

Mengenal Mesin Kopi

dan

pembuatan

Espresso



Milk Beverages



sinaukopi

Penyusun: Tim *Sinau Kopi*



Daftar Isi

Mengenal Mesin Kopi dan Pembuatan Espresso and Milk Beverages	1
Mengenal Jenis-jenis Espresso	3
Mengenal Mesin dan Grinder Kopi	5
Mengoperasikan Mesin dan Grinder Kopi	8
Coffee Extraction Ground	9
Coffee Extraction Tamping	10
Coffee Extraction Distribute and Levelling	10
Coffee Extraction and Coffee Input	11
Steam Susu dan Dasar Latte Art Sederhana	12


sinaukopi
Penyusun: Tim Sinau Kopi



Espresso



Mengenal Mesin Kopi

Pembuatan Espresso dan Milk Beverages

Americano

Proses pasca-panen menjadi sebuah langkah yang cukup penting dalam menentukan kualitas kopi. Di Indonesia ada beberapa proses pasca panen. Setelah itu, proses roasting, proses yang menentukan taste dan rasa kopi. Sampai di tangan sang barista, ada beberapa metode pengolahan yang biasa digunakan. Ada 2 cara ekstraksi, dengan menggunakan Espresso Machine atau dengan Manual Brewing. Di Manual Brewing ada macam-macam alat seduh seperti V60, Calita, Aeropress, Chemex, Siphon, dan masih banyak lagi lainnya.

Ada beberapa tipe mesin espresso, tentunya dengan kapabilitas yang berbeda pula. Ada 4 tipe mesin espresso yang biasa digunakan.

1. Mesin Espresso Super Automatic

Jenis mesin ini bisa dikatakan mengambil alih semua tugas barista. Cara penggunaannya juga masih tergolong mudah. Cukup dengan menekan 1 tombol, lalu mesin akan sudah siap untuk beroperasi. Ditujukan untuk penggunaan rumahan dan dengan penggunaan yang tidak terlalu sering dan mendadak seperti di coffee bar.



Contoh Mesin
Super Automatic

Latte

I ♥ Coffee

2. Mesin Espresso Automatis

Disebut juga dengan mesin pot-coffee. Salah satu cirinya adalah memerlukan penggunaan kapsul dalam pembuatan kopi. Mesin semacam espresso termasuk ke dalam mesin ini. Selain bentuknya yang praktis, mesin-mesin ini juga memiliki berbagai macam bentuk.

I ♥ COFFEE

Mesin Espresso termasuk ke dalam Mesin Automatis



3. Mesin Manual

Mesin ini menawarkan kendali penuh kepada sang pengolah kopi. Pada mesin tipe ini, pengguna harus menggiling biji kopi sendiri terlebih dulu, melakukan tamping, mengatur suhu dan tekanan, serta mengatur lama ekstraksi. Mesin ini memiliki fitur fungsional yang lebih lengkap, seperti boiler, steam pressure gauge, portafilter, manual lever.



Mesin Manual



Mocha ☺

Mesin Komersial



4. Mesin Komersial

Mesin tipe ini ibarat monsternya di mesin kopi. Ditujukan untuk penggunaan yang lebih kompleks dan lebih teknis. Memungkinkan penggunaannya untuk menarik kopi buatanya dengan takaran yang lebih tepat. Fungsional yang umumnya menyertai mesin-mesin tipe ini termasuk boiler dan portafilter untuk menghasilkan ekstraksi. Mesin ini tetap mengharuskan penggunaannya untuk menggiling dan memadatkan espresso sebelum memulai ekstraksi. Ketika mesin sudah beroperasi dan merasa cukup, maka mesin akan berhenti secara sendirinya ketika takaran kopi dirasa sudah mulai cukup. Proses ekstraksi biasanya berjalan sekitar 20-30 detik. Kita juga bisa mengatur banyaknya kopi yang diinginkan.



Jenis - jenis Espresso & Milk Beverages

I ♥ Espresso

Ada beberapa macam pengembangan espresso. Kata "espresso" sendiri berasal dari bahasa Latin yang artinya "ekspres" atau "cepat", karena disajikan kepada pelanggan yang mememesannya, dan sebisa mungkin harus langsung diminum sebelum 'crema'-nya hilang.



1. Single Shot Espresso

Ekstraksi dari kopi dengan menggunakan pressure tinggi dengan ukuran kurang lebih 30 ml.



2. Macchiato Espresso

Single shot espresso dengan menggunakan foam atau busa. Prosesnya mirip dengan single shot espresso yang biasa yaitu dengan ukuran 30 ml, tapi yang membedakannya adalah adanya penambahan foam atau busa kurang lebih 2- 3 cm.

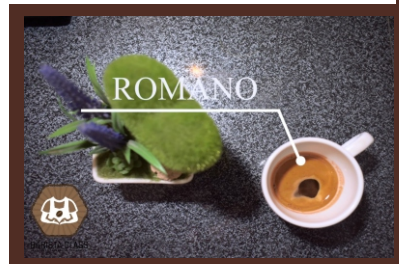


3. Conpana Espresso

Single shot espresso dengan menggunakan wipe cream. Prosesnya sama dengan pembuatan espresso biasa (30 ml), hanya saja ditambahkan dengan whipe cream kurang lebih 5 gramm.

4. Romano Espresso

Single shot espresso dengan takaran yang sama (30 ml) dengan tambahan 3 tetes lime/jeruk nipis.



Mocha





5. Doppio Espresso

Double shot espresso dengan takaran kurang lebih 60 ml. Ini adalah jenis double shot dari single espresso yang menggunakan double portafilter juga.



6. Americano Espresso

Double shot espresso atau yang berjenis sama dengan Doppio Espresso yang ditambahkan dengan air panas secukupnya.

Milk Beverages (Hidangan Kopi dengan Tambahan Susu)

Dalam pembuatan Milk Beverages, harus menggunakan susu pasteurisasi, karena susu pasteurisasi memiliki keunggulan dalam ketahanannya terhadap bakteri dan mikroba. Namun, susu pasteurisasi harus segera dikonsumsi karena tidak tahan lama dan diperlukan proses pendinginan terlebih dahulu dalam penyimpanannya agar susu dapat bertahan di suhu ruang.

Macam-macam Milk Beverages



1. Cappuccino

Single shot espresso 30 ml dengan floating milk kurang lebih sekitar 120 ml dan tambahan foam sekitar 3 cm.

2. Latte

Berbeda dengan Cappuccino, Latte memiliki takaran susu yang lebih banyak yaitu sekitar 150 ml dan memiliki takaran foam yang lebih sedikit daripada Cappuccino.





3. Flat White

Sama dengan jenis Latte, tapi yang membedakan adalah Flat White hampir tidak memiliki tambahan foam.

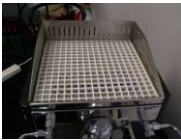


4. Piccolo

Hampir sama dengan Cappuccino, tapi perbedaannya terletak pada takaran susunya yang lebih sedikit, yaitu kurang lebih sekitar 90 ml.

Mengenal Bagian-bagian Mesin Kopi dan Grinder Kopi

1. Cup Warming Tray



Memiliki kegunaan selain sebagai tempat cup/cangkir, juga dapat menjaga suhu cup agar selalu hangat ketika akan dipakai.



2. Control Panel

a. On/Off Panel

Berguna untuk menghidupkan dan mematikan mesin ketika digunakan.

b. Auto Single Shot Panel

Berguna untuk mengekstraksi kopi dengan takaran 30 ml.

c. Auto Double Shot Panel

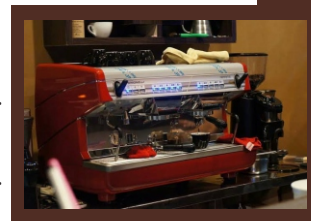
Berguna untuk mengekstraksi kopi dengan takaran 60 ml.

d. Hot Water

Berguna untuk menambahkan air panas.

e. Steam Wand

Berguna sebagai jalur untuk mengeluarkan uap air panas.



f. Steam Nozzle

Berguna sebagai salah satu bagian untuk membagi aliran uap agar lebih merata.

g. Group Head

Berguna untuk tempat mengekstraksi kopi

h. Shower Screen

Terletak di dalam Group Head. Berguna untuk tempat keluarnya air untuk ekstraksi kopi.

i. Portafilter

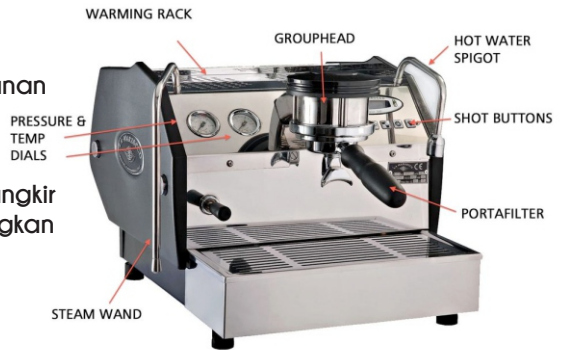
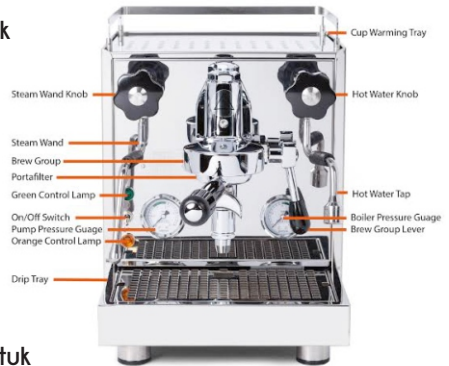
Ada 2 bagian portafilter, yaitu basket untuk tempat serbuk kopi dan spot untuk tempat keluarnya ekstraksi kopi.

j. Bar Pressure

Berguna untuk mengetahui tekanan pada mesin kopi.

k. Drip Tray

Berguna untuk menaruh cup/cangkir yang dijadikan tempat menuangkan ekstraksi kopi.



Coffee



Mesin Kopi Komersial
NOVA SIMONELLI

I ♥
COFFEE

Americano

Bagian - bagian

Grinder Kopi

1. Bean Hopper

Berguna sebagai tempat untuk menaruh biji kopi yang akan digunakan / digiling.

2. Slot Hopper

Berguna untuk membatasi kopi yang akan digunakan

3. Grinder Adjustment

Berguna untuk mengatur ukuran kopi yang akan digiling.

4. Portafilter Handle Support

Berguna untuk menaruh portafilter

5. On/Off Panel (Main Twitch)

Berguna untuk menyalakan dan mematikan mesin

6. Manual Dozer

Berguna untuk mengeluarkan serbuk kopi yang telah digiling dengan grinder.

7. Nozzle

Berguna untuk saluran tempat keluarnya bubuk kopi



Macam-macam Jenis Grinder Kopi



COFFEE

Mengoperasikan Mesin Kopi dan Grinder Kopi



Mesin Kopi dan Mesin Grinder Kopi

1. Nyalakan, dan tunggu mesin hingga benar-benar siap digunakan. Dipanaskan sementara, agar tekanan/pressure mencapai 8-9
2. Pastikan pressure bar di angka 8-9
3. Cek hot water panel, steam, dan brew panel
4. Menyiapkan gelas di warming tray
5. Siapkan biji kopi di dalam grinder
Atur adjustment grinder, untuk mengatur kelembutan hasil gilingan kopi. Tingkat kehalusan mempengaruhi espresso



Pembuatan kopi

1. Cek pressure bar, cek grinder, dan cek beberapa peralatan lain yang akan digunakan
2. Lepas porta filter dari mesin kopi (grup head), lalu dilakukan flushing pada mesin kopi dan bersihkan tray dengan lap bersih
3. Grind biji kopi dan tempatkan ke bagian basket di porta filter. Usahakan jangan terlalu melebihi basket porta filter
4. Lakukan leveling (perataan permukaan kopi), lalu lakukan distributing dan tamping.



Pasangkan porta ke group head lalu tekan tombol di manual panel

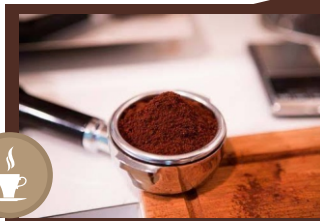


Mesin Pembuatan Kopi



Ada 2 faktor yang cukup penting dalam pembuatan kopi, yaitu Coffee Input dan Water input.

Coffee input adalah gramasi kopi yang ada di portafilter, atau yang sering disebut dose. Sedangkan, water input adalah ekstraksi kopi yang dihasilkan dari mesin kopi atau sering disebut Yild. Untuk mengukurnya cukup untuk 1 gelas berukuran 3ons. Lalu timbang espresso tadi, dan jika beratnya sekitar 30 gram, maka bisa sebut sebagai hasil akhir yang ideal.



Proses Coffee Input

Coffee Extraction

Ground size



Coffee input

Tamping



Distribute & Leveling

Ground size

Adalah hasil gilingan dari biji kopi. Yang pertama dimainkan yaitu pada adjustment grinder. Disarankan untuk membuat gilingan yang halus lembut seperti tepung pada pembuatan espresso. Ground size berpengaruh pada proses tamping dan hasil akhir yang akan dibuat. Pada umumnya, leve grind yang digunakan untuk espresso yaitu pada fine grind.

Di mesin grinder ada beberapa pengaturan tingkat kehalusan hasil gilingan. Jika terlalu halus, maka kopi sulit dilewati air karena terlalu rapat. Ini yang memungkinkan kopi menjadi tidak keluar/mampat (ever-extracted).

Namun, jika terlalu kasar, maka air terlalu mudah mengalir dan terjadi under-extracted. Yang baik adalah menggunakan level fine Ground, untuk hasil ekstraksi yang kental dan tidak terputus.



Tamping

Tamping berfungsi untuk memadatkan ground kopi. Perlu sering belajar karena prosesnya tidak semudah memadatkan ground kopi. Rata tidaknya kepadatan menentukan kualitas ekstraksi yang terjadi di mesin kopi.



1. Memerhatikan ground size yang dihasilkan grinder kopi, karena jika ground size terlalu halus, bisa jadi dengan tamping yang kuat malah membuat kopi tidak keluar/mampat. Sebaliknya, jika terlalu kasar dengan tamping lemah, akan membuat ground kopi tidak padat lalu membuat hasil espresso terlalu meremberkan air.
2. Posisi tamping yang benar, siku membentuk sudut kurang lebih 90 derajat untuk menghasilkan tekanan yang rata. Ketika kita melakukan tamping yang salah, maka hasil espresso tidak sama dari kedua spot. Maksudnya, espresso hanya bisa keluar dari salah satu spot. Menandakan proses tamping masih miring atau belum merata. Ada beberapa tamper (alat untuk melakukan tamping) yang bisa dijumpai saat ini, antara lain seperti Puqpress Q2, Tamper with Depth Adjuster, dan Pullman.



Distributing dan Leveling



Distributing dan leveling masih tergolong dalam proses coffee extraction. Distributing memudahkan kita untuk melakukan tamping, yaitu dengan melakukan perataan pada permukaan ground kopi. Setelah itu, baru dilakukan tamping. Ratanya ground kopi di porta mempengaruhi kualitas ekstraksi yang dihasilkan. Apabila terjadi kesalahan, maka proses ekstraksi tidak sempurna. Distributing bisa dilakukan secara manual atau dilakukan dengan coffee distribution, atau yang biasa disebut OCD. Sedangkan, leveling bertujuan untuk membersihkan ground kopi yang berantakan di cuping portafilter.



Coffee input

Bertujuan untuk memudahkan sang pembuat kopi mencapai tingkat konsistensi yang diinginkan.

Langkah pertama yaitu dengan menimbang ground yang sudah dimasukkan ke dalam porta. Untuk porta single spot, rata-rata memiliki berat sekitar 10-12 gram. Sedangkan untuk porta double spot memiliki berat 17-20 gram. Takaran ideal dari volume ekstraksi kopi yaitu sekitar 30ml per gelas. Semakin ideal berat ground kopi maka espresso yang dihasilkan semakin kuat dari body (tekstur) dan instensitasnya (rasa yang dihasilkan espresso), dengan durasi terbaik yang diperlukan untuk membuat espresso sekitar 25-30 detik mulai dari tahap ekstraksi awal sampe gelas terisi 30 ml.

Steam Susu dan Dasar Latte Art Sederhana

Susu yang digunakan yaitu susu psteurisasi, untuk pembentukan foam yang maksimal. Sediakan milk jug dengan ukuran 350ml.

Ada 2 tahap dalam pembuatan steam susu (frothing), yaitu stretching dan rolling. Stretching bertujuan untuk pembuatan foam dari steamed milk, sedangkan rolling bertujuan untuk menghaluskan foam.

Untuk memanaskan susu, suhu yang dianjurkan yaitu sekitar 65-75 derajat celcius.

Pembuatan Latte

Pembuatan Latte :

- Tuang steamed milk di tengah atau secara berputar
- Turunkan milk jug (dekatkan dengan cangkir), lalu dorong susu, setelah itu angkat, dan terakhir tarik ke atas untuk mencukupkan tuangan susu.



Terima kasih

Telah Bergabung Bersama Kami di

I  LOVE COFFEE
sinau:kopi
I  LOVE COFFEE