dengan cara seduh biasa.

Lain di Italia, lain juga di Jerman. Pada tahun 1908, karena bosan minum kopi yang berampas, seorang inventor wanita asal Jerman bernama Melitta Bentz menciptakan alat pour-over kopi pertama. Terbuat dari tembaga dan menggunakan kertas buku tulis sebagai filternya, alat ini terus berevolusi dan menginspirasi kemunculan alat seduh kopi lainnya. Kemajuan teknologi membuat orang makin “malas” menyeduh kopi. Drip coffee maker elektrik menggantikan tangan manusia dalam menuang air ke atas bubuk kopi. Cepat dan praktis pun menjadi alasan utama.

Namun, orang kembali bosan dengan kopi buatan mesin yang rasanya selalu monoton. Saat itulah teko dan tangan kembali menggantikan pompa air otomatis. Gerak tangan manusia yang tidak konsisten malah menghadirkan rasa “manusiawi” tidak didapatkan oleh mesin. Istilah manual brew pun muncul untuk membedakan seduhan mesin dengan seduhan tangan manusia.

Di saat yang bersamaan, mesin espresso mengalami perkembangan yang cukup pesat. Namun karena harganya mahal dan cara pengoperasiannya yang lebih rumit, mesin espresso lebih banyak dipakai di kedai kopi besar. Electric coffee maker populer di kantor, hotel, dan restoran untuk menunjang ritme

hidup yang cepat. Dan alat seduh manual banyak hadir di rumah-rumah untuk sentuhan yang lebih personal.

Berbagai alat seduh manual pun muncul. Mulai dari Chemex, syphon, french press, Kalita Wave sampai Aeropress. Dengan berbagai karakter unik cara penggunaan hingga karakter rasa yang didapatkan. French press digemari oleh penikmat body tebal, sedangkan Chemex lebih menghasilkan citarasa yang bersih.

### **Temperatur Ideal Untuk Menyeduh Kopi**

Menurut National Coffee Association suhu air paling baik dalam membuat kopi ideanya adalah 195°F sampai 205°F atau 90 – 96 derajat celsius. Tapi beberapa orang biasanya menggunakan suhu di bawah 90 derajat Celsius saat menyeduh dengan metode manual brew. Semuanya lagi-lagi dikembalikan kepada selera masing-masing. Yang jelas suhu tidak pernah di atas 96 derajat Celsius karena akan membuat kopi terasa pahit dan flavor pada kopi bisa saja hilang.

Cara paling sederhana untuk mengontrol temperatur air tentunya dengan menggunakan thermometer. Selain thermometer, kamu juga bisa membeli ketel leher angsa yang sudah dilengkapi dengan pengatur suhu di dalamnya. Seperti ketel Bonavita yang sudah dilengkapi dengan pengatur suhu sehingga kamu dengan mudah memasak air dengan mengatur di suhu berapa air tersebut kamu didihkan. Ingat, suhu pada saat menyeduh kopi bagaimana pun memengaruhi hasil akhir. Jadi tak apa berinvestasi untuk alat yang bisa memberi kopi nikmat untuk kamu setiap hari.

Percaya atau tidak, semakin panas suhu air, maka akan cepat juga proses larutnya air pada kopi saat kamu menyeduhnya. Tingkat larutnya air pada kopi (ideanya 1.25 sampai 1.45 tds) tentu juga memengaruhi hasil akhir. Jika air yang kamu gunakan terlalu dingin, maka air akan susah larut dan menggenang di permukaan dripper (jika kamu menyeduh dengan pour over). Hal ini tentunya tak baik untuk kopi kamu. Gunakan air dengan suhu yang tepat jadi air tak terlalu cepat larut dan tak juga lama menggenangi kopi.

Selanjutnya, setelah memperhatikan kandungan mineral dan suhu air, lama waktu seduh (atau bahasa kerennya, ekstraksi) juga mempunyai peranan penting untuk menghasilkan rasa kopi yang baik. Di artikel-artikel sebelumnya kamu pasti sudah tau kalau beda metode seduh, beda pula tingkat kehalusan kopinya. Begitu pula untuk urusan suhu dan waktu seduh. Setiap metode membutuhkan suhu dan waktu seduh yang berbeda pula.

Seperti untuk metode Tubruk dan French Press, karena prosesnya yang air ketemu langsung dengan kopi, lalu didiamkan terendam sejenak (atau bahasa kerennya Immersion), maka metode ini membutuhkan waktu seduh sekitar 4 menit dengan suhu sekitar 91-95 derajat celsius. Kalau suhu dan waktu ekstraksi menjadi kurang, maka biasanya rasa kopi akan menjadi tidak maksimal.

Berbeda dengan metode Pour Over. Metode ini, seperti namanya adalah metode “tuang”, memerlukan

suhu dan waktu yang berbeda pula. Menurut gue, metode ini memerlukan waktu sekitar 2,-3 menit dengan suhu 90-93 derajat celsius. Metode ini biasa menggunakan alat-alat brewing seperti V60, Chemex, Kalita, dan lain-lain.

### **Mengapa rasio kopi dan air itu penting?**

Dengan menentukan rasio kopi maka akan mendapatkan beberapa keuntungan dalam menyeduh kopi berikut ini:

1. Memiliki parameter yang valid
2. Membuat hasil seduh kopi menjadi konsisten
3. Dapat menemukan berbagai rasa yang menarik pada setiap perbedaan rasio
4. Dapat memanipulasi rasa kopi

Meski bukan hanya rasio kopi yang berperan sebagai penentu hasil akhir seduhan kopi. Hal ini tentunya menjadi sebuah dasar dalam menyeduh kopi yang tidak bisa ditawar karena memiliki pengaruh yang cukup besar terhadap hasil seduhan. Lalu, bagaimana sih cara menentukan rasio kopi yang baik?, Untuk membantu menentukan rasio kopi yang tepat. berikut ini adalah 5 langkah yang bisa di lakukan untuk menentukan rasio kopi dan air saat menyeduh kopi.

#### **1. Ketahui alat kopi yang digunakan**

Setiap jenis alat kopi baik itu manual maupun otomatis memiliki cara kerja yang berbeda. Setiap alat kopi tersebut juga pastinya akan memberikan hasil yang berbeda meski menggunakan jenis kopi yang sama.

Belum lagi terdapat perbedaan kapasitas pada setiap alat kopi tersebut. Sebagai contoh pada Coffee press dapat menyeduh kopi sampai 4 gelas kopi (tergantung ukuran). Kemudian coba dibandingkan dengan Vietnam drip ataupun rok presso yang kapasitasnya terbatas.

#### **2. Ketahui Metode brewing yang digunakan**

Metode brewing kopi ataupun bisa sebut cara menyeduh kopi juga penting untuk diperhatikan. Pada setiap alat kopi memiliki banyak perbedaan mulai dari cara menggunakan dan juga proses pembuatan. Dengan memiliki pengetahuan terkait cara menyeduh, maka akan mengetahui seperti apa proses yang terjadi pada saat ekstraksi kopi.

#### **3. Tingkat kehalusan kopi**

Untuk menentukan rasio kopi juga harus mengerti perbedaan yang dihasilkan pada setiap level kehalusan kopi. Tingkat kehalusan kopi sangat berpengaruh terhadap ekstraksi kopi yang terjadi antara bubuk kopi dengan air.

# Coffee Brewing FLOWCHART

DO YOU WANT TO BREW YOUR OWN COFFEE TODAY?

YES

NO

see your friendly local barista



DO YOU PREFER MILK IN YOUR COFFEE?

DO YOU OWN AN ESPRESSO MACHINE?

YES

NO

DO YOU LIKE TO GET CREATIVE WITH RECIPES?

YES

NO

DO YOU DREAM OF YOUR SEMESTER ABROAD IN AUSTRALIA OR NEW ZEALAND?



DO YOU WANT TO STAY NICE AND BASIC?

YES

NO

flat white



DO YOU WANT A LOT OF MILK?

YES, MILK IT UP!

NO, NOT REALLY



aeropress

french press



NO, I WANT TO GET A LITTLE GEEKY

ARE YOU A SCIENCE GEEK?

YES!

NO

clever dripper



DO YOU WANT YOUR COFFEE BREWING TO BE DRAMATIC?

TOTALLY

siphon coffee



A LITTLE

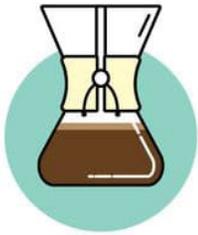
chemex



the kitchen

design by sylvain hebert

# METODE BREWING



CHEMEX



EVA SOLO



MOKA POT



FRENCH



HARIO V60



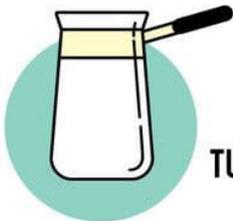
AEROPRESS



VACUUM POT



PERCOLATOR



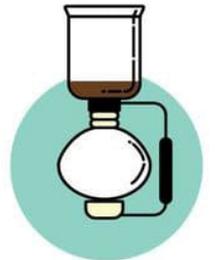
TURKISH GEZVE



DRIP BREW



ESPRESSO



SYPHON

Semakin kasar bubuk kopi yang digunakan biasanya akan mempercepat laju air pada suatu alat kopi tertentu. Berlaku juga kebalikannya untuk bubuk kopi yang halus cenderung akan menahan laju air menjadi lebih lama. Hal tersebut disebabkan oleh pori-pori setiap tingkat gilingan. Tentunya semakin halus bubuk kopi akan semakin rapat pori-pori pada bubuk kopi.

#### **4. Waktu seduh kopi**

Setiap hasil ekstraksi kopi tentunya dipengaruhi oleh seberapa lama waktu yang dipakai. Secara logika semakin lama menyeduh kopi, ekstraksi kopi yang terjadi juga akan semakin banyak dan menghasilkan rasa yang cenderung kasar (over extraction).

Mengetahui seberapa lama waktu seduh yang ideal juga menjadi salah satu hal penting dalam menentukan rasio kopi. Pada umumnya, jika waktu seduh yang dipakai terlalu singkat membuat ekstraksi kopi belum terjadi secara sempurna (under extraction) yang membuat rasa kopi belum keluar sepenuhnya.

#### **5. Evaluasi hasil akhir yang di dapatkan**

Setelah menerapkan beberapa hal di atas dalam menentukan rasio kopi hal selanjutnya yang harus dilakukan adalah dengan evaluasi rasa dari hasil seduhan dengan rasio kopi yang dicoba. Sebuah rasa merupakan suatu hal yang perspektif. Setelah menerapkan beberapa hal yang sudah di bahas tentu akan mendapatkan banyak perbedaan rasa dari setiap percobaan yang dilakukan.

#### **Sekilas Tentang Classic Brewing Coffee**

Classic brewing Coffee adalah penyeduhan dengan menggunakan teknik klasik. Klasik yang dimaksud dalam hal ini adalah non – machine & menggunakan peralatan manual non mesin. Banyak yang beranggapan jika coffee machine merupakan alat terbaik dan tersempurna yang bisa menghasilkan minuman kopi berkualitas.

Tapi jangan salah sangka dulu, sebenarnya alat – alat dari classic brewing coffee bisa membuat minuman kopi lebih baik daripada coffee machine, hal tersebut dikarenakan, jika coffee machine memang semua fungsi tombol di setting oleh pabrik, tapi jika classic brewing tools, bisa setting sesuai selera pembuatnya. Bagi seorang Barista yang dikatakan hebat adalah barista yang dapat menyajikan berbagai minuman kopi dari peralatan non machine. karena dalam penyajian ala classic brewing coffee, feel & taste barista lebih diutamakan.

Beberapa alasan menggunakan Classic Brewing Tools Coffee, diantaranya adalah :

### **1. Lebih Murah**

Untuk para pelaku usaha yang membuka coffee shop biasanya mengeluarkan uang ber puluh – puluh juta atau bahkan ratusan juta demi mengejar prestige dari sebuah coffeeshop. Tapi pada prinsipnya, suatu usaha itu mengeluarkan modal seminim mungkin dan mendapat keuntungan semaksimal mungkin. Jika Modal awal untuk Machine Coffee diganti dengan Classic Brewing Coffee Tools, Mungkin para pelaku usaha, bisa meminimkan Modal awal dari usahanya. Dan dari segi perawatan & operasionalnya biayanya jauh lebih murah.

### **2. Lebih Artistik**

Melihat pertunjukan reaksi kimia yang ditunjukkan oleh gabungan kopi, tools, air, udara dan panas yang diperagakan oleh barista.

### **3. Lebih Variatif dalam Rasa & Tekstur**

### **4. Taste lebih Berkualitas atau setara**

Dalam Metode Classic Brewing Coffee, Baik atau Tidaknya Taste Kopi yang dihasilkan tergantung dari skill barista – nya.

Sedangkan faktor-faktor lain yang berdampak besar pada brewing adalah:

#### **1. Kualitas air.**

Penggunaan air yang buruk adalah cara yang buruk untuk mencicipi kopi. Juga, jangan menggunakan air suling. seorang barista perlu beberapa kandungan mineral yang benar untuk mengekstrak hasil yang baik dari kopi yang dibuat. Tidak adanya beberapa mineral dapat menyebabkan rasa yang sangat tajam dan pahit.

#### **2. Kualitas kopi yang digunakan, jelas, dan juga tingkat pemanggangan.**

Berbicara secara luas, beberapa metode dalam pemanggangan menghasilkan minuman yang berbeda. Panggangan ringan bisa menghasilkan rasa yang agresif dan terang. Tentu saja, rasio minuman dapat mengatasi beberapa masalah ini.

#### **3. Kebersihan peralatan.**

Bekas endapan yang sudah lama dengan mudah membuat rasa tengik dalam cangkir. Aturan praktis yang baik adalah: jika mencium bau dari peralatan kopi, maka segeralah membersihkannya.





# ROASTING

## [Seni Para Pemasak Kopi]

**M**ungkin banyak yang tidak tahu kalau biji kopi aslinya berwarna hijau. Kalau kita sering melihat biji tanaman *Coffea Arabica* warnanya agak-agak hitam, sesungguhnya ia sudah menjalani ritual panjang berupa disangrai atau “digoreng”. Nah, tugas itu diserahkan pada mereka, para seniman penggoreng kopi.

Istilah menyangrai (roast) memang lebih tepat digunakan untuk menyebut proses pematangan biji kopi. Tetapi di Indonesia kata menggoreng justru lebih populer. Meski anehnya, alat yang digunakan untuk “menggoreng” kopi tetap disebut roaster (panggang).

Sejak zaman dahulu, ada tiga kriteria proses kematangan biji kopi. Yang pertama adalah warna. Biji kopi akan berubah warna. Warna yang diinginkan biasanya adalah coklat tua. Kriteria kedua adalah aroma. Harum kopi dan asap akibat proses penggorengan akan menggoda hidung. Terakhir ialah suara. Biji kopi yang sudah matang akan mengeluarkan suara gemeretak, krak-krak...

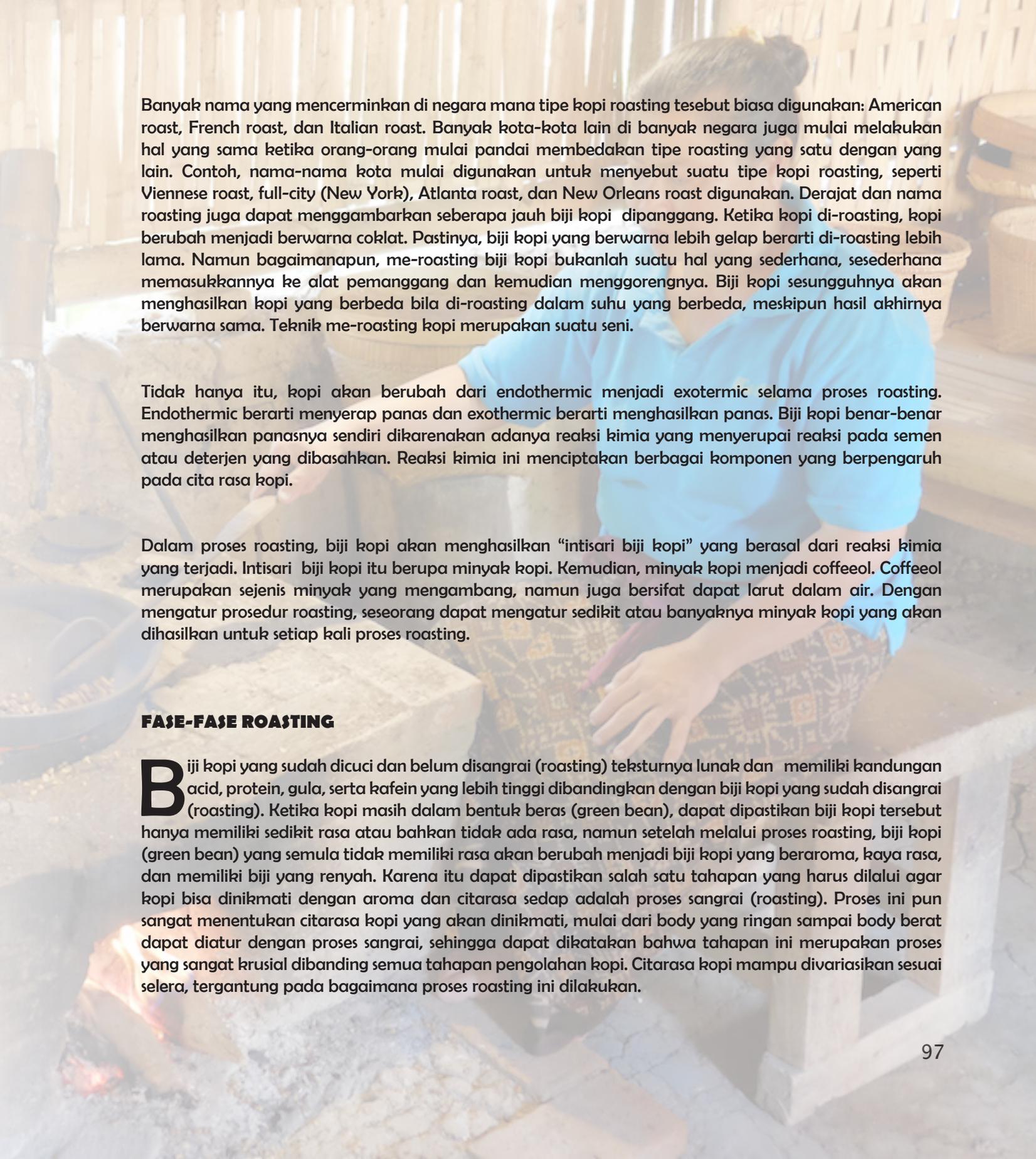
Para penggoreng kopi yang sudah mumpuni mampu memunculkan potensi rasa dari tiap varian biji kopi. Biji kopi memang memiliki varian rasa berbeda-beda. Ada yang memiliki rasa buah-buahan, jeruk, karamel, coklat, atau kacang. Nah, teknik menggoreng yang baik akan memunculkan potensi-potensi rasa tersebut. Hal itu tak bisa dilakukan oleh sembarang orang, hanya mereka, para seniman penggoreng kopi yang mampu melakukannya.

### **Tradisional dan modern**

Sejarah mencatat, biji kopi masuk ke Indonesia sejak abad ke-17. Dalangnya, tak lain dan tak bukan, ialah para meneer Belanda. Mereka membawa biji kopi dari Yaman dan menanamnya di beberapa lokasi Nusantara, seperti Pulau Jawa, Sumatera, dan Sulawesi.

Meski tidak ada catatan yang pasti, bolehlah kita berasumsi bahwa cara dan alat menggoreng kopi juga ikut masuk pada saat yang sama. Teknik tradisional itu bahkan masih bisa kita lihat sampai hari ini. Di beberapa daerah, kita masih bisa menyaksikan para wanita menggoreng kopi dengan wajan dan tungku seperti bangsa Turki di abad ke-16.

Roasting, sederhananya merupakan cara memasak biji kopi. Ketika biji kopi dimasak, seperti halnya daging, tepung gandum, dan bahan lainnya yang dimasak, ada suatu reaksi kimia yang menyertai. Karakter biji kopi juga berubah. Lebih lama biji kopi itu dimasak, semakin banyak bahan kimia yang berubah karakteristiknya.



Banyak nama yang mencerminkan di negara mana tipe kopi roasting tersebut biasa digunakan: American roast, French roast, dan Italian roast. Banyak kota-kota lain di banyak negara juga mulai melakukan hal yang sama ketika orang-orang mulai pandai membedakan tipe roasting yang satu dengan yang lain. Contoh, nama-nama kota mulai digunakan untuk menyebut suatu tipe kopi roasting, seperti Viennese roast, full-city (New York), Atlanta roast, dan New Orleans roast digunakan. Derajat dan nama roasting juga dapat menggambarkan seberapa jauh biji kopi dipanggang. Ketika kopi di-roasting, kopi berubah menjadi berwarna coklat. Pastinya, biji kopi yang berwarna lebih gelap berarti di-roasting lebih lama. Namun bagaimanapun, me-roasting biji kopi bukanlah suatu hal yang sederhana, sesederhana memasukkannya ke alat pemanggang dan kemudian menggorengnya. Biji kopi sesungguhnya akan menghasilkan kopi yang berbeda bila di-roasting dalam suhu yang berbeda, meskipun hasil akhirnya berwarna sama. Teknik me-roasting kopi merupakan suatu seni.

Tidak hanya itu, kopi akan berubah dari endothermic menjadi exothermic selama proses roasting. Endothermic berarti menyerap panas dan exothermic berarti menghasilkan panas. Biji kopi benar-benar menghasilkan panasnya sendiri dikarenakan adanya reaksi kimia yang menyerupai reaksi pada semen atau deterjen yang dibasahkan. Reaksi kimia ini menciptakan berbagai komponen yang berpengaruh pada cita rasa kopi.

Dalam proses roasting, biji kopi akan menghasilkan “intisari biji kopi” yang berasal dari reaksi kimia yang terjadi. Intisari biji kopi itu berupa minyak kopi. Kemudian, minyak kopi menjadi coffeol. Coffeol merupakan sejenis minyak yang mengambang, namun juga bersifat dapat larut dalam air. Dengan mengatur prosedur roasting, seseorang dapat mengatur sedikit atau banyaknya minyak kopi yang akan dihasilkan untuk setiap kali proses roasting.

## **FASE-FASE ROASTING**

**B**iji kopi yang sudah dicuci dan belum disangrai (roasting) teksturnya lunak dan memiliki kandungan acid, protein, gula, serta kafein yang lebih tinggi dibandingkan dengan biji kopi yang sudah disangrai (roasting). Ketika kopi masih dalam bentuk beras (green bean), dapat dipastikan biji kopi tersebut hanya memiliki sedikit rasa atau bahkan tidak ada rasa, namun setelah melalui proses roasting, biji kopi (green bean) yang semula tidak memiliki rasa akan berubah menjadi biji kopi yang beraroma, kaya rasa, dan memiliki biji yang renyah. Karena itu dapat dipastikan salah satu tahapan yang harus dilalui agar kopi bisa dinikmati dengan aroma dan citarasa sedap adalah proses sangrai (roasting). Proses ini pun sangat menentukan citarasa kopi yang akan dinikmati, mulai dari body yang ringan sampai body berat dapat diatur dengan proses sangrai, sehingga dapat dikatakan bahwa tahapan ini merupakan proses yang sangat krusial dibanding semua tahapan pengolahan kopi. Citarasa kopi mampu divariasikan sesuai selera, tergantung pada bagaimana proses roasting ini dilakukan.

Sebagai gambaran betapa pentingnya proses roasting, maka jika dikomposisikan perbandingan penentu citarasa kopi yang kita nikmati, 30% rasa enak nya kopi bisa ditentukan oleh roaster melalui proses roasting, 60% ditentukan oleh proses budidaya dan panen di kebun sedangkan sisanya yang 10% ditentukan oleh barista pada saat penyajian.

Beberapa tahapan yang perlu diperhatikan dalam proses roasting:

1. Pastikan green bean kopi yang akan diroasting berada pada tingkat kadar air 11% dan setelah proses roasting, kadar air tersisa menjadi 4%.
2. Kenali karakter kopi yang akan diroasting dan rancang atau tentukan rasa terbaik kopi yang bisa dihasilkan oleh green bean tersebut.
3. Buang rasa-rasa yang dianggap mengganggu pada kopi, misalnya rasa earthy, grassy, astringent, carbony, woody atau gangguan rasa lain agar penyangraian tidak terlalu lama sehingga kopi tidak gosong.
4. Green bean atau biji kopi mentah masukkan ke dalam mesin roasting.
5. Lakukan pemanggangan green bean sampai kopi berubah warna secara bertahap, dari hijau menjadi kuning, lalu kuning kecoklatan, terus coklat muda, coklat tua, coklat kehitaman, sampai terakhir menjadi hitam. Rasakan perubahan aroma biji kopi pada setiap menit proses roasting dan pastikan terjadi dua kali letupan, yaitu pertama (first crack) dan letupan kedua (second crack).
6. Lakukan roasting dengan menggunakan 3 tipe dasar roasting yang bergantung pada; a). warna akhir biji kopi, b). suhu roasting, dan c). waktu selama roasting berlangsung.

Ada beberapa tahap atau fase pada proses roasting. Seberapa cepat biji kopi melewati masing-masing fase, bisa dikatakan, adalah rekaman roasting profile-nya.

#### Fase 1: Drying (pengeringan)

Biji kopi mentah biasanya mengandung sekitar 7-11 % air yang terbagi merata di seluruh struktur padat biji kopi. FYI, kopi tidak akan berubah warna menjadi kecoklatan selama kandungan air ini masih ada. Jadi ketika biji kopi yang masih raw (mentah) dimasukkan ke dalam mesin roasting, tahap pertama yang biasanya terjadi adalah: biji kopi akan mulai menyerap sejumlah panas, kemudian mulai menguapkan kandungan air tadi. Proses pengeringan ini cenderung membutuhkan panas dan energi yang cukup besar.

#### Fase 2: Yellowing (penguningan)

Setelah kandungan air yang tersisa “diambil” dari biji kopi, reaksi pencoklatan pun dimulai. Pada tahap ini, biji kopi biasanya masih padat dan masih agak beraroma beras basmati. Namun biji kopi mulai mengembang dan kulit biji kopi yang tipis (atau yang menyerupai sekam) mulai mengelupas. Pada tahap ini, sekam biji kopi tadi dipisahkan dari biji yang sedang di-roasting melalui sistem aliran udara dalam roaster, sekam ini kemudian dikumpulkan lalu disingkirkan agar mencegah risiko kebakaran mengingat sekam yang gampang terbakar.

Dua tahap pertama (drying dan yellowing) ini termasuk penting dalam proses roasting. Kalau kopi tidak mengalami pengeringan secara tepat maka biji kopi juga tidak akan tersangrai secara merata selama tahap-tahap berikutnya. Dengan kata lain, biji kopi mungkin saja terlihat telah tersangrai dengan baik di

| LEVEL ROASTING  | KARAKTERISTIK YANG MUNCUL         | KEMUNCULAN MINYAK KOPI | METODE SEDUH YANG DISARANKAN  |
|-----------------|-----------------------------------|------------------------|---|
| LIGHT           | MIRIP SEPERTI TEH, FLORAL, EARTHY | TIDAK                  | POUR OVER<br>AEROPRESS<br>COLD BREW<br>WALKURE<br>AUTOMATIC DRIP          |
| MEDIUM          | ACIDITY DAN BODY SEIMBANG         | SEDIKIT                | FRENCH PRESS<br>POUR-OVER,<br>VIETNAM DRIP,<br>EVA SOLO<br>AUTOMATIC DRIP |
| MEDIUM DARK     | LIGHT CHOCOLATE CARAMEL           | YA                     | AUTOMATIC DRIP<br>VIETNAM DRIP<br>ESPRESSO                                |
| DARK AND BEYOND | TOBACCO ASH, MOLASSES             | BANYAK SEKALI          | AUTOMATIC DRIP,<br>ESPRESSO   |







bagian luarnya, tapi di dalam, biji kopi sesungguhnya masih belum masak. Karenanya, biji kopi pun akan terasa tidak menyenangkan, dengan kombinasi antara pahit dari sisi luar dan agak asam atau berserat dari dalam.

#### Fase 3: First Crack (pecahan pertama)

Ketika biji kopi mulai berubah kecoklatan pada proses yellowing tadi, ada semacam percampuran antara gas karbon dioksida dan air yang sama-sama menguap di dalam biji kopi. Ketika tekanan mencapai puncaknya, biji akan mulai terbuka dan saat inilah biji-biji kopi memecah. Jika Anda mendengar suara-suara 'popping' tanda bijinya memecah, maka itu adalah fase ini. Pada poin ini juga, rasa-rasa yang familiar dari biji kopi mulai berkembang dan merekah.

#### Fase 4: Roast development

Setelah pecahan pertama, biji kopi cenderung bertekstur lebih lembut di permukaannya tapi belum secara keseluruhan. Fase roasting ini menentukan warna akhir dari biji kopi dan termasuk juga "derajat" roasting-nya.

#### Fase 5: Second crack (pecahan kedua)

Pada poin ini, biji kopi mulai memecah kembali kedua kali, tapi dengan suara yang lebih ringan dan lembut. Ketika biji kopi mencapai fase ini, minyak alami kopi biasanya akan keluar ke permukaan biji. Banyak karakter asam (acidity) pada kopi telah hilang pada fase ini, rasa-rasa jenis baru sekaligus juga berkembang pada tahap ini.

### **Tingkatan Roasting**

Pada dasarnya roasting adalah proses mengeluarkan air dalam kopi, mengeringkan dan mengembangkan bijinya, mengurangi beratnya hingga 20%, serta yang paling penting adalah mengubah unsur gula menjadi CO<sub>2</sub> sebagai alat transport untuk memberikan aroma pada kopi tersebut.

Tingkatan roasting paling umum dijadikan patokan terutama di Indonesia ada tiga tingkat yaitu; light roast, medium roast, dan dark roast. Tingkatan ini biasanya paling pas dalam memanggang kopi arabika. Untuk profesi penyangrai kopi tingkat dunia, biasanya menggunakan tingkatan roasting yang lebih spesifik seperti french roast, vienna roast, cinnamon roast, dan lain lain.

#### 1. Light Roast (Coklat Muda)

Pada tingkatan roasting ini cita rasanya asam, aroma sangrai kurang tercium, tahapan pertama biji kopi yang telah di sangrai beberapa menit akan sedikit mengembang.

Light roast merupakan fase dalam roasting yang memiliki tingkat kematangan paling rendah. Biji kopi akan memiliki warna coklat terang karena proses penyerapan panas yang dilakukan tidak terlalu lama, minyak juga tidak muncul pada biji kopi dan biji kopi cenderung kering. Light roast memiliki suhu biji kopi berada pada kisaran 180°C – 205°C. Pada suhu sekitar 205°C tersebut terjadi first crack dan pada saat itu pula proses roasting dihentikan. Kopi yang di roasting pada tingkatan ini memiliki keasaman dan caffeine yang tinggi. Tingkatan roasting ini cocok bagi orang yang menyukai rasa kopi mencolok, karena memiliki ciri khas seperti citrusy, earthy, dan buttery.

## 2. Medium Roast

Pada tingkatan roasting ini, cita rasa terasa manis dan aroma asap penyangraian sangat tajam tercium, karena biji kopi banyak mengeluarkan asap, warnanya makin hitam sampai berminyak dan kandungan gula mulai berkarbonisasi.

Medium roast merupakan tingkatan roasting yang paling banyak digunakan. Biji kopi akan berwarna lebih gelap apabila dibandingkan dengan light roast tetapi lebih terang apabila dibandingkan dengan dark roast. Sama seperti light roast, pada medium roast biji kopi tidak mengeluarkan minyak pada permukaannya. Medium roast memiliki suhu biji kopi pada kisaran 210°C dan 220°C. Pada suhu tersebut adalah suhu dimana first crack usai namun second crack belum terjadi. Selain caffeine yang lebih rendah, medium roast menghasilkan kopi yang cenderung balance aroma, balance keasaman dan menghasilkan banyak rasa.

## 3. Dark Roast

Dark roast merupakan tingkatan paling matang pada proses roasting kopi, apabila melebihi tingkatan ini justru kopi menjadi tidak enak. Warna biji kopi akan lebih gelap bila dibandingkan dengan tingkatan – tingkatan roasting lainnya. Pada dark roast biji kopi hasil roasting mengeluarkan minyak pada permukaannya. Rasa kopi juga akan cenderung pahit dan menutupi rasa khas dari masing – masing kopi. Dark roast selesai diroasting ketika second crack usai terjadi atau pada suhu sekitar 240°C. Bagi yang menyukai kopi dengan kekentalan (body) kopi yang tebal, sangat cocok dengan profil dark roast.

### **Rekomendasi Roasting**

Untuk jenis kopi arabika, tingkatan roasting yang digunakan disarankan dengan profil medium roast, karena pada medium roast kompleksitas rasa kopi masih terwakili utuh, artinya ada acidity, sweetness, aroma, body dan after taste. Selain itu pada medium profile, glukosa dalam biji kopi bisa muncul dengan optimal dan glukosa ini bila terbakar gosong akan menghasilkan rasa yang sangat pahit. Pada profile yang cenderung dark roast, rasa asam (acid) akan turut terbakar, padahal rasa fruity sering kali tersembunyi dibalik rasa asam (acid) ini, oleh karena itu disarankan untuk menghindari pembuatan kopi di area profil dark roast, atau hanya dilakukan jika terpaksa, misalnya ada rasa mengganggu yang tidak bisa dihilangkan dengan cara yang aman untuk tetap di profile medium roast. Profil dark roast seringkali menghasilkan body rasa pahit yang terlalu tebal, sehingga jarang ada yang mampu menikmati kopi di profil ini tanpa ada campuran apapun.

Sebenarnya jika ditanya profil manakah yang paling tepat dan sempurna (apakah Light Roast, Medium Roast atau Dark Roast), maka jawabannya semua tingkatan tepat dan sempurna, tergantung selera peminum kopinya, karena pilihannya sangatlah subjektif. Ada kalanya pemilihan dan selera, ditentukan juga oleh aspek geografis asal biji kopi, kebiasaan atau budaya suatu daerah. Namun ketika kita berbicara pada ranah roasting sebagai proses terjadinya perubahan unsur kimia, maka indikatornya dapat menjadi lebih ilmiah dan bukan lagi menjadi pendapat peminum kopi.

## Coffee Roast Style Chart

| Roast Color  | Name of Roast  | Bean Surface           | Ave. Bean Temp. (at end of roast) | Acidity  | Body      | Aroma  | Sweetness |
|--|--|------------------------|-----------------------------------|----------|-----------|--------|-----------|
|    | Light Brown/ Cinnamon                                      | Dry                    | 380- 400 °F<br>"First crack"      | High     | Weak      | Medium | Low       |
|    | Medium light Brown/<br>American                            | Dry                    | 400- 415 °F                       | High     | Full      | Full   | Mild      |
|    | Full Medium Brown/ City                                    | Dry                    | 415- 435 °F<br>"second crack"     | High     | Full      | Strong | Mild      |
|   | Medium-dark brown/ Full<br>City/ Viennese/ Light<br>French | Slight oily<br>surface | 435- 445 °F                       | Medium   | Very full | Strong | Strong    |
|  | Dark brown/ French/<br>Espresso                            | Shiny<br>surface       | 445-460 °F                        | Low      | Full      | Medium | Full      |
|  | Very dark (nearly black)/<br>Dark French/ Spanish          | Very shiny<br>surface  | 460- 480 °F                       | very low | Weak      | Mild   | Low       |

# Proses Pasca Panen Kopi dan Cita Rasa Kopi

Salah satu elemen dari rantai panjang proses produksi kopi adalah proses pasca panen. Sama seperti elemen-elemen yang lain, proses pasca panen juga memberikan andil dalam cita rasa akhir sebuah kopi. Bahkan, beberapa pihak menyebutkan bahwa elemen inilah yang punya andil paling penting pada cita rasa akhir kopi. Proses pasca panen kopi itu? Sederhananya adalah segala macam proses yang dilakukan untuk mengubah buah kopi setelah dipetik menjadi beras kopi (green bean). Secara umum proses pasca panen terbagi menjadi tiga; yaitu proses basah, proses madu, dan proses kering. Selain ketiga proses tersebut masih ada lagi beberapa varian, namun sebetulnya hanyalah turunan dari ketiganya.

Sebelum membahas mengenai proses pasca panen lebih lanjut, ada baiknya kita mengetahui batasan-batasan pada setiap proses pasca panen.

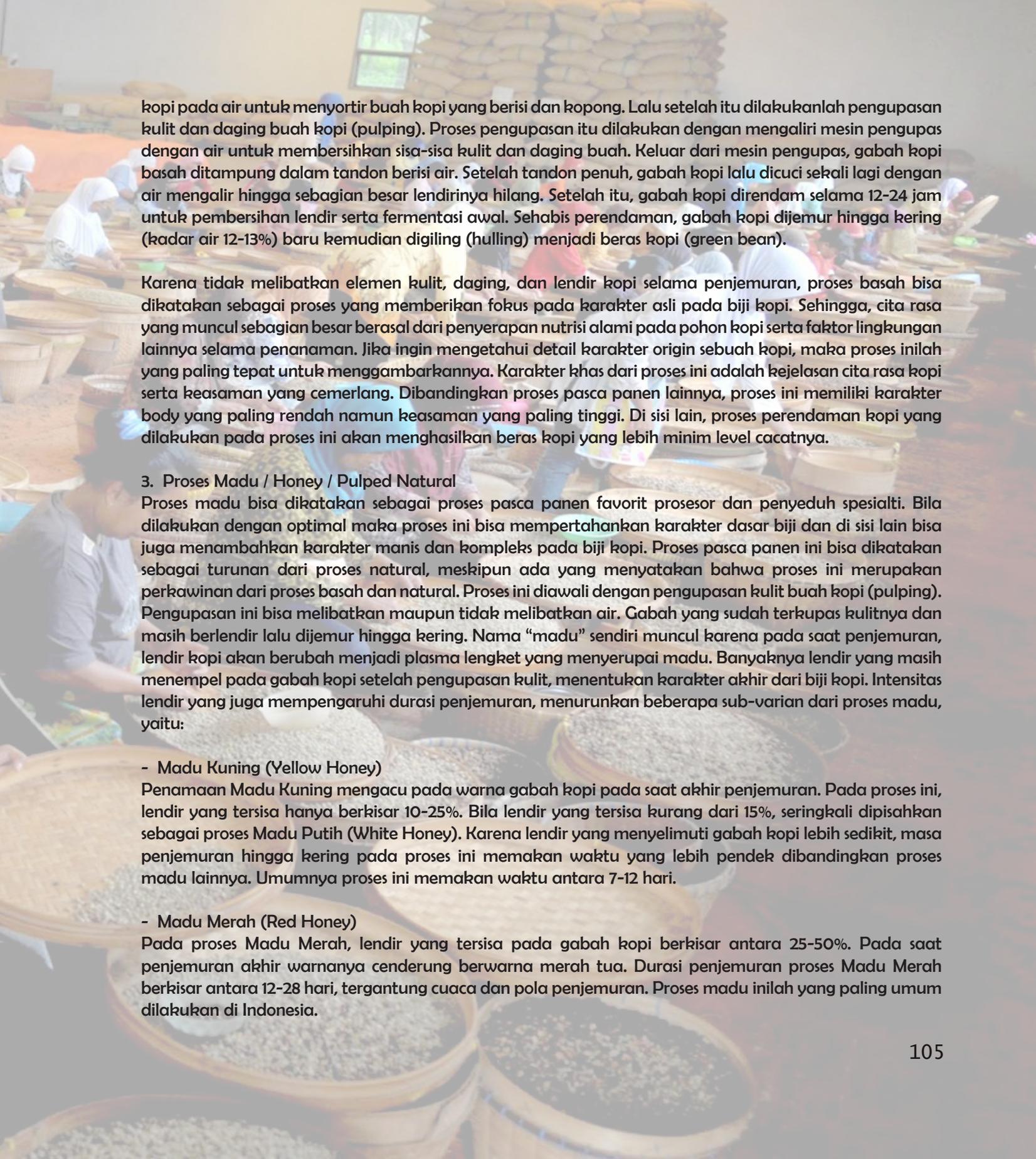
## 1. Proses Kering / Natural

Proses ini merupakan proses yang paling tua dan nampak paling sederhana dalam konteks proses pasca panen kopi. Proses ini merupakan proses pasca panen pertama yang dilakukan oleh para petani kopi di Ethiopia pada awal perkembangan kopi sebagai sebuah komoditi. Dalam proses ini, buah kopi yang telah dipetik langsung dijemur hingga kering (kadar air 11-12%). Setelah buah kopi kering, buah tersebut dikupas dan digiling hingga menjadi beras kopi. Proses ini akan optimal bila dilakukan di daerah-daerah yang memiliki paparan sinar matahari yang cukup dan konsisten. Durasi penjemuran buah kopi yang optimal pada proses natural berkisar antara 21-28 hari. Lebih dari durasi tersebut, maka karakter fermentasi berlebih (seperti pada kopi wine) akan muncul mendominasi cita rasa.

Pada proses ini baik kulit, daging, maupun lendir kopi tetap melekat pada biji kopi dan pada akhirnya memberikan andil dalam cita rasa biji kopi. Dalam kondisi optimal, tambahan cita rasa dari daging dan lendir buah kopi akan memberikan karakter bebuahan yang kompleks pada cita rasa dan juga aroma kopi. Perlu dipahami juga, cita rasa bebuahan yang meriah pada kopi natural bukan berarti bahwa kopi memiliki keasaman yang tinggi. Justru sebaliknya, proses natural akan memberikan hasil akhir keasaman yang rendah. Selain itu, karena kulit dan daging kopi juga memiliki rantai glukosa, karakter manis pada biji kopi juga akan bertambah. Ciri khas lain dari proses ini adalah tingginya intensitas body pada kopi. Salah satu kekurangan dari proses ini adalah tidak adanya proses perambangan/perendaman, sehingga sortasi berdasarkan berat jenis kopi tidak terjadi. Akibatnya, biji-biji kopi muda dan kopong tidak tersortir dan mengakibatkan cacat biji pada saat proses sangrai kopi.

## 2. Proses Basah / Washed

Proses ini merupakan salah satu proses yang paling umum dilakukan oleh prosesor kopi di seluruh dunia. Dalam proses ini, daging, kulit, serta lendir kopi dibersihkan sejak dini sehingga elemen-elemen tersebut tidak memberikan andil yang cukup berarti pada biji kopi. Proses ini diawali dengan perendaman buah



kopi pada air untuk menyortir buah kopi yang berisi dan kopong. Lalu setelah itu dilakukanlah pengupasan kulit dan daging buah kopi (pulping). Proses pengupasan itu dilakukan dengan mengalir mesin pengupas dengan air untuk membersihkan sisa-sisa kulit dan daging buah. Keluar dari mesin pengupas, gabah kopi basah ditampung dalam tandon berisi air. Setelah tandon penuh, gabah kopi lalu dicuci sekali lagi dengan air mengalir hingga sebagian besar lendirnya hilang. Setelah itu, gabah kopi direndam selama 12-24 jam untuk pembersihan lendir serta fermentasi awal. Sehabis perendaman, gabah kopi dijemur hingga kering (kadar air 12-13%) baru kemudian digiling (hulling) menjadi beras kopi (green bean).

Karena tidak melibatkan elemen kulit, daging, dan lendir kopi selama penjemuran, proses basah bisa dikatakan sebagai proses yang memberikan fokus pada karakter asli pada biji kopi. Sehingga, cita rasa yang muncul sebagian besar berasal dari penyerapan nutrisi alami pada pohon kopi serta faktor lingkungan lainnya selama penanaman. Jika ingin mengetahui detail karakter origin sebuah kopi, maka proses inilah yang paling tepat untuk menggambarkannya. Karakter khas dari proses ini adalah kejelasan cita rasa kopi serta keasaman yang cemerlang. Dibandingkan proses pasca panen lainnya, proses ini memiliki karakter body yang paling rendah namun keasaman yang paling tinggi. Di sisi lain, proses perendaman kopi yang dilakukan pada proses ini akan menghasilkan beras kopi yang lebih minim level cacatnya.

### 3. Proses Madu / Honey / Pulped Natural

Proses madu bisa dikatakan sebagai proses pasca panen favorit prosesor dan penyeduh spesialti. Bila dilakukan dengan optimal maka proses ini bisa mempertahankan karakter dasar biji dan di sisi lain bisa juga menambahkan karakter manis dan kompleks pada biji kopi. Proses pasca panen ini bisa dikatakan sebagai turunan dari proses natural, meskipun ada yang menyatakan bahwa proses ini merupakan perkawinan dari proses basah dan natural. Proses ini diawali dengan pengupasan kulit buah kopi (pulping). Pengupasan ini bisa melibatkan maupun tidak melibatkan air. Gabah yang sudah terkupas kulitnya dan masih berlendir lalu dijemur hingga kering. Nama “madu” sendiri muncul karena pada saat penjemuran, lendir kopi akan berubah menjadi plasma lengket yang menyerupai madu. Banyaknya lendir yang masih menempel pada gabah kopi setelah pengupasan kulit, menentukan karakter akhir dari biji kopi. Intensitas lendir yang juga mempengaruhi durasi penjemuran, menurunkan beberapa sub-varian dari proses madu, yaitu:

#### - Madu Kuning (Yellow Honey)

Penamaan Madu Kuning mengacu pada warna gabah kopi pada saat akhir penjemuran. Pada proses ini, lendir yang tersisa hanya berkisar 10-25%. Bila lendir yang tersisa kurang dari 15%, seringkali dipisahkan sebagai proses Madu Putih (White Honey). Karena lendir yang menyelimuti gabah kopi lebih sedikit, masa penjemuran hingga kering pada proses ini memakan waktu yang lebih pendek dibandingkan proses madu lainnya. Umumnya proses ini memakan waktu antara 7-12 hari.

#### - Madu Merah (Red Honey)

Pada proses Madu Merah, lendir yang tersisa pada gabah kopi berkisar antara 25-50%. Pada saat penjemuran akhir warnanya cenderung berwarna merah tua. Durasi penjemuran proses Madu Merah berkisar antara 12-28 hari, tergantung cuaca dan pola penjemuran. Proses madu inilah yang paling umum dilakukan di Indonesia.

#### - Madu Hitam (Black Honey)

Dari segi warna akhir gabah, sesuai dengan namanya, gabah kopi akan berwarna gelap dan cenderung kehitaman. Warna gelap tersebut diturunkan dari tebalnya lendir kopi yang menyelimuti gabah kopi. Proses ini melibatkan 50-75% lendir kopi dari buah kopi sebelum dikupas. Dalam spektrum proses madu, proses inilah yang paling sulit dilakukan karena membutuhkan ketepatan tinggi dalam pengaturan mesin pengupas (hanya mengupas kulit terluar saja). Proses ini membutuhkan durasi penjemuran antara 28-30 hari.

Dari segi cita rasa, proses madu memiliki cita rasa perpaduan antara proses kering dan basah. Makin gelap warna gabahnya (menuju ke proses Madu Hitam), maka cita rasanya akan makin dekat ke karakter kopi natural, begitu juga sebaliknya. Pada kondisi yang optimal, proses madu akan menghasilkan cita rasa yang jelas dan bersih, namun dengan tingkat manis dan kompleksitas yang baik. Di tangan prosesor kopi yang andal, seluruh kebaikan cita rasa asli biji kopi serta optimalisasi cita rasa turunan proses pasca panen dapat dimunculkan dalam satu macam kopi. Selain ketiga proses tersebut, ada beberapa lagi proses pasca panen yang merupakan derivatif dari proses-proses utama tersebut.

#### 4. Proses Semi Basah

Proses semi basah merupakan turunan dari proses basah. Secara umum tahapan tiap aktivitas di proses ini mirip dengan proses basah, hanya saja penggunaan air di proses ini lebih sedikit. Pencucian pada proses semi basah hanya dilakukan sekali, yaitu pada saat gabah kopi basah keluar dari mesin pengupas kulit. Gabah kopi ditampung didalam tandon berisi air lalu kemudian diaduk-aduk supaya lendirnya berkurang. Gabah kopi yang mengambang akan dibuang dan gabah yang tenggelam akan disimpan dalam gudang selama 12-36 jam sebelum akhirnya dijemur. Proses pencucian lanjutan dan perendaman pada air bersih untuk menghilangkan seluruh lendir tidak dilakukan pada proses ini. Proses ini umum dilakukan di berbagai daerah di Indonesia.

Karena lendir tidak tercuci bersih, fermentasi tambahan dari lendir masih terjadi pada proses ini. Perbedaan proses semi basah dengan proses madu adalah keterlibatan air. Proses semi basah masih menggunakan air untuk mencuci sebagian lendir, sementara proses madu tidak. Oleh karena itu, cita rasa umum dari kopi semi basah merupakan percampuran antara proses madu dan proses madu. Di satu sisi cita rasa origin masih terasa dan keasamannya relatif tinggi, namun memiliki body yang cukup tebal.

#### 5. Giling Basah

Giling basah merupakan salah satu ciri khas proses pasca panen dari Indonesia. Proses ini sendiri sebetulnya merupakan produk kultural karena kaitannya dengan perilaku masyarakat. Giling basah mengacu pada proses penggilingan gabah kopi menjadi beras kopi dilakukan pada saat gabah kopi belum sepenuhnya kering atau masih basah. Alih-alih menunggu gabah kopi hingga kering, para petani kopi tradisional di Indonesia (umumnya di Sumatra dan Sulawesi) menjual gabah kopinya pada bandar giling saat kadar airnya masih berkisar antara 18-30% supaya mendapatkan uang lebih cepat. Giling basah bisa terjadi pada kopi yang diproses secara basah maupun semi basah karena giling di sini mengacu pada proses pengupasan kulit tanduk kopi (hulling).

## *Yellow honey*

is dried for approximately

❖ *8 days* ❖



*Yellow honey*

## *Red honey*

left to dry for approximately

❖ *12 days* ❖



*Red honey*

## *Black honey*

takes the longest to dry—up to

❖ *30 days* ❖

and leaves the highest amount  
of pulp behind.



*Black honey*



Pada bandar giling tradisional, kopi-kopi yang mereka terima dari petani kerap kali disamaratakan. Tidak dipisahkan berdasarkan kadar air tertentu. Inilah yang menyebabkan mengapa banyak kopi yang diolah dengan cara ini memiliki cita rasa yang berubah-ubah. Kopi yang digiling dalam keadaan basah juga rentan terkena cacat. Karena biji kopinya masih basah dan lembek, seringkali terjadi perubahan bentuk dan pecah pada saat penggilingan. Beberapa cita rasa pada kopi Sumatra dan Sulawesi disinyalir muncul karena proses ini, antara lain karakter rempahan (spicy) dan earthy.

Beberapa prosesor modern saat ini tetap melakukan metode ini untuk melestarikan salah satu warisan kultur kopi Indonesia. Namun umumnya mereka melakukan dengan lebih terkontrol, misalnya hanya menggiling kopi-kopi yang memiliki kadar air sama.

#### 6. Kupas Kismis / Pulp Raisin

Proses kupas kismis merupakan sebuah proses pasca panen turunan dari proses natural. Sederhananya bila pada proses natural buah kopi dijemur hingga kering baru kemudian dikupas dan digiling, pada proses kupas kismis buah kopi dijemur tidak sampai kering. Buah kopi yang baru setengah kering dan menyerupai kismis (daging dan kulit buah masih lembek) lalu dikupas. Apa tujuannya? Tujuannya adalah menghindari cita rasa fermentasi berlebihan seperti yang kerap ditemukan pada kopi-kopi yang diproses secara natural, namun tetap mendapatkan manfaat rasa manis dari proses fermentasi kulit dan daging buah kopi.

Sekilas cita rasa akhir dari proses pasca panen ini mirip dengan proses madu hitam. Hanya saja, manis kental seperti kismis lebih ketara pada proses pasca panen ini ditambah body yang lebih tebal. Proses ini merupakan penyempurnaan dari proses natural untuk daerah-daerah yang paparan sinar matahari terbatas. Untuk menghindari proses fermentasi kulit dan daging buah berlebihan pada biji kopi, maka proses tersebut perlu dihentikan pada saat manis optimal telah tercapai. Proses ini membutuhkan ketelitian yang baik, karena penentuan masa pengupasan kulit buah harus disesuaikan dengan titik optimal tersebut.



Pengeringan biji kopi pasca panen

# COFFEE

## FLAVOR PROFILES



**HAWAII**  
DEEP  
SMOOTH  
BALANCED

**GUATAMALA**  
FLORAL  
SUMMERY  
AROMATIC

**EL SALVADOR**  
BOLD  
RICH  
THICK

**COSTA RICA**  
BRIGHT  
CREAMY  
BALANCED

**HONDURAS**  
SWEET  
ACIDIC  
DEEP

**NICARAGUA**  
CLEAN  
NUTTY  
JUICY

**PERU**  
CAMEL  
SWEET  
ACIDIC

**BRAZIL**  
NUTTY  
CHOCOLATLEY  
CLEAN

**ETHIOPIA**  
FRUITY  
DENSE  
WINE

**KENYA**  
CLEAN  
FLORAL  
AROMATIC

**TANZANIA**  
ZESTY  
FRUITY  
HONEY

**SUMATRA**  
BERRY  
FULL  
LASTING

**COLUMBIA**  
MELLOW  
CAMEL  
RIPE

**MIXED ORIGIN:**

**MOCA JAVA**  
FRESH  
DELICATE

**FRENCH ROAST**  
DARK  
RICH

Menentukan kualitas cita rasa kopi yang baik memang tidak mudah. Paling tidak, kopi tidak hanya dilihat dari bentuknya, tapi juga dinilai dari aroma dan rasa yang ditimbulkan kopi itu sendiri. Proses penilaian cita rasa kopi disebut uji cita rasa kopi atau coffee cupping. Ada enam ukuran penting dalam menilai cita rasa kopi, yaitu aroma, acidity, body, flavors, aftertaste, dan sweetness. Enam indikator inilah yang menentukan cita rasa kopi.

Cita rasa kopi ini mudah dikenali bagi penikmat kopi. Ketika menikmati secangkir kopi, biasanya kita akan terkesan dengan karakter cita rasa kopi. Berikut ulasan karakter cita rasa kopi:

#### Karakter Cita Rasa Kopi: Aroma

Aroma kopi akan kita bisa nikmati sesaat setelah kopi diseduh. Aroma merupakan sensasi cita rasa yang berbentuk gas yang bisa menguap. Itu sebabnya mengapa kadang aroma kopi tak bisa dicium kuat jika kopi menurun suhunya.

Namun, aroma kopi akan tetap menonjol meski suhu kopi pada kopi yang mutunya baik. Cita rasa aroma kopi dipengaruhi dari beberapa hal, seperti pertumbuhan kopi saat di kebun, proses pascapanen, dan aroma yang terbentuk pada saat proses penyangraian.

Ingat, tidak semua cita rasa aroma kopi itu baik dan bisa dinikmati. Misalnya, beberapa aroma taint yang terjadi karena kesalahan pada proses pascapanen hingga pada saat roasting. (baca juga : Begini proses pengolahan kopi)

#### Karakter Cita Rasa Kopi: Acidity

Acidity adalah tingkat keasaman kopi, yaitu cita rasa yang cerah dan menyegarkan. Keasaman kopi yang jelas paling banyak ditemukan di kopi-kopi yang berasal dari Ethiopia, Kenya, dan kopi dengan proses basah.

Cita rasa keasaman yang dirasakan dalam kopi tidak selalu berkorelasi dengan pH kopi, tetapi diyakini merupakan hasil dari tumbuhan itu sendiri. Cita rasa keasaman kopi arabika akan lebih jelas dibanding kopi robusta. (baca juga : Mengenal kopi Robusta, ciri dan cita rasanya)

Acidity adalah sebuah sensasi cita rasa pada kopi yang dipengaruhi banyak hal. Selain karena karakter cita rasa bawaan dari kopi (organic acid), sensasi keasaman juga dapat terbentuk dari proses pascapanen. Misalnya, pada proses basah kopi akan lebih kuat karakter acidity-nya lantaran proses fermentasinya. disamping gambar kiri adalah profil citarasa kopi yang menjadi sumber rujukan para pebisnis dan peikmat kopi dari seluruh dunia.

# The World of Coffee



Coffee is a natural product obtained from roasted and ground beans. It is grown in more than 50 different countries of the tropical and sub-tropical belt around the world.

More than 25 million people around the world earn their living from coffee, which is now one of the most valuable primary products in world trade, in some years second only to oil.





## DAFTAR PUSTAKA

- Bulbeck, David et al. (comp.). 1998. Southeast Asian Exports since the 14 th Cloves, Pepper, Coffee, and Sugar. Singapore: Institute of Southeast Asian Studies.
- Clarence-Smith, W.G.. 1994. The Impact of Forced Coffee Cultivation on Java, 1805-1917, in Indonesia Circle, No. 64.
- Fasseur, C. 1975. The Politics of Colonial Exploitation in Java; the Dutch and the Cultivation System. SEAP: Cornell University, Ithaca, New York.
- Fernando, M.R.. 2003. Coffee Cultivation in Java, 1830-1917, in William Gervase Clarence-Smith and Steven Topik. Coffee Economy in Africa, Asia, and Latin America, 1500-1898. Cambridge University Press.
- Gabriela Teggia and Mark Hanuz. 2003. A Cup of Java. Equinox Publishing, Jakarta – Singapore.
- Hoffmann, James. 2014. The World Atlas of Coffee: From Beans to Brewing -- Coffees Explored, Explained and Enjoyed. Octopus Publishing Group Limited, London UK.
- P. Tshilenge, et al. 2009. Genetic variation in *Coffea canephora* L. (Var. Robusta) accessions from the founder gene pool evaluated with ISSR and RAPD. African Journal of Biotechnology Vol. 8 (3), pp. 380-390, 4 February, 2009.
- Panggabean, Edy. 2011. Buku Pintar Kopi, Penerbit Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Pendergrast, Mark. 2010. Uncommon Grounds: The History of Coffee and How It Transformed Our World. Basic Books, New York.
- Raffles, Thomas Stamford. 1817. The History of Java. (Simanjuntak, H., Santosa, R., Terj.). Yogyakarta: Penerbit Narasi.
- Rahardjo, Pudji, 2013, Kopi; Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta, cetakan 2. Penerbit : Penebar Swadaya, Jakarta.
- Stephenson, Tristan. 2015. The Curious Barista's Guide to Coffee. Ryland Peters and Small, London UK.
- Topik, Steven. (004. The World Coffee Market in the Eighteenth And Nineteenth Centuries, from Colonial To National Regimes. Working Paper University of California, Irvine. Diakses dari <http://www.lse.ac.uk/economicHistory/Research/GEHN/GEHNPdf/WorkingPaper045T.pdf>
- Ukers, William. 1922. All About Coffee [Buku Digital]. Diakses dari <https://archive.org/stream/allaboutcoffee00ukeruoft#page/6/mode/1up>

Zakaria, Mumuh Muhsin. (n.d). Coffee Priangan in the Nineteenth Century. Working Paper Universitas Padjajaran, Bandung. Diakses dari [https://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2012/05/pustaka\\_unpad\\_jurnal\\_historia\\_coffee\\_priangan.pdf](https://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2012/05/pustaka_unpad_jurnal_historia_coffee_priangan.pdf)

van Baarderwijk, Frans. 1993. "The Cultivation System, Java 1834-1880", in Changing Economy in Indonesia, Volume 14. .Amsterdam: Royal Tropical

van Baardewijk, Frans. 1994. "Rural Response to Intensifying Colonial Exploitation; Coffee, State and Society in Central and East Java, 1830- 1880", in G.J. Schutte. State and Trade in the Indonesian Archipelago. Leiden: KITLV Press.

<http://abduzeedo.com>

<http://associatedcoffee.com>

<http://akalsejarah.com>

<https://alchetron.com>

<http://aptadanendra21.blogspot.co.id>

<https://backpackstory.files.wordpress.com>

<http://baristacantik.blogspot.co.id>

<http://broxbro.com>

<http://www.bicycling.com>

<http://cafeimports.com>

<http://cafebritt.com>

<http://www.carakubudidaya.com>

<http://camanoislandcoffee.com>

<https://coffeecollective.dk>

<http://coffeeandchef.com>

<https://coffindo.id>

<http://cdn4.i-scmp.com>

<http://cumakita.com>

<http://www.clipartkid.com>

<http://www.clipartbest.com/>

<http://disbun.jabarprov.go.id>

<http://drishop.co.id>

<http://gaeki.or.id>

<https://hiveminer.com>  
<http://png.clipart.me>  
<http://pngmart.com>  
<https://incimages.com>  
<https://id.pinterest.com>  
<http://ilmubarista.com>  
<http://intisari.grid.id>  
<https://images.food52.com>  
<http://indianapublicmedia.org>  
<http://inibangsaku.com>  
<https://jurnalbumi.com>  
<http://kopidewa.com>  
<https://lacolombe.files.wordpress.com>  
<https://nobrowcoffee.com>  
<https://majalah.ottencoffee.co.id>  
<http://media-kitlv.nl>  
<https://mlgcoffee.com>  
<http://okdogi.com>  
<https://wallpaperscraft.com>  
<https://static1.squarespace.com>  
<https://s-media-cache-ak0.pinimg.com>  
<https://1.bp.blogspot.com>  
<https://upload.wikimedia.org/TropenMuseum>  
<http://www.kopikina.id>  
<http://www.thehungrydoctor.ne>  
<http://www.torchcoffee.com>  
[www.bandung.bisnis.com](http://www.bandung.bisnis.com)  
[www.coffeex.com](http://www.coffeex.com)  
[www.rebelroasterscoffee.com.au](http://www.rebelroasterscoffee.com.au)  
[www.rumahkopi.com](http://www.rumahkopi.com)  
[www.thebusybeesia.blogspot.com](http://www.thebusybeesia.blogspot.com)

[www.javamagenta.blogspot.com](http://www.javamagenta.blogspot.com)  
[www.mudwerks.tumblr.com](http://www.mudwerks.tumblr.com)  
[www.oxfordcartographers.com](http://www.oxfordcartographers.com)

## **PERNYATAAN GAMBAR [PICTURE ACKNOWLEDGEMENT]**

Sebagian gambar dan atau foto yang dimuat dalam buku ini diambil dari website luar dan dalam negeri yang nama websitenya telah dicantumkan dihalaman daftar pustaka buku ini.

## **PERNYATAAN ISI TULISAN [CONTENT ACKNOWLEDGEMENT]**

Sebagian isi tulisan yang dimuat dalam buku ini diambil dari bahan-bahan pustaka buku, website luar dan dalam negeri yang nama penulis buku dan website yang digunakan telah dicantumkan dihalaman daftar pustaka buku ini disertai tambahan keterangan/penjelasan dan kalimat yang disesuaikan dengan Ejaan yang Disempurnakan (disingkat EYD) dalam bahasa Indonesia.

## **PERNYATAAN PENULIS [AUTHOR ACKNOWLEDGEMENT]**

Penulis Buku : J. Kuleh a.k.a Papa Je Ka

Peneliti : J. Kuleh a.k.a Papa Je Ka

Asisten Peneliti dan Motivasi : M. Riezky Pratama Sigau, Ilsa, Borneo Nature Photography

Buku ini didedikasikan untuk keluarga, sahabat fotografer, sahabat penulis buku, sahabat konservasi, sahabat penggiat wisata/budaya/heritage dan para petani kopi/pelaku bisnis industri kopi/penikmat kopi.



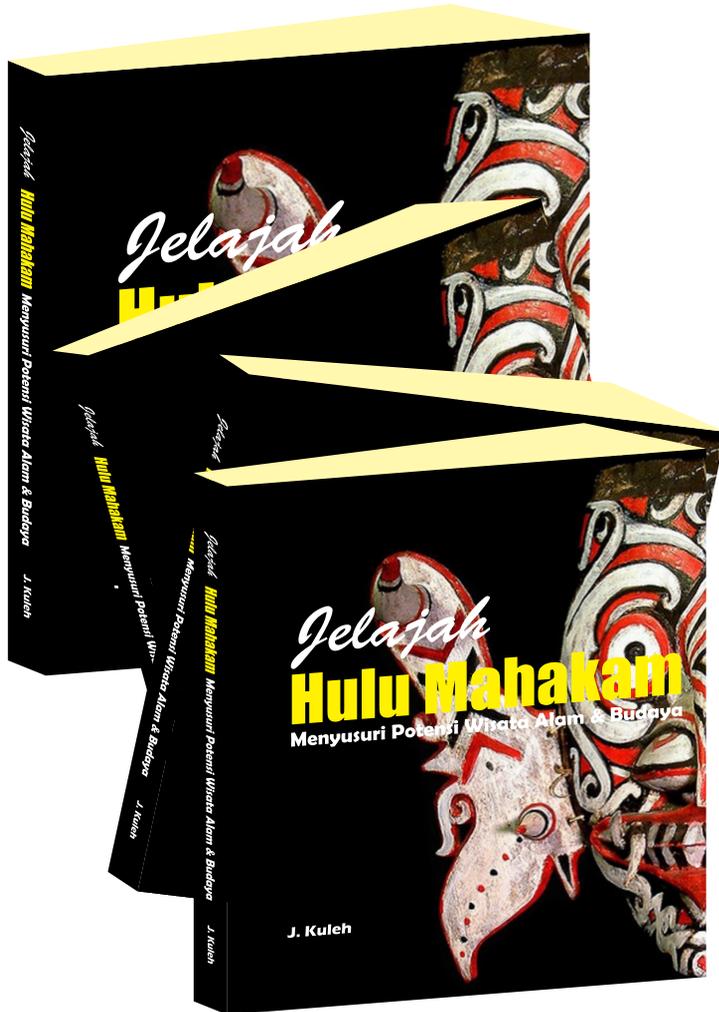
## Biografi Penulis

J. Kuleh lebih dikenal di dunia fotografi dengan nama Papa Je Ka adalah penggiat foto aktif di Kalimantan Timur. Lulus S1 di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman, lulus S2 Pascasarjana Universitas Hasanuddin dan menyelesaikan pendidikan S3 di Pascasarjana Universitas Hasanuddin.

Bekerja sebagai staff pengajar di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman, ini mengajar mata kuliah Konsentrasi Manajemen Pemasaran dan Strategi Pemasaran baik di Strata 1 maupun Pascasarjana. Selain itu pernah mengajar di Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik pada program Ilmu Komunikasi mengajar mata kuliah Fotografi, Kegiatan yang sangat di sukainya yaitu Travelling, Adventure, Ekspedisi. Penyuka minuman kopi dan keterlibatannya dalam dunia fotografi di mulai sejak masa SMA dan sebagai seorang yang sangat mencintai fotografi membawanya juga ikut mendirikan perkumpulan penghobi fotografi. Di kampus mendirikan Komunitas Fotografi Kampus Unmul (KPKU), juga bersama para fotografer di Kalimantan Timur mendirikan Forum Komunikasi Fotografer Kalimantan Timur (FKFKT), Pendiri Borneo Nature Photography, anggota dari Asosiasi Pilot Drone Indonesia dan Multirotor Community Samarinda, Pembina perkumpulan WildWater Indonesia chapter Kaltim, aktif sebagai penggiat Wisata, Budaya dan kegiatan Konservasi. Saat ini telah ada lima (5) buku yang dihasilkan selama kariernya yakni buku Manajemen Pemasaran, buku Damn I Love Fotografi, buku Eksotika Tanaa Mekaam, buku Jelajah Hulu Mahakam Menyusuri Potensi Wisata Alam dan Budaya, buku Badak Kalimantan.



# TELAH TERBIT...!



Judul : Jelajah Hulu Mahakam;  
Menyusuri Wisata Alam  
& Budaya

Penulis : J. Kuleh

Editor : Ida Lismaya Santi Astuty  
M. Riezky Pratama Sigau

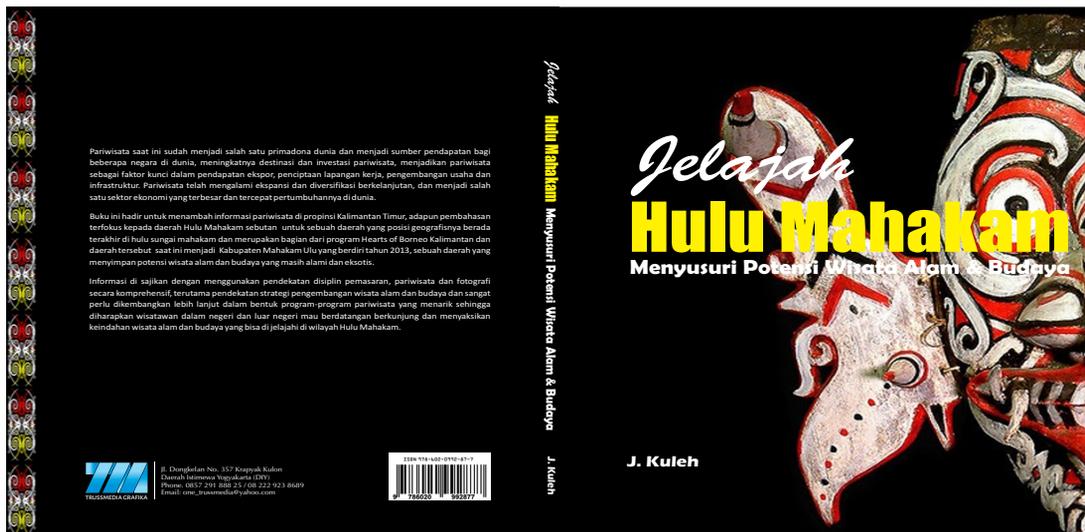
Penerbit : Trussmedia Grafika

Cetakan : Kedua, 2018

Ukuran : 21,5 x 24,5 cm

Kertas : Art Papers Full Colour

ISBN : 978-602-0992-87-7





Selain memproduksi kopi biasa, Indonesia juga memproduksi beberapa kopi spesial. Kopi paling terkenal di antara kopi-kopi spesial ini adalah kopi luwak, kopi Toraja, kopi Aceh dan kopi Mandailing. Kopi jenis pertama - kopi luwak - adalah salah satu jenis kopi paling terkenal karena dikenal sebagai kopi termahal di dunia. Kopi ini diekstraksi dari biji kopi yang telah melalui sistem pencernaan musang luwak Asia . Karena proses fermentasi khusus di dalam perut hewan tersebut (dan juga karena fakta luwak bisa memilih buah kopi yang paling juicy) kopi ini dipercaya memiliki rasa yang lebih kaya. Proses produksinya yang memerlukan banyak tenaga kerja dan kelangkaannya di pasar internasional menyebabkan harganya menjadi mahal.

Khazanah literature di Indonesia yang masih sedikit sekali membahas mengenai varietas kopi dan seluk beluk bisnis kopi, informasi yang disajikan diambil dari pendalaman riset pustaka baik dari Indonesia maupun dari luar negeri. Pembahasan buku disajikan dengan ringan dan mudah dipahami, dimulai dari sejarah kopi, penyebaran kopi di Dunia hingga Indonesia, mengenal jenis-jenis kopi legendaris, hewan musang yang menghasilkan kopi luwak Indonesia yang terkenal seantero Dunia hingga siapa saja yang menjadi para pemain di bisnis industri kopi yang lagi digandrungi seluruh orang yang tertarik berkecimpung disitu. Semoga kehadiran buku ini bisa diterima oleh masyarakat Indonesia khususnya para penyuka dan penikmat kopi serta seluruh orang-orang yang bekerja dalam industri kopi.



Jl. Dongkelan No. 357 Krapyak Kulon  
Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY)  
Phone. 0857 291 888 25 / 08 222 923 8689  
Email: one\_trussmedia@yahoo.com

