

Sejumput Kopi untuk Calon Penikmat Kopi



sinau[☕]kopi

Penyusun: Tim Sinau Kopi

Daftar Isi

Tentang "sejumput" Kopi di Indonesia.....	1
Alat-alat dasar Pembuat Kopi untuk Berlatih Mandiri.....	5
9 Alat-alat Pembuat Kopi Mandiri di Rumah.....	10
Cara Pembuatan Kopi Secara Mandiri dengan Alat-Alat Kopi Manual.....	16
Cold Manual Brew	

sinau^ukopi

Penyusun: Tim Sinau Kopi

 @sinaukopi



Tentang "sejumput"
Kopi
di Indonesia ☺☺



Tentang "sebij" Kopi di Indonesia

Kopi tanpa GULA adalah Kopi yang JUJUR

Dia tak perlu

bermanis-manis di mulut

Tanpa ragu menunjukkan JATI DIRI

pada

SANG PEMINUMNYA

Sejak lama kopi menjadi salah satu minuman yang mempengaruhi kehidupan orang Indonesia. Salah satu pengaruhnya adalah kemunculan para penikmat kopi yang akhirnya menjadikan kopi sebagai *teman* di saat mereka ngobrol atau berdiskusi. Bahkan ada juga tujuan meminum kopi untuk mendukung para penulis saat proses mereka menuangkan ide di malam hari.

Cita rasa yang muncul dari secangkir kopi dapat berbeda-beda. Banyak faktor mempengaruhi rasa yang muncul dari olahan secangkir kopi, mulai dari pemilihan biji kopi, proses penghalusan biji kopi, penggunaan metode penyeduhan kopi, hingga hal-hal teknis termasuk pemilihan alatnya.



Kaum Pribumi memecah biji kopi dengan cara digigit.
Foto diambil di Priangan tahun 1920

Pandangan terhadap kopi yang hanya berputar-putar antara kopi hitam, kopi tubruk, dan teman menikmati momen di waktu yang lalu telah berkembang ke pandangan baru. Kopi telah berhasil bertahan di Indonesia dan menjelma menjadi sebuah gaya hidup. Munculnya kedai kopi untuk berbagai kalangan adalah salah satu indikasi kopi menjanjikan ladang bisnis yang lebih baik dibanding masa lampau. Melalui komunitas-komunitas penikmat kopi, kedai kopi menjadi magnet bagi sebuah gaya hidup baru.



Salah satu bentuk perkembangan komunitas penikmat kopi melalui keberagaman bentuk kedai kopi

Konsumsi kopi di Indonesia telah meningkat seiring peningkatan minat orang-orang awam terhadap kopi. Tren peningkatan konsumsi kopi ini juga tercermin di kanal jual beli online. Berdasarkan data salah satu e-commerce jual beli barang, penjualan kopi di platform marketplace-nya meningkat hampir tiga kali lipat. Dari yang sebelumnya sekitar 40 ribu produk pada 2016 menjadi hampir 120 ribu produk selama 2017.



Memanen kopi



Mengolah biji kopi



Olahan biji kopi



Olahan biji kopi



"Indonesia adalah surganya pecinta kopi, karena hampir seluruh kopi-kopi terbaik berasal dari sini, seperti kopi Luwak, Toraja, Wamena, Gayo dan lain sebagainya. Dengan misi pemerataan ekonomi secara digital, dan sebagai bentuk dukungan untuk petani di Indonesia, kami juga mengundang petani-petani kopi lainnya di seluruh pelosok Indonesia untuk dapat berjualan langsung di sini," kata Garri Juanda, Co-head Marketplace Tokopedia.

Berdasarkan data penjualan mereka, kopi dari jenis biji kopi Arabika dan Robusta masih menjadi varian yang paling diminati oleh masyarakat selama tahun 2017. Tidak hanya itu, banyak penikmat kopi yang mulai tertarik untuk meracik kopi sendiri ala kafe.

Kopi diproduksi di lebih dari 50 negara. Di antara negara-negara tersebut, Brasil merupakan produsen terbesar. Pada 2017-2018, negara tersebut memproduksi lebih dari 51 juta karung berisi biji kopi. Posisi kedua ditempati Vietnam.

Di mana posisi Indonesia? Indonesia berada di peringkat empat setelah Kolombia, dengan memproduksi sedikit di atas 10 juta karung kopi.

Lokasi yang cocok untuk menanam kopi dijuluki 'sabuk biji', yang terletak di wilayah tropis sebelah utara dan selatan garis Khatulistiwa (23 derajat Utara dan 23 derajat Selatan).

Berdasarkan Fairtrade Foundation, lebih dari 125 juta orang di seluruh dunia menggantungkan hidup mereka pada kopi. Bahkan, sekitar 25 juta pertanian kecil memproduksi sekitar 80% dari produksi kopi sedunia.



10 Daerah Penghasil Kopi Tertinggi di Indonesia





**Alat-alat dasar
pembuat kopi
untuk
berlatih mandiri**



sinau kopi

Alat-alat dasar untuk berlatih mandiri

Hasil akhir kopi adalah akumulasi dari proses-proses yang dilalui dari biji kopi hingga seduhan kopi.

Sebelum menentukan akan menggunakan alat yang mana saja untuk membuat kopi sendiri di rumah ala kafe kopi, ada perlunya kamu menyiapkan alat dasar sebagai peralatan wajib berlatih sendiri. Alat-alat dasar yang dapat kamu persiapkan terlebih dahulu untuk proses berlatih membuat kopi diantaranya:

1. Gelas atau Cangkir

Pernah tidak merasakan nikmat kopi itu berbeda saat meneguknya di cangkir tertentu? Atau nikmatnya mendadak berkurang saat kamu secara tak sengaja menyeruput langsung dari paper cup? Cangkir kopi bagaimana pun sangat memengaruhi kenikmatan dan rasa dari kopi yang kamu teguk.



Gelas Berbahan Kaca

Kaca adalah material paling pas dan tak banyak tingkah. Kaca tidak memberikan 'bau' atau 'rasa' apapun yang bisa memengaruhi rasa pada kopi. Kaca juga memiliki banyak sekali jenis dan rupa sehingga asik untuk dikoleksi bagi para penikmat kopi. Tapi kaca tidak terlalu efektif dalam menahan panas pada kopi yang kamu seduh. Kecuali cangkir kopi yang kamu gunakan adalah jenis double wall yang memang mampu menahan panas lebih lama dan tentunya memiliki desain yang keren.



Gelas Berbahan Keramik



Material **keramik** dan **porcelain** adalah dua material yang dianggap paling tepat untuk 'memeluk mesra' kopimu setiap hari. Itu kenapa hampir seluruh kedai kopi di dunia memilih keramik ataupun porcelain di kedai kopi mereka. Dua material ini mampu menahan panas secara baik dan juga tidak memberikan bau dan rasa pada kopi yang kamu teguk. Bahannya yang baik, desain sederhana serta mantap di genggam dan juga diteguk menjadikan cangkir-cangkir berbahan ini idola bagi para penikmat kopi. Karena kualitasnya itu, cangkir-cangkir bermaterial keramik dan porcelain harganya sedikit lebih mahal dari material lain.

2. Teko untuk Air Panas

Beragam bentuk teko untuk keperluan seduh kopi dengan desain menarik sudah lama membanjiri pasar kopi di Indonesia. Teko wajib dimiliki dan penikmat kopi yang biasa menyeduh dengan cara manual biasanya harus punya kriteria tersendiri. Minimal ujungnya harus lancip agar mudah mengatur aliran air pada permukaan kopi selain aspek ergonomis.

Ada teko yang dijual seperangkat dengan kompor induksi, tapi mayoritas tak dilengkapi dengan pemanas dan rata-rata materialnya menggunakan bahan baja stainless.



Sebagian Varian Teko

3. Termometer

Mungkin ini asing bagi sebagian awam ya. Sebegitu ribetnyakah membuat kopi, sampai-sampai dibutuhkan sesosok termometer?

Fungsi termometer ini untuk mengukur suhu ketika mem-brew kopi secara manual. Ada puluhan cara mem-brew kopi secara manual, salah satu caranya ada yang membutuhkan termometer untuk mengukur suhu air yang akan diseduhkan ke kopi. Kita tidak bisa mengira-ngira tinggi rendahnya suhu air tanpa alat. Kecuali sudah super canggih sekali bisa mengetahui suhu air dengan melihat dan mengira-ngira. Kalau tidak secanggih itu, maka hadirilah termometer untuk membuat kopi.

Termometer ini untuk menentukan suhu seduh ideal. Menurut aturan perkopian dunia, suhu ideal untuk menyeduh kopi secara manual itu antara 91-96 derajat. Sementara kalau beberapa barista di Indonesia menggunakan konsep suhu 85-90 derajat. Di atas 96 derajat itu suhu yang sangat tidak dianjurkan untuk menyeduh kopi. Apalagi sampai suhu 100 derajat. Suhu di atas itu akan merusak konstruksi rasa kopi dan cenderung “membakar” aroma, rasa dan keaslian kopinya.

Kemudian apa yang harus dipertimbangkan oleh kita dalam memilih termometer untuk pembuatan kopi ini?

Sederhana saja sih pertimbangannya, selain harga juga jenisnya. Mau termometer analog atau digital. Keduanya tidak memilik perbedaan signifikan sekali. Kalau pun bicara keakuratannya, sepertinya kedua jenis termometer ini memiliki keakuratan yang sama. Hanya saja, kalau yang digital angkanya jelas kan. Bisa dilihat dengan tepat tanpa harus menilik lebih dekat. Karena data yang keluar dalam bentuk angka. Misalnya, 91,5 derajat dan seterusnya. Nah, kalau termometer analog, kita yang harus teliti melihat geraknya jarum di angka berapa. Itu saja sih. Kalau mau repot, ya pilihlah termometer analog. Kalau mau mau ribet, pilih termometer digital.



(1) Termometer Analog (2) Penggunaan Termometer (3) Termometer Digital

4. Timbangan

Timbangan digital adalah salah satu benda yang tak pernah lepas dari ritual seduh menyeduh kopi dengan cara manual. Kopi adalah science. Jika kamu mengharapkan menyeduh kopi dengan konsisten maka kamu perlu melakukannya secara akurat. Apalagi saat kamu menyeduh dengan metode manual, setiap kucuran air yang mengalir diukur melalui timbangan.



Timbangan untuk Kopi

5. Grinder Kopi

Manual grinder atau penggiling kopi manual adalah suatu benda esensial yang menunjang ritual ngopi. Jika kamu ingin membeli manual grinder atas nama ekonomis dan hendak digunakan dalam urusan komersil, maka sebaiknya ditahan dulu. Kemampuan manual grinder tidak setangguh automatic grinder yang memang memiliki performa yang mumpuni. Apalagi manual grinder ini dioperasikan dengan tenaga manusia yang tentunya bisa menghabiskan tenaga. Jadi jika kamu ingin membeli untuk urusan komersil, sebaiknya jangan. Tapi jika kamu ingin membeli untuk ritual ngopi sehari-hari, manual grinder bisa jadi pilihan yang cerdas.

Seperti kamu ketahui manual grinder itu banyak sekali jenis, bentuk dan ragamnya. Hal ini yang menyebabkan kita sering bingung ingin memilih penggiling kopi mana yang paling sesuai dengan kebutuhan. Apakah kamu tipikal orang yang jarang bepergian dan biasanya menikmati kopi di rumah dan kantor saja? Atau justru sebaliknya, kamu orang yang gemar melakukan aktivitas di luar rumah? Jika kamu termasuk pada opsi pertama maka kamu bisa memilih manual grinder cantik namun kokoh seperti Zassenhaus, Handground Coffee Grinder, Hario Grinder hingga Kalita Antique Mill. Sedangkan jika kamu suka bepergian dan butuh manual grinder praktis brand seperti Porlex, Rhinowares dan Comandante adalah pilihan yang tak sudah pasti tepat.



Contoh Grinder Manual dan Grinder Otomatis

Itu tadi informasi mengenai persiapan alat-alat yang wajib digunakan saat belajar membuat kopi sendiri di rumah.

Jika kamu menginginkan kopi dengan rasa yang maksimal, pastikan biji kopi yang kamu punya langsung diproses sesaat setelah digiling/*digrinder*. Maka, sangat disarankan untuk menyimpan kopi yang masih berbentuk biji daripada yang sudah menjadi bubuk.

Coffee Time



Cara Menggunakan Grinder Manual untuk Biji Kopi

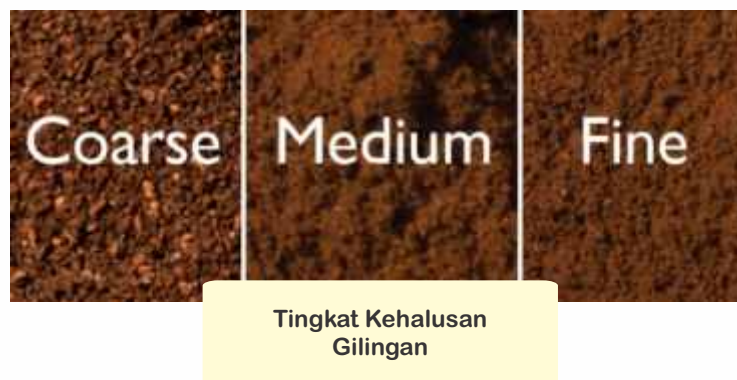
sinau kopi



Cara Menggunakan Grinder Manual untuk Biji Kopi



Menggiling biji kopi segar di rumah adalah hal yang sangat menyenangkan bagi kamu yang ingin membuat kopi sendiri. Karena dengan menggiling biji kopi segar di rumah kamu tidak khawatir lagi akan kehilangan aroma dan acidity yang ada pada setiap jenis kopi. Selain itu juga kamu bisa mencoba berbagai jenis kopi Arabika Nusantara dan kamu bisa mencoba berbagai metode manual brewing dengan menggunakan alat pembuat kopi (coffee maker). Tentunya jika kamu sudah bisa menggiling kopi di rumah, artinya kamu harus tahu juga tingkatan grind size (ukuran hasil gilingan kopi) yang cocok dengan metode penyeduhan kopi (coffee maker) kamu.



Berikut adalah cara penggunaan grinder manual untuk biji kopi:

Bagian Grinder Manual:

1. Tuas Putar

Tuas yang dapat dilepas dan pasang ini digunakan untuk membantu memutar gilingan dengan tangan.

2. Bean Container

Tabung paling atas tempat memasukkan biji kopi yang terhubung dengan Ground Size Control, yang nantinya akan menghasilkan gilingan biji kopi sesuai pengaturan.

3. Ground Size Control

Pengontrol tingkat kehalusan hasil gilingan biji kopi.

4. Kompartemen Hasil Gilingan

Wadah penampungan keluarnya hasil gilingan



Cara Penggunaan Grinder Manual:



1. Siapkan biji kopi yang akan kamu nikmati.



2. Siapkan grinder manual kamu



3. Buka Kompartemen bagian paling bawah.

Atur tingkat kehalusan dengan memutar Ground Size Control. Putar searah jarum jam semakin dalam diputar maka hasil gilingan akan semakin halus. Sebaliknya jika diputar berlawanan dengan arah jarum jam maka hasil gilingan akan semakin kasar.



Tips: Jangan terlalu memutar sampai rapat atau memutar terlalu longgar, agar menjaga keawetan alat.

4. **Tutup Kompartemen** bagian paling bawah.
5. **Buka tutup Bean Container** paling atas grinder



6. **Masukkan biji kopimu**, akan lebih baik jika sudah ditimbang sesuai yang diharapkan



7. **Pasang Tuas Putar** di atas Bean Container
8. **Putar tuas dengan hati-hati**, minimal 10x putaran.



9. **Buka Kompartemen Hasil Gilingan** lalu tuang hasil gilingan ke dalam gelas atau wadah lain untuk mengolah kopi.





AEROPRESS



CHEMEX



FRENCH PRESS
(8-CUP)



POUR-OVER



AUTO-DRIP

sinau kopi



9 Alat-alat Pembuat Kopi Mandiri di Rumah



Alat-alat Pembuat Kopi Mandiri di Rumah

Pada pembahasan sebelumnya telah disebutkan alat-alat dasar wajib untuk berlatih membuat kopi secara mandiri. Selanjut akan disebutkan dan dijelaskan berbagai macam alat-alat pembuat kopi. Penjelasan akan memberikan kamu pilihan, alat-alat apa yang akhirnya nanti digunakan. Ada sebelas alat yang akan dijelaskan di sini.

Berikut adalah kesembilan Alat Pembuat Kopi Manual:

1. V60

V60 merupakan alat penyeduh kopi yang menggunakan metode *pour over*. Alat ini ada yang terbuat dari keramik, kaca, metal, plastik, hingga tembaga. Bentuknya seperti cangkir biasa, yang uniknya memiliki motif spiral. V60 memiliki ujung lubang yang membuat kita dapat mengontrol waktu ekstraksi, mengontrol suhu air, dan grind size atau potongan kopi. Hal ini berarti V60 akan menghasilkan rasa yang lebih ringan, jernih, dan bernuansa.

Alat ini biasanya memerlukan penyaring berbahan kertas dan berbentuk kerucut.

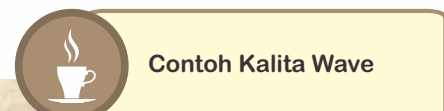


Contoh V60



2. Kalita Wave

Kalita Wave sekilas mirip V60. Yang membedakan adalah bentuknya trapesium dengan bagian bawah rata (*flat drip*) dengan tiga buah lubang.



Contoh Kalita Wave



3. Vietnam Drip

Seperti namanya, Vietnam Drip adalah metode penyeduhan kopi asal Vietnam. Pada awalnya, orang-orang Vietnam menyeduh es kopi Vietnam, resep tradisional Vietnam, menggunakan filter besi kecil yaitu Vietnam Drip.

Tampilan Vietnam Drip cukup sederhana. Terdapat saringan bawah, cangkir, saringan atas atau tamper, serta penutup. Ada dua jenis tamper, yaitu tamper yang disekrup (untuk memberikan tekanan tambahan) dan tamper tanpa sekrup (tekanan diberikan hanya dari gravitasi).



Contoh Vietnam Drip

4. Aeropress

Dari bentuknya, AeroPress memang terlihat tidak biasa. Sekilas, justru terlihat seperti pipet raksasa! Penyeduhan kopi menggunakan AeroPress ternyata lebih mudah, lebih cepat, dan lebih mudah untuk dibersihkan daripada yang lainnya!

Mekanisme penyeduhan AeroPress memang sedikit mirip Vietnam Drip. Perbedaannya, penyeduhan Vietnam Drip benar-benar bergantung pada gaya gravitasi, sementara AeroPress menggunakan bantuan tekanan udara.

Berbeda dengan V60, kopi hasil racikan AeroPress akan terasa lebih kuat. Kit dari AeroPress terdiri dari tabung kopi, filter kertas, alat pengaduk, satu sendok takaran kopi bubuk, serta funnel atau corong untuk mengalirkan air panas. Jika V60 memiliki bahan yang beragam, AeroPress kebanyakan hanya terbuat dari plastik.



Contoh Aeropress

5. French Press

French Press dikenal dengan banyak sebutan di seluruh dunia. Misalnya, orang-orang Italia menyebutnya *caffettiera a stantuffo*, dan orang-orang Prancis menyebutnya *cafetière à piston*. Nah, French Press sendiri, seperti namanya, dapat dikatakan berasal dari Prancis, hingga dipatenkan oleh desainer berkebangsaan Milan Attilio Calimani pada tahun 1929.

Desain French Press yang sekarang kebanyakan berbentuk pot silinder dengan sebuah alat panjang semacam pompa mini atau plunger serta sebuah layar saringan yang menekan air panas hingga menembus kopi yang telah digiling.

Suhu air panas dan waktu penekanan menentukan hasil kopi dari penyeduhan French Press. Biasanya, kopi yang dihasilkan adalah semacam kopi tubruk, tetapi tanpa ampas. French Press tidak hanya dapat digunakan untuk kopi, tapi bisa juga digunakan untuk menyeduh teh.



Contoh French Press

6. ROK Presso

Hasil penyeduhan menggunakan ROK Presso dapat mendekati espresso ala mesin kopi profesional yang sebenarnya!

ROK Presso menawarkan kelebihan bagi kita untuk menentukan jenis bubuk kopi apa pun yang kita mau, suhu yang kita inginkan, serta tekanan yang kita butuhkan. Dibandingkan dengan mesin espresso standar, ROK Presso tidak memerlukan daya listrik.

Selain itu, kemasannya yang mudah dibawa kemana-mana juga menjadi nilai plus bagi mesin buatan Patrick Hunt ini. ROK Presso terdiri dari “kedua tangan” yang berfungsi sebagai presser atau penekan, tamper, portafilter, cerat (spout), serta pembuih susu (milk frother).



Contoh ROK Presso

7. Chemex

Chemex pertama kali ditemukan oleh Peter Schulmbohm, diproduksi oleh Chemex Corporation pada tahun 1942. Pembuat kopi ini dimanufaktur oleh International Housewares of Pittsfield.

Penggunaan chemex mulai populer sejak tahun 2000-an. Desain chemex yang menarik tak jarang memancing minat pembelinya untuk menjadikannya dekorasi. Namun, chemex akhir-akhir ini lebih populer digunakan sebagaimana hakikatnya, yaitu sebagai pembuat kopi manual.

Metode kopi dengan alat chemex adalah metode infusi. Rasanya tidak jauh berbeda dengan kopi drip pada umumnya jika dilihat dari rasa dan tekstur kopi. Kopi yang dihasilkan chemex lebih lambat tetapi dengan rasa yang lebih mantap.



Contoh Chemex

8. Bialetti Moka Pot

Pertama kali ditemukan pada awal tahun 1930-an, Bialetti Moka Pot juga dikenal dengan sebutan Moka Espresso atau Moka Elite.



Contoh
Bialetti
Moka Pot



1. Knob
2. Lid
3. Small Column
4. Coffee Collector
5. Handle
6. Filter
7. Gasket
8. Funnel
9. Heating Vessel
10. Safety Valve



9. Siphon Coffe Maker

Dikenal juga sebagai Vacuum Coffee Maker, pembuat kopi ini menggunakan sistem perendaman penuh, yaitu dengan menggunakan sumber panas konstan. Cara brewing-nya tidak jauh berbeda dengan Moka Pot.



Contoh Siphon



sinau[☕]kopi

Cara Pembuatan Kopi Secara Mandiri dengan Alat-Alat Kopi Manual



Cara Pembuatan Kopi Secara Mandiri dengan Alat-Alat Kopi Manual

Kesembilan alat yang telah disebutkan pastinya memiliki cara pengoperasian dan hasil proses yang berbeda-beda.

Sebelum menjelaskan cara pengoperasian kesebelas alat, ada baiknya menyimak proses dasar dari pembuatan kopi. Proses itu terdiri dari menimbang biji kopi, menggiling biji kopi, dan penyeduhan biji kopi termasuk suhu air yang ideal.

Menimbang Biji Kopi

Timbangan yang sudah kamu persiapkan akan digunakan menakar hasil gilingan biji kopi melalui berat awal biji kopi. Hasil timbangan juga nantinya akan berpengaruh seberapa banyak air yang harus digunakan. Perbandingan kopi dan air sangatlah penting. Jika air terlalu banyak, seduhan akan encer. Jika dosis kopi terlalu banyak, ia bisa mengalahkan rasa dan karakter lain.

Prinsip yang biasa dipegang adalah 1/15. Satu bagian kopi untuk 15 bagian air.

Jika kamu punya kopi 20 gram, maka air yang kamu pakai sekitar 300 ml. Prinsip ini dipercaya akan mengeluarkan rasa dan karakter kopi secara optimal. Ada yang menggunakan takaran 10-12 gram atau 17-20 gram, semakin berat semakin terasa terasa baik *body* dan *intensitasnya*. Penjelasan mengenai detail takaran kopi bisa kamu konsultasikan pada kami



Menimbang Biji Kopi

Menggiling Biji Kopi

Menggiling biji kopi segar di rumah adalah hal yang sangat menyenangkan bagi kamu yang sangat cinta kopi. Karena dengan menggiling biji kopi segar di rumah anda tidak khawatir lagi akan kehilangan aroma dan acidity yang ada pada setiap jenis kopi.



Menggiling Biji Kopi

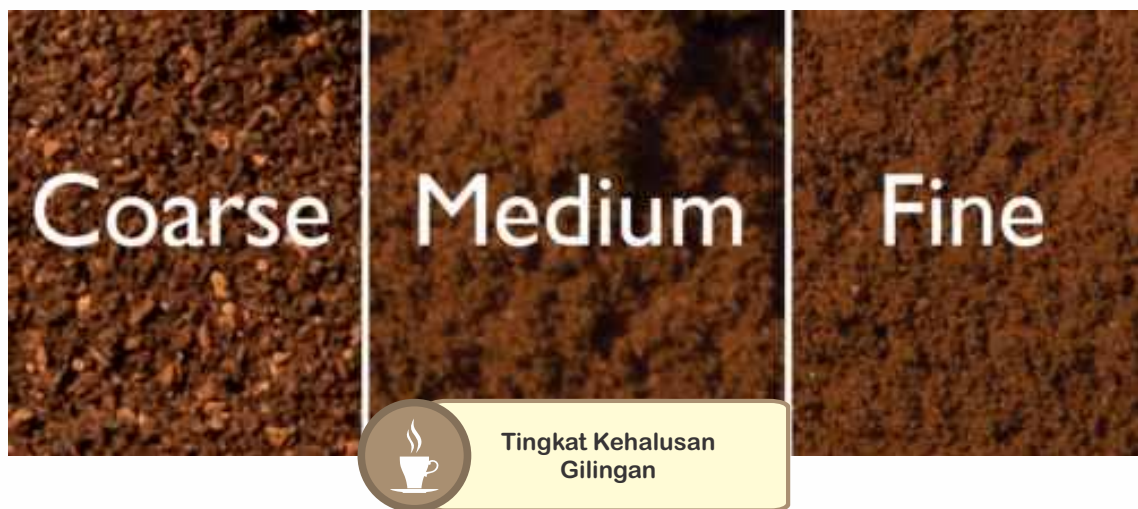
Berikut adalah tips-tips menggiling kopi yang perlu anda ketahui:

1. Jangan pernah melakukan Pre-Grind

Kopi yang sudah digiling menjadi basi lebih cepat daripada biji yang utuh. Inilah sebabnya mengapa kamu harus membeli kopi dalam bentuk bean daripada kopi bubuk agar anda bisa menggilingnya sendiri di rumah tepat sebelum kamu menyeduh kopi. Biji Kopi kamu harus dijauhkan dari sinar matahari dan disimpan dalam wadah kedap udara agar kualitas kopinya tidak hilang.

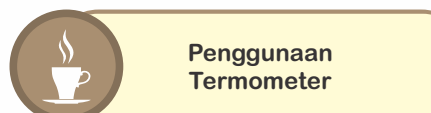
2. Grind konsistensi

Konsistensi adalah kunci dalam hal penggilingan biji kopi. Konsistensi yang kamu butuhkan untuk ukuran bubuk kopi tergantung pada bagaimana kamu memilih cara menyeduhnya. Konsistensi penggilingan tertentu bekerja paling baik dengan metode menyeduh kopi yang spesifik untuk memberi kamu secangkir kopi terbaik.



Penyeduhan Biji Kopi

Timing is everything. Agar seduhan kita menghasilkan aroma dan rasa terbaik, perlu waktu seduh yang tepat. Masak air hingga suhu 89-90 derajat Celcius. Ingat, jika menggunakan air yang masih dalam suhu 100 derajat celcius, akan menghilangkan bahkan merusak rasa dari kopi. Di sinilah dibutuhkan termometer agar suhu ada pada suhu yang tepat.



Dari dasar-dasar di atas, selanjutnya akan dijelaskan cara pengoperasian tiap-tiap mesin kopi manual yang sudah disebutkan di bab sebelumnya.

Berikut adalah kesembilan Cara Pengoperasian Alat Pembuat Kopi Manual:

1. V60

Berikut langkah-langkahnya:

- Panaskan air sampai 80 atau 95 derajat, setelah mendidih dan biarkan selama 30 detik.
- Lipat filter sesuai dengan ukuran dripper dan tempatkan filter tersebut di dalamnya. Letakkan dripper di bagian atas gelas.
- Tuangkan air panas di seluruh bagian filter selama kurang lebih 5 detik. Dengan membasahi filter ini bertujuan untuk menghilangkan rasa dan aroma kertas yang ada pada filter.
- Angkat dripper, kemudian buang air yang ada di dalam gelas hasil dari bilasan filter tadi.
- Timbang kopi yang masih berbentuk biji dan grind pada settingan medium-fine.
- Tuangkan bubuk kopi ke dalam filter. Putar-putar bagian dripper dengan lembut agar bubuk kopi merata, kemudian atur kembali posisi dripper di atas gelas. Buatlah lekukan setengah inci di tengah-tengah bagian kopi dengan jari kamu.
- Jalankan timer dan tuangkan air panas secukupnya secara perlahan agar membasahi secara merata (40 gram). Langkah ini disebut dengan blooming. Air panas memaksa kopi untuk melepaskan gas yang terkandung didalamnya. Secara menyeluruh di bagian kopi muncul gelembung di permukaan bubuk kopi dan aroma yang nikmat untuk kamu nikmati. Diamkan sampai timer kamu di angka 45 detik.
- Mulai tuangkan air panas terus menerus secara melingkar seperti arah labirin. Cobalah untuk menjaga tingkat air yang stabil pada dripper, dan hindari cara menuangkan di sekitar tepi filter saja. Berhenti menuangkan ketika kamu melihat timer di angka 2:00 atau scale kamu di angka 300 gram.
- Biarkan semua air mengalir melalui filter. Jika waktu akhir kamu lebih dari 3:00, mungkin saat kamu grinding terlalu halus. Jika waktu final kamu kurang dari 03:00, mungkin saat kamu grinding terlalu kasar. Buat sedikit penyesuaian kecil untuk kamu menyeduh kopi dari waktu sampai dengan saat kamu grinding. Berlatih membuat kamu menjadi lebih sempurna!
- Angkat dripper dan kopi siap kamu nikmati.



2. Kalita Wave

Berikut langkah-langkahnya:

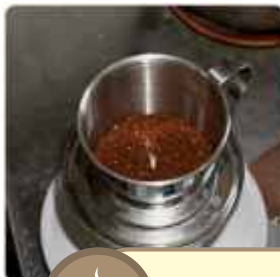
- Masukkan biji kopi yang digiling dengan tingkat medium ke dalam kertas filter yang telah dipasang pada alat.
- Ratakan bubuk kopi
- Tuang air membasahi seluruh permukaan bubuk kopi, diamkan selama 10-15 detik untuk blooming.
- Lanjutkan menuang air secara berkelanjutan.
- Biarkan dulu kopi terseduh selama 2-3 menit, kemudian siap untuk dinikmati.



3. Vietnam Drip

Berikut langkah-langkahnya:

- Timbang kopi sebanyak 15gr
- Giling dengan kekasaran medium.
- Masukkan kopi yg udah digiling ke alat vietnam drip, goyang2 untuk membuat permukaan kopi rata.
- Tuang air (90 C) ke alat viet drip. Seperti metode2 lain, awali dengan menuangkan air sedikit dan tunggu 30 detik sebelum kita menuangkan air seluruh nya. Proses ini disebut pre infusion. Karena kita bikin dengan perbandingan kopi: air 1/15 maka air yang dibutuhkan untuk menyeduh 15 gr kopi tadi adalah 225 gr air. Tuangkan air sampai timbangan menunjukkan 225gr.
- Tunggu sampai air kopi turun (sisakan dikit, jangan sampe tetes terakhir, karena tetesan2 terakhir itu rasanya agak mengganggu). Sebelum meminum, goyang dulu dikit biar merata, karena rasa di bawah dan di bagian atas kopi beda rasanya. Pastikan air kopi menyentuh seluruh bagian lidah.



Penggunaan
Vietnam Drip

4. Aeropress

Berikut langkah-langkahnya:

- Basahin filter kopi yang udah dimasukkan ke dalam tutup Plunger nya pakai air panas, supaya filternya bisa nyerep dan nyaring kopi dengan baik.
- Taruh Aeropress-nya diatas gelas/mug – supaya gampang dan gak berantakan, bisa pake corong untuk masukkin bubuk kopinya diatas Aeropress-nya
- Bubuk kopi yang dimasukkan sebanyak 4 sendok makan atau kalau pake sendok takar kopi dari Aeropress-nya, cukup 2 sendok takar penuh.
- Lalu tuang air panasnya sampai batas atas Aeropress
- Aduk kopinya 1-2 kali (gak usah terlalu diaduk)
- Masukkan Plunger-nya dan tekan sampe kedengeran suara udara “hiss” atau seperti suara ngabisin udara di dalam ruangan. Pastikan kopi sudah tersaji dengan baik untuk dinikmati



5. French Press

Berikut langkah-langkahnya:

- Lepaskan tutup dan plunger. Tuangkan bubuk kopi anda ke dalam carafe. Hal yang perlu diperhatikan dalam tahapan ini adalah seberapa halus bubuk kopi anda. Untuk membuat kopi melalui French Press, bubuk kopi yang diperlukan adalah coarse ground coffee atau bubuk kopi yang digiling kasar. Apabila anda menggunakan fine ground coffee atau medium ground coffee, maka ampas dari hasil seduhan kopi anda akan bercampur ke dalam hasil seduhan kopi anda. Hal ini akan membuat kopi anda terasa pahit akibat over extraction. Selain itu, menengguk kopi dengan ampas yang tercampur akan mengurangi kenikmatan dari kopi tersebut.



Gunakan air panas dengan suhu kurang lebih 95oC, dan tuangkan secara perlahan ke dalam carafe. Hindari menggunakan air mendidih untuk menyeduh kopi, karena air mendidih akan membuat bubuk kopi anda 'terbakar' dan rasa dan aroma dari bubuk kopi tersebut bisa berkurang karenanya. Selain itu, menuangkan air mendidih ke dalam carafe bisa membuat tabung kaca tersebut retak. Anda bisa menghindari hal tersebut dengan menggunakan coffee press berkualitas lebih baik buatan seperti coffee press produksi negara-negara di Eropa, namun tentu saja dengan harga yang lebih mahal. Alternatif lain, anda bisa menghangatkan coffee press anda sebelum anda mulai menuangkan air panas ke dalam carafe. Namun sesuai dengan rekomendasi kami, hindari menggunakan air mendidih untuk menyeduh kopi, dan agar french press anda lebih awet, hangatkan dulu coffee press anda sebelum mulai digunakan. Setelah anda menuangkan air panas tersebut ke dalam carafe, biasanya sebagian besar dari bubuk kopi anda akan mengapung. Aduklah air dengan lembut dan bubuk kopi anda akan larut dalam air.



Tariklah coffee plunger dari coffee press anda agar filternya menyentuh penutupnya. Tempatkan penutupnya pada carafe dari coffee press anda. Biarkan bubuk kopi anda berbaur dengan air panas di dalam coffee press selama kira-kira 4 menit. Dalam 4 menit ini, rasa dan aroma dari biji kopi pilihan anda akan mulai berbaur dengan air panas di dalam coffee press dan siap untuk dipress agar saripati dari biji kopi tersebut terseduh sempurna dalam coffee press anda. Jangan biarkan kopi anda terendam terlalu lama di dalam air panas karena hal ini akan membuat kopi anda terlalu pahit akibat over extraction, oleh karena itu disarankan untuk menggunakan timer di samping coffee press anda agar anda bisa tahu kapan anda perlu mulai menekan coffee plunger anda.



Ini adalah saatnya bagi anda untuk menekan coffee plunger anda ke bawah. Untuk coffee plunger dengan saringan yang lebih rapat, biasanya memerlukan waktu sekitar 20 detik agar coffee plunger anda bisa turun sepenuhnya. Namun untuk coffee plunger dengan saringan yang lebih longgar, biasanya hanya membutuhkan beberapa detik agar coffee plunger anda bisa turun sepenuhnya. Setelah anda selesai menurunkan semua coffee plungernya, maka seduhan kopi anda siap untuk diminum.



Tuangkan seduhan kopi anda ke dalam cangkir kopi favorit anda tanpa perlu membuka penutupnya. Anda bisa menambahkan krim dan gula ke dalam seduhan kopi anda. Anda juga bisa menambahkan susu ke dalamnya sesuai selera anda. Untuk rasio bubuk kopi dan air panas yang bisa anda gunakan, anda bisa menggunakan rasio sebagai berikut: 7 sampai 8 gram bubuk kopi untuk setiap 200 ml air panas, apabila ukuran French Press anda lebih besar dari 200 ml maka anda bisa menyesuaikan rasio perbandingan bubuk kopi tersebut dengan air panas sesuai dengan ukuran dari FrenchPress tersebut.



6. ROK Presso

Berikut langkah-langkahnya:

- Siapkan bubuk, lalu isi ke 'PortaFilter', lalu padatkan dengan 'Tamper Spoon' yang tersedia.

Tips :

Hasil akan lebih baik jika PortaFilter nya panas, cukup celup terlebih dahulu ke air panas.

Gunakan kopi bubuk yang masih segar, dan simpan kopi yang belum dipakai dalam sebuah toples yang kedap udara.

Gunakan takaran sesuai selera Anda. Cobalah mulai dengan 14 gram untuk membuat Double Espresso.

Pasangkan pada tempatnya dengan mantap agar bubuk kopi yang telah dipadatkan tidak 'membuyar'.

- Isi air panas ke tempatnya di bagian atas, dengan posisi kedua lengan ROK PRESSO tertutup.

Tips :

Gunakan air minum panas yang segar, bersih dan mendidih. Hali ini dapat menghasilkan suhu seduh optimal untuk Espresso 90-95 derajat Celsius.

Isilah air panas sebatas Double Espresso (60ml.)

- Tarik kedua lengan ke atas dengan perlahan, air akan membasahi permukaan bubuk kopi Anda.
- Tekan kedua lengan kebawah dalam satu gerakan dengan mantap secara seimbang. Gerakan inilah yang akan menghasilkan tekanan.

Tips :

Cobalah untuk mencapai posisi mentok kebawah sebelum 7 detik pertama, namun tidak perlu terlalu cepat sekali.

ROK PRESSO dapat menghasilkan tekanan 5 hingga 10 bar!

- Setelah mentok, tahan di posisi itu dengan jari lainnya, JANGAN MENGENDUR, dan lepaskan tahanan apabila air sudah tidak mengucur.



7. Chemex

Berikut langkah-langkahnya:

- Giling biji kopi favoritmu dengan ukuran medium ke kasar
- Lipat kertas filter yang akan digunakan
- Panaskan air hingga 90 derajat Celcius, basahi filter, buang airnya
- Siapkan timbangan digital, letakkan seperangkat alat chemex dengan kertas filternya yang sudah diseduh ke atas timbangan
- Masukkan kopi ke atas filter, perbandingan yang kami gunakan adalah 1:14, jadi jika kopinya 10 gr, airnya 140 ml. Di sini kami menggiling kopi sebanyak 25 gram dengan air sebanyak 350 ml.
- Nyalakan timbangan, set di angka 0, tuangkan air panas dengan suhu sekitar 80 – 88 derajat celcius sebanyak 50 ml dengan gerakan melingkar, lalu diamkan 30 detik. Ini proses agar biji kopi mengembang.
- Ketika 30 detik usai, tuang lagi air sebanyak 50 ml, diamkan (lagi) hingga menit ke 01:00.
- Tuang sisa air secara melingkar searah jarum jam dengan waktu ekstraksi total sekitar 03:30 sampai 04:00 menit
- Buang kertas filter yang berisi ampas kopi, aduk wadah Chemex supaya hasil kopi merata.
- Kopi siap dinikmati



8. Bialetti Moka Pot

Berikut langkah-langkahnya:

- Rebus air mencapai suhu 95 derajat celcius, lalu tuangkan air tersebut ke dalam bagian bawah Moka Pot.
- Giling biji kopi sebanyak 24 gram, gilingan *medium to fine*, lalu taruh ke bagian porta filter Moka Pot. Pada bagian ini saya biasanya meratakan bubuk kopi dengan jari saya dan ingat agar jangan di *tamping*(tekan) seperti sedang membuat espresso pada umumnya!.
- Setelah itu pasang bagian atas Moka Pot, hati-hati karena bagian bawah Moka Pot akan sangat panas.
- Taruh Moka Pot diatas kompor, gunakan api sedang.
- Pada bagian ini sobat harus sabar menunggu, suhu panas dari kompor akan membuat tekanan dari bagian bawah dan mendorong air ke bagian atas porta filter.

Kamu akan mendengar suara seperti "seeessshhh" dan tekanan yang dihasilkan oleh panas tadi akan mengeluarkan kopi pada bagian atas Moka Pot.

Jika air yang keluar agak sedikit meledak-ledak berarti api dari kompor terlalu besar, jika air nya keluar sedikit demi sedikit maka api terlalu kecil, hasil yang baik adalah airnya mengalir secara terus menerus.

- Segera angkat Moka Pot dari kompor dan letakkan Moka Pot diatas handuk basah bertujuan untuk menghentikan ekstraksi yang masih berlanjut (beberapa orang terkadang menyiram bagian bawah Moka Pot dengan air dari keran), cara ini dilakukan agar tidak ada rasa logam yang terbawa ke dalam espresso karena ekstraksi yang berlebihan.
- Tuangkan espresso yang sudah sobat seduh ke dalam gelas espresso yang telah kamu hangatkan sebelumnya.
- Selamat menikmati kopimu!



9. Siphon Coffe Maker

Berikut langkah-langkahnya:

- Masukkan air kedalam pot bawah secukupnya.
- Tuangkan bubuk kopi kedalam pot bagian atas.
- Pasangkan kedua pot yang telah diisi dengan air dan bubuk kopi.
- Panaskan Syphon coffee makernya selama 6-8 menit. Disarankan menggunakan spiritus.
- Tunggu hingga air sampai menekan ke bagian atas pot.
- Setelah itu, matikan kompor dan air akan mengalir ke bawah dengan sendirinya.





sinau kopi

Langkah-Langkah Membuat Kopi Cold Brew dengan Teknik French Press



Langkah-Langkah Membuat Kopi Cold Brew dengan Teknik French Press

Kalau kamu pecinta kopi, pasti sudah tak asing lagi dengan kopi yang disajikan dengan kondisi dingin. Memang tak seperti biasanya kopi di sajikan dengan kondisi dingin, namun inilah uniknya. Menikmati kopi dengan kondisi dingin memang memiliki kenikmatan yang berbeda.

Tapi, pernahkah kamu berpikir bagaimana menyeduh bubuk kopi dengan air dingin? Ternyata teknik istilah tersebut biasa disebut dengan Cold Brew di kalangan barista. Cold Brew merupakan teknik menyeduh kopi dengan menggunakan air dingin, memang terlihat tak lazim, tapi siapa sangka jika Cold Brew Coffee ini memiliki banyak peminat.



Ada beberapa alasan mengapa Cold Brew Coffee memiliki banyak peminat, di antaranya adalah:

- > Sebagian orang lebih suka menikmati kopi dengan kondisi dingin, mungkin agar tidak terlalu lama menunggu kopi itu bisa diminum karena panas.
- > Memiliki cita rasa unik yang dihasilkan karena proses pada alat ekstraksi kopi yang cukup lama.
- > Banyak orang yang percaya bahwa menikmati kopi dengan kondisi dingin aman untuk lambung.
- > Kaya akan cita rasa dan juga lembut ketika dikonsumsi.



Banyak cara atau metode yang dapat digunakan untuk membuat Cold Brew Coffee ini mengingat sudah banyak alat ekstraksi kopi atau alat penyeduh kopi yang khusus diciptakan untuk membuat Cold Brew Coffee.

Namun, jika kamu tidak memiliki alat ekstraksi kopi kamu bisa melakukan cara French Press. Yang pasti kamu bisa membuat kopi Cold Brew yang tak kalah nikmat dengan menggunakan alat ekstraksi kopi. Berikut adalah cara membuat Cold Brew Coffee dengan teknik French Press.



Peralatan yang harus kamu siapkan antara lain adalah French Press, Freezer, sendok dan air dingin yang digunakan untuk menyeduh kopi nantinya.

Untuk pemilihan biji kopi, beberapa orang berpendapat untuk membuat Cold Brew Coffee dibutuhkan biji kopi dengan rasa yang kuat seperti Fruity, Sweet atau kopi dengan tingkat keasaman yang tinggi. Namun, tidak menutup kemungkinan kamu untuk menggunakan jenis kopi yang lainnya.



Langkah pembuatan :

– Setelah semua bahan sudah kamu siapkan, langkah pertama yang harus kamu lakukan adalah dengan menggiling biji kopi tadi tetapi jangan sampai terlalu halus, kopi yang digiling harus memiliki level kasar.

– Kemudian kamu harus tentukan takaran dan rasio kopi yang akan dibuat. Misal dengan menggunakan rasio 1:10 yang mana artinya 1 gr bubuk kopi dicampur dengan menggunakan 10 ml air dingin.

– Selanjutnya tuangkan bubuk kopi yang sudah digiling tadi kedalam French Press lalu lanjutkan dengan menuangkan air dingin kedalam French Press.

– Kemudian kamu tutup French Press tadi dan seduh kopi selama kurang lebih 18 sampai 24 jam dan jangan lupa simpan pada kulkas atau Freezer.

– Waktu seduh sendiri sebenarnya bergantung pada jenis kopi yang kamu gunakan. Pada beberapa jenis kopi, akan lebih baik diseduh dalam waktu lebih dari satu hari untuk menghasilkan hasil maksimal.

– Lalu ketika sudah di seduh selama 18 sampai 24 jam, kamu hanya tinggal menekan filter dan Cold Brew Coffee buatan kamu sudah siap dinikmati.

Untuk membuat Cold Brew Coffee tidak hanya dengan menggunakan teknik French Press. Kamu juga bisa menggunakan teknik Cold Drip Coffee yang menggunakan alat ekstraksi kopi yang tentunya sudah dirancang khusus untuk membuat Cold Brew Coffee. Tapi terlepas dari cara apa saja yang digunakan, kualitas dari kopi itu nanti bergantung pada keahlian dalam meracik kopi. Dibutuhkan jam terbang yang tinggi jika ingin menghasilkan Cold Brew Coffee yang terbaik untuk dinikmati.



Terima Kasih!

Telah Bergabung Bersama Kami
di

sinau^ukopi

 @sinaukopi