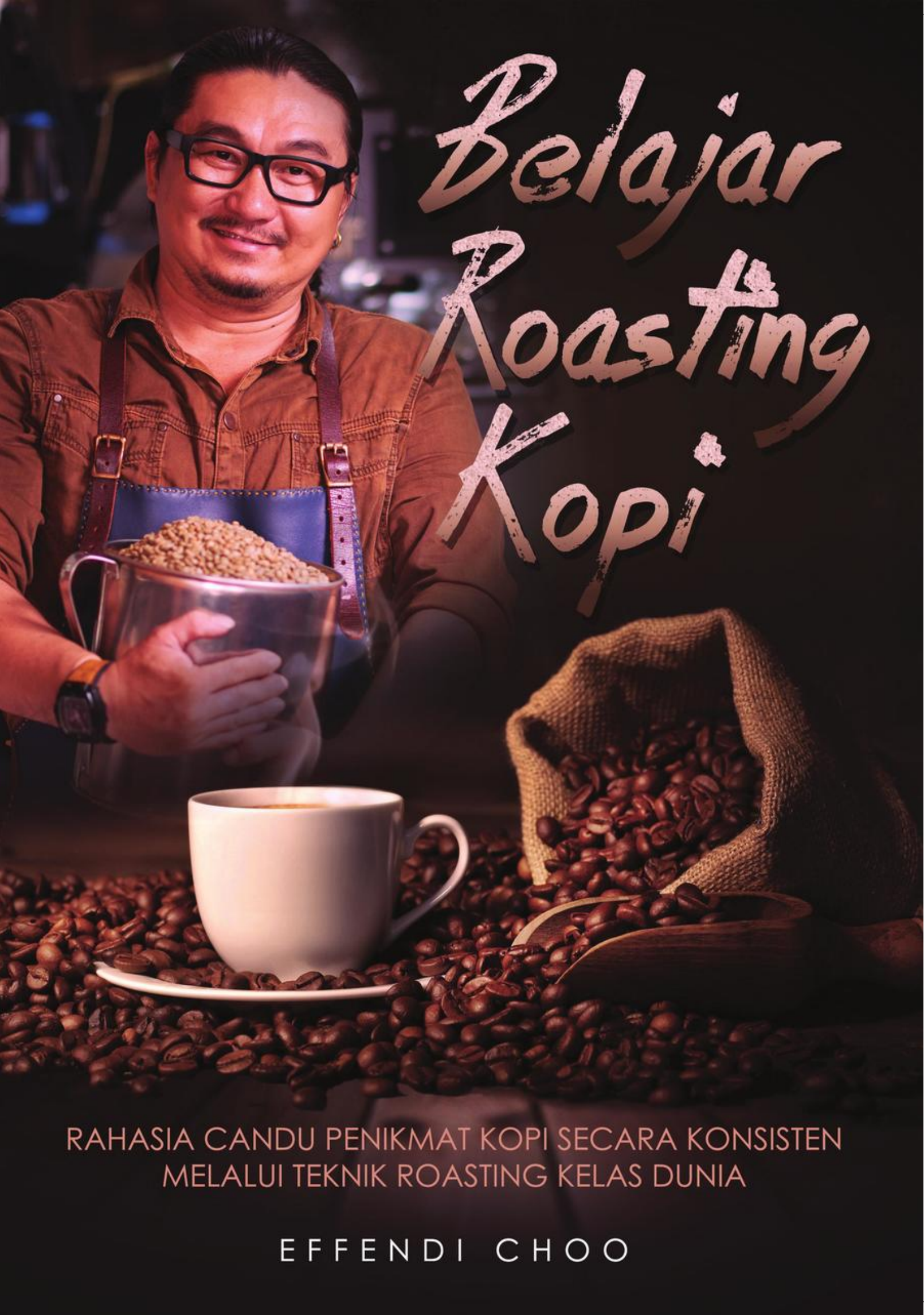




Belajar Roasting Kopi

RAHASIA CANDU PENIKMAT KOPI SECARA KONSISTEN
MELALUI TEKNIK ROASTING KELAS DUNIA

EFFENDI CHOO

DAFTAR ISI

MOTIVASI.....	V
BAB I BAGIAN 60 %	1
BAB II BAGIAN 30 %.....	9
BAB III ROASTING.....	17
BAB IV PROSES ROASTING	35
BAB V HITUNGAN BISNIS	39
BAB VI CUPPING	41
BAB VII SOLUSI.....	51
BAB VIII KAMUS ROASTER	67

Motivasi

Tahukah anda bahwa ada berapa jenis kopi yang diminum oleh konsumen ? Jawabannya ada 3 jenis yaitu :

1. Instant Coffee (55 %) : kopi yang dijual dalam bentuk sachetan yang berisikan gula, kopi dan krimer
2. Komersial (30%) : hotel, restaurant dan cafe
3. Spesialti (15 %) : luwak kopi, kopi wine, long berry

Kita sebagai roaster berperan besar bagaimana membawa para penikmat instant kopi ke komersial. Kemudian, bagaimana kita membawa para penikmat kopi komersial ke kopi spesialti. Tugas dibuat buku ini adalah agar tumbuh para roaster yang bisa memenuhi standar bagaimana kopi diroasting sesuai dengan pedoman standar dunia roasting.

Dulu, negara brazil mengekspor kopi sebanyak 70 % dari produksi kopi nasional dan 30 % hanya dikonsumsi di negara mereka. Sekarang kondisinya terbalik karena 70 % produksi kopi mereka dikonsumsi oleh negara mereka sendiri. Bagaimana dengan Indonesia, sama seperti brazil dulu yaitu 70 % ekspor dan 30 % konsumsi di negara sendiri. Tugas kita sekali lagi yaitu para roaster bagaimana membalikkan keadaan menjadi 70% dikonsumsi di negara tercinta kita ini. Setuju ya ?

Tahukah anda grade berapa instant kopi, komersial & spesialti ? Instant kopi diproduksi dengan low grade (untuk pengetahuan tentang grade, bisa dibaca dibagian grade kopi) yaitu grade 5, 6 & fixel. Sedangkan untuk kopi komersial diproduksi antara grade 1 & 2.

Kalau kopi spesialti yaitu di atas grade 1 dengan biji cacat / defect dibawah 3 %. Selain itu, kopi spesialti juga dipengaruhi dari proses pasca panen (full wash, natural, honey, wine), daerah kopi (geisha, kona), jenis kopi (long berry, luwak) dan berada di ketinggian berapa diatas permukaan laut (diatas 1500m dpl).

Di dalam kopi instant itu berisikan kopi (1,5 – 2 gram), creamer (6 gram) & gula (12,5 gram). Jadi, jika anda membeli kopi instant sebenarnya anda bukan membeli kopi tapi membeli gula dan kreamer. Karena untuk kopi

sendiri hanya berisikan 1,5 – 2 gram. Total berat didalam kemasan kopi instant biasanya 20 gram.

Belum lagi, kopi yang ada dalam kopi instant adalah kopi dengan grade 5,6 dan pixel. Tahukah anda apa isi didalam grade 5, 6 dan pixel ? Kebanyakan berisikan kopi cacat seperti biji hitam (biji busuk), biji pecah, biji muda, biji berlubang, biji coklat, ranting, kulit kopi, kulit tanduk dan masih banyak lagi.

Kopi yang bagus hanya sedikit kali. Ini juga alasannya kenapa buku ini dibuat agar banyak orang sadar bahwa kopi yang mereka minum dan kenapa selama minum kopi instant kadang muncet, sakit perut & maag kambuh ya karena itu semua seperti yang saya jelaskan diatas.

Ilustrasinya seperti ini, apakah anda bisa muncet atau sakit perut jika anda makan buah yang bagus ? Tentu tidak bukan ? Yang membuat anda bisa muncet atau sakit perut ya karena anda makan buah busuk. Begitu juga di kopi, jika anda meminum kopi grade 1 maka bisa dipastikan bagi anda yang maag tidak akan kambuh. Tidak ada sakit perut ataupun muncet.

Indonesia adalah penghasil kopi robusta (70%), arabika (25%) & liberika / exelsa (5%). Kasta tertinggi di dunia kopi adalah arabika. Buku ini di buat dengan pembahasan sebagian besar adalah kopi arabika. Karena kopi arabika memiliki banyak aneka rasa dan aroma dibandingkan dua kopi lainnya.

Jika anda mempunyai usaha kopi, penting didalam kemasan kopi dilampirkan : origin (asal kopi), varietas, processing, ketinggian dan cupping note. Supaya konsumen bisa lebih mengerti secara detail tentang kopi yang anda jual. Sebaiknya, didalam kemasan tidak dibuat expire date. Karena kopi tidak ada kadaluarsanya.

Yang benar adalah best before atau waktu terbaik digunakan kopi tersebut sebelum batas waktu yang ditetapkan. Roasted bean yang sudah dikemas, waktu terbaik penggunaannya adalah sebelum 6 bulan. Sedangkan untuk bubuk, waktu yang terbaik digunakan sebelum 3 bulan.

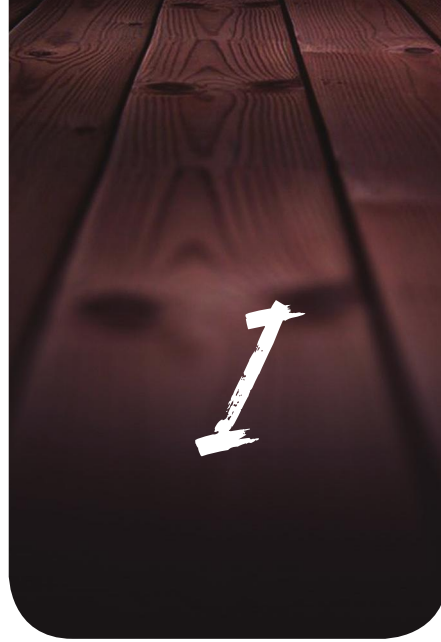
Jika kemasan roast bean sudah dibuka maka waktu terbaiknya adalah 2 bulan. Sedangkan bubuk, waktu yang terbaik setelah dibuka adalah 2 minggu.

Ok.. kita masuk ke bagian inti....

Faktor yang mempengaruhi hasil akhir dari minuman kopi yang anda minum yaitu :

1. Bagian 60 % : Varietas, DPL (diatas permukaan laut), pasca panen
2. Bagian 30 % : Roasting
3. Bagian 10 % : Barista

Jika nomor pertama sudah bagus maka ada istilah bahannya saja sudah enak, mau diapain saja enak. Ya, ini disebabkan karena skornya 60 %. Sebagai roaster, kita tidak mempunyai kontrol dibagian pertama dan kita memiliki kontrol di bagian roasting. Oleh karena itu, penting mencari supplier yang terpercaya dan kita sendiri bisa melakukan test cupping.



Bagian 60 %

Enam puluh persen dipengaruhi oleh varietas, DPL & pasca panen

a. Varietas (20 %)

Ada 3 jenis kopi yang dikenal di indonesia, yaitu :

- Arabika
- Robusta
- Liberika

Disini, jenis kopi arabika & robusta yang kita bahas. Akan tetapi, secara detail, kita hanya membahas jenis kopi arabika. Kenapa arabika ? Karena aroma & rasa sangat bervariasi dibandingkan robusta .



(Actually, it's horticulture or agricultural techniques cultivars. See our website for more info.)

Gesha

Gesha

Typical

Better than

French Mission

N39

May 1992

Arusha

Jackson

K20

Kenya Selected

Pharmaceuticals

Designed for EMS

Cultura

Sumatra

Bergendal

Rume
Sudan

Amarello de
Botancatu

SL34

Teknik

Paras

Nokka

Arabino

São
Bernardo

Pluma Hidalgo

Ethiopian Hattat

Cniello

Kent

Maragogipe

Pache Comin

Villa Lobos

Blue Mountain

**Ethiopian
Sidamo**

Ethiopian
Yinnacheffe

San Ramón

Sidikafano

Patch Colls

Ouro Verde

Catuai
Garnica

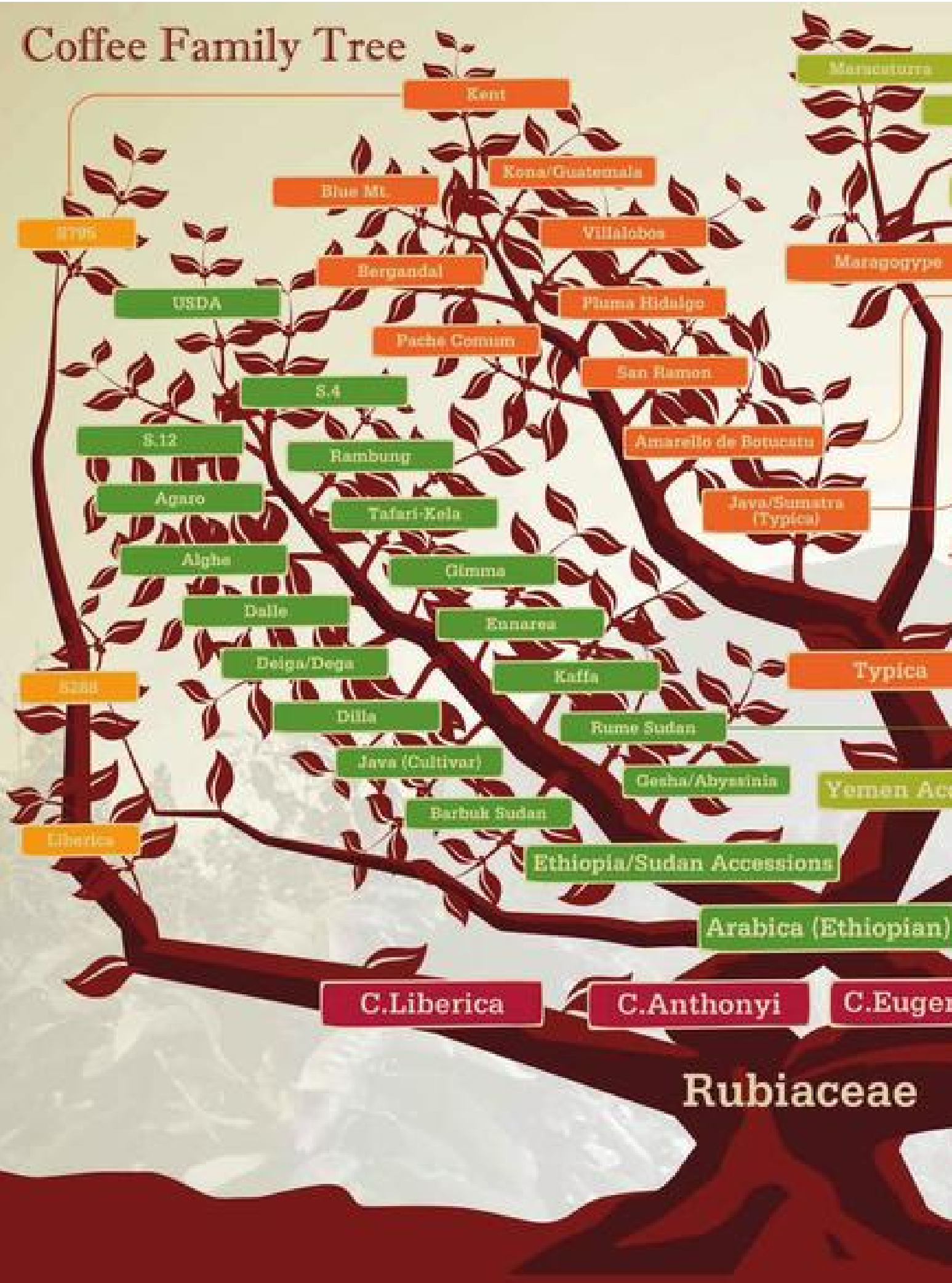
C TABLE OF e Varieties

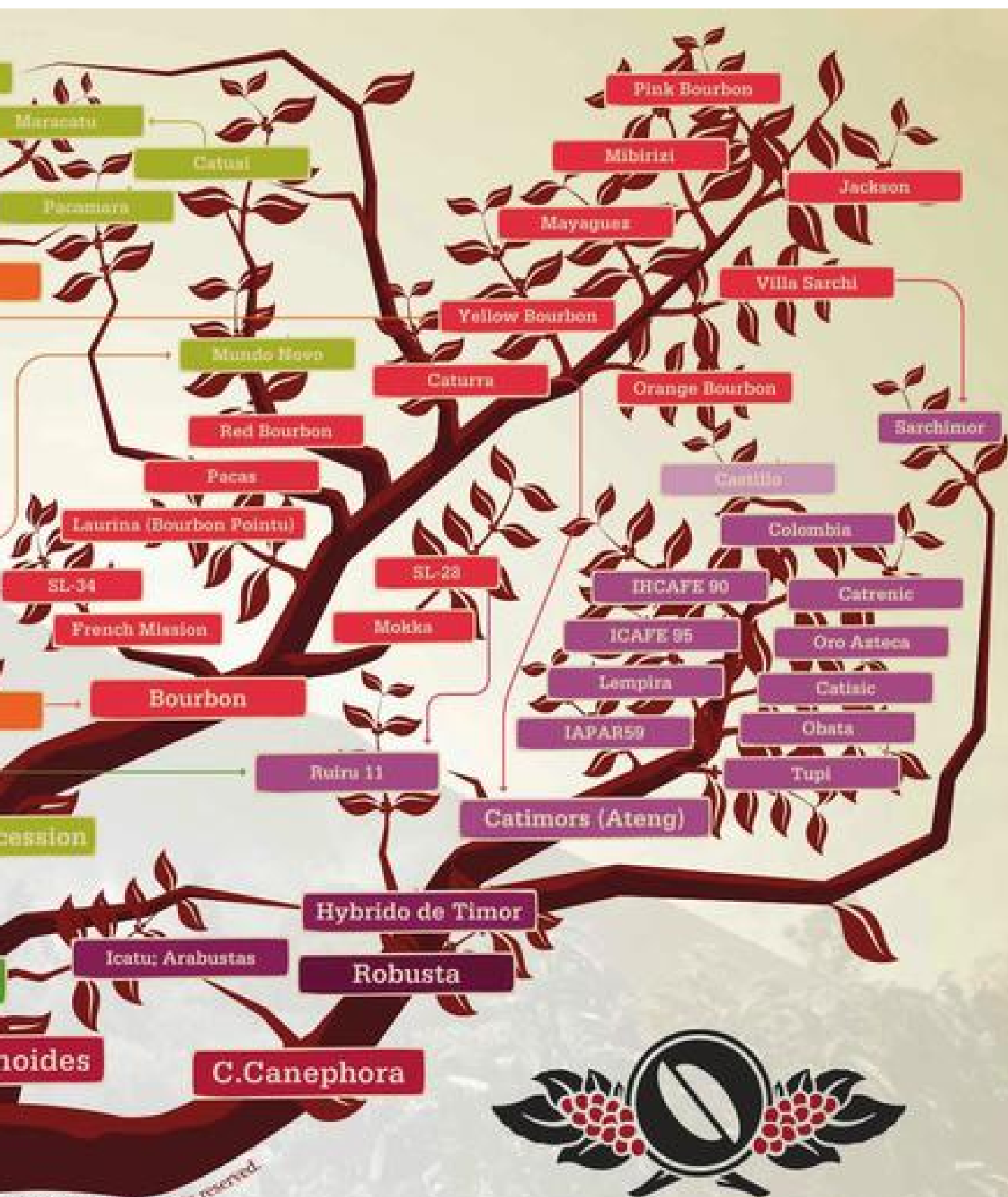
Cultivars. Coffee cultivars are any variety produced by crosses, therefore cultivated. Below are the major international information.)

						Robusta	
						2	Canephora
						2	2
						Mauritania	Liberica
1	4	4	1	1	1	1	
SL35	Acaia	Mundo Novo	Hibrido de Timor	Icatu	Devamachy	Laurina	
3	3	3	1	1	1	1	
Blawan Paumah	Java	Mocha	Arla	Bogor Prada	Kallmas	Kawisari	
5	5	5	1	1			
Garodang	Chickamalqu	Creole	S26	S228			
5	4	4					
Villa Sarchi	Catimor	Rasina					
4	4	4					
Sarchimor	Pacamaru	Maracatu					
						(Not yet named)	
						2	Charrieriana

1: Interspecific Hybrid
2: Original Variety
3: Subvariety
4: Intraspecific Hybrid
5: Mutation

Coffee Family Tree





CAFE IMPORTS

source : cafeimports

Ciri - ciri kopi arabika adalah

- Memiliki karakter rasa yang cenderung asam
- Memiliki aroma yang kuat seperti buah - buahan, bunga – bunga, dll
- Kandungan kafein sekitar 0,8 % - 1,4 %
- Harga lebih mahal daripada jenis kopi lainnya

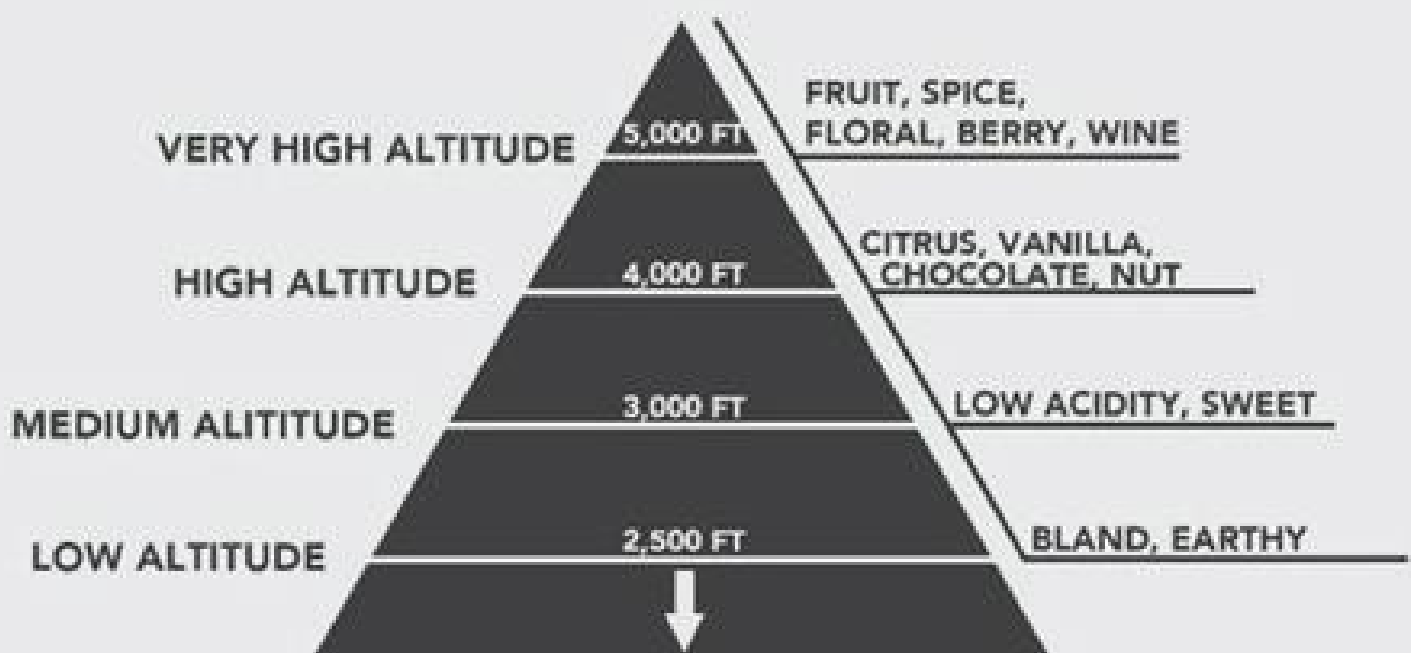
Ciri – ciri kopi robusta adalah

- memiliki rasa yang cenderung pahit
- memiliki karakter rasa lebih ke kacang - kaangan
- kandungan kafein dua kali lipat dari pada arabika yaitu 1,7 % - 4 %
- harga biasanya lebih murah sepertiga dari kopi arabika

b. DPL (Diatas Permukaan Laut) (20 %)

Ada di ketinggian berapa diatas permukaan laut sangat berpengaruh dengan rasa & aroma yang dihasilkan. Biasanya semakin tinggi pohon kopi itu berada maka semakin beragam aroma & rasa yang dihasilkan. Begitu juga sebaliknya.

FLAVOR BY ALTITUDE



Ada 2 faktor yang mempengaruhi DPL ini yaitu :

- a. Iklim
- b. Unsur tanah

Faktor iklim dipengaruhi oleh :

- a. Suhu rata-rata tahunan 19-23°C
- b. Ketinggian tergantung pada lintang (dari 23°N 24°S)
- c. Paparan sinar matahari (penting adanya tanaman pelindung seperti lamtoro agar sinar matahari tidak seratus persen kena pohon kopi)
- d. Kelembaban relatif. Curah hujan tahunan dan distribusi (1500-2000 mm) dengan masa kering.

Faktor unsur tanah dipengaruhi oleh

- struktur tanah seperti berpasir untuk memungkinkan drainase yang baik
- subur (minimal 3% unsur organik, ketersediaan unsur hara makro & mikro)
- PH 5 – 6

Setiap daerah perlu di riset untuk mengetahui varietas kopi mana yang cocok pada daerah tersebut. Seperti pada negara panama cocok dengan varietas geisha, negara hawaii dengan varietas kona, & negara jamaika dengan varietas blue mountain.

Seperti pada daerah sumatera utara terkenal dengan varietas ateng sigarutang. Pertanyaannya, apakah benar sudah di riset bahwa varietas ini memang cocok untuk daerah sumut atau karena kemudahannya untuk komersil ?

Diriset berarti dicoba ditanam semua varietas kopi seperti tipica, bourbon, ethiopia beserta turunannya pada suatu daerah hingga kita menemukan rasa & aroma terbaik yang dihasilkan di daerah tersebut kemudian di produksi massal.

Seperti pada negara panama menghasilkan varietas yang terbaik ditanam di negara tersebut yaitu geisha. Begitu juga, negara hawaii yang sudah menemukan rasa dan aroma terbaik pada varietas kona. Jamaika yang menemukan rasa dan aroma terbaik pada varietas blue mountain.

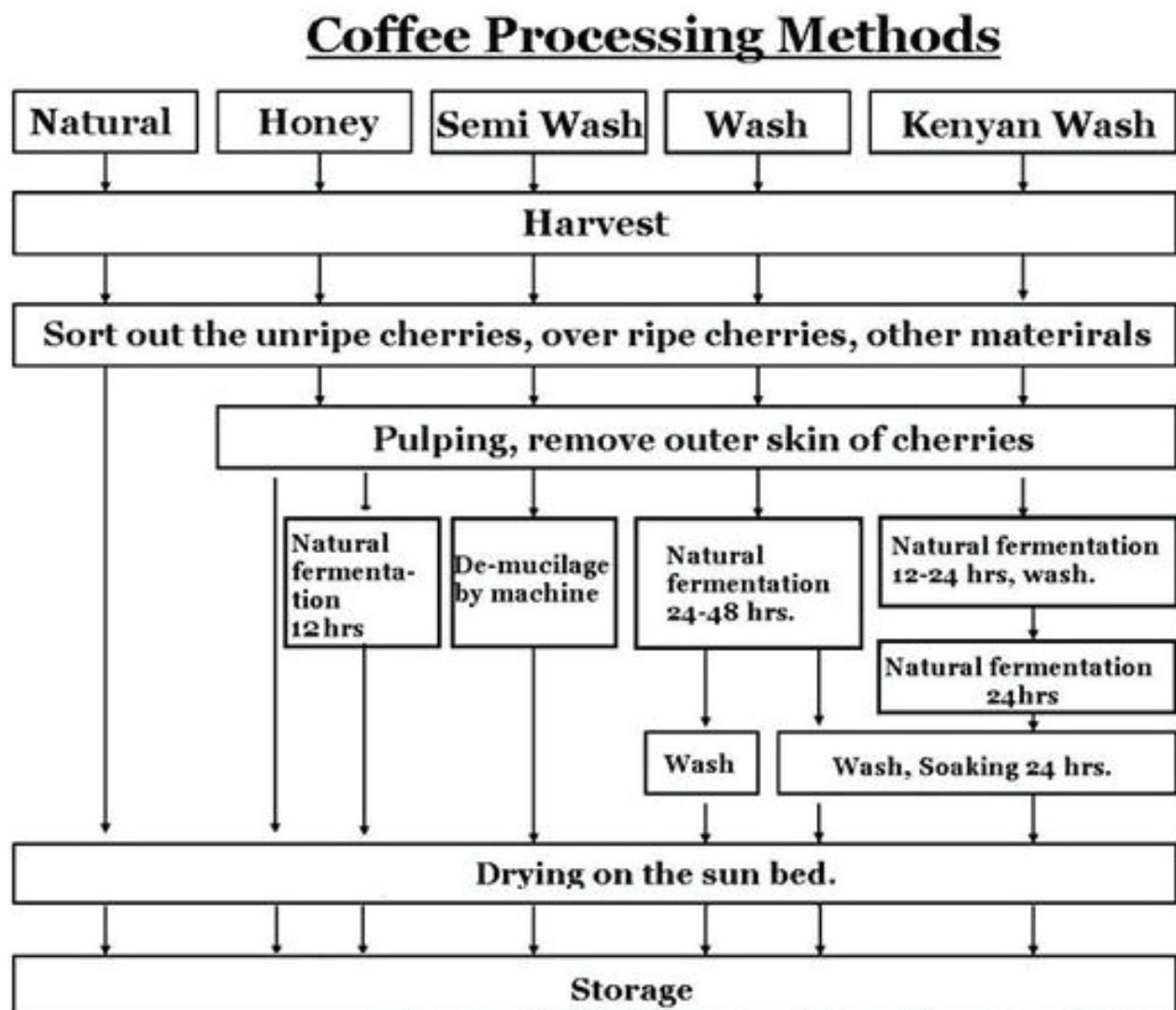
c. Pasca Panen (20 %)

Pada bagian inilah harga sebuah greenbean bisa ditingkatkan. Pada prinsipnya semakin lama proses pasca panen maka semakin mahal

harga greenbean tersebut. Tentunya harga natural & honey lebih mahal dibandingkan harga full wash apalagi harga semi wash.

Proses yang paling lama daripada pasca panen ini adalah bagaimana menghasilkan kopi wine. Jika proses natural butuh waktu 21 – 28 hari maka kopi wine perlu waktu antara 28 – 45 hari untuk menghasilkan kopi wine.

Proses pasca panen dimulai dari pola petik, sortase cherry, pulping, hulling, penjemuran & penyimpanan. Berikut ini adalah tabel alur bagaimana proses pasca panen berlangsung





Bagian 30 %

Pada bagian ini, hasil roasting berpengaruh 30 % dari citarasa yang dihasilkan. Fokus buku ini adalah tentang roasting maka bagian ini yang kita perdalam pembahasannya dibandingkan bagian 60% maupun bagian 10 %.

Di bagian 60 %, roaster tidak mempunyai kontrol dalam hal varietas, iklim, suhu, kadar tanah, ph dll. Yang didalam kontrol roaster adalah memilih mana supplier yang memiliki biji bagus dan mana yang memiliki biji jelek. Ada beberapa hal yang perlu anda ketahui sebelum melakukan roastingan pada green bean anda.

Kadar air

Biji mentah anda harus memiliki kadar air antara 10 % - 12,5 %. Ini adalah standar emas yang harus anda ikuti. Jika anda meroasting kadar air dibawah 10 % seperti pada kopi tua / aging coffee maka embrio pada kopi akan mati. Jika embrio mati maka tingkat kesegaran kopi sudah berkurang jauh.

Setelah di roasting, biasanya kopi memiliki kadar air antara 6 – 6,5 persen. Ada penguapan air pada kopi antara 4 – 6,5 % selama berlangsungnya proses pemanggangan. Untuk mengukur kadar air pada kopi bisa anda melakukan pengujian menggunakan moisture coffee analyzer seperti moisture mac atau cerra tester.

Ukuran / Size

Standar biji kopi yang memenuhi syarat grade 1 adalah antara screen size 14 – 20. Darimana perhitungan screen size ini ? Indikator size untuk menggambarkan ukuran biji kopi dinyatakan dalam 1/64 inchi. Jika 1 inchi = 25,4 mm maka screen size 1 berarti $1 \times 25,4 = 25,4 : 64 = 0,396$ mm.

Ukuran screen size grade 1 dibagi menjadi 3 bagian yaitu

1. Small : screen size 14 (5,5mm) & 15 (5,9 mm)
2. Medium : screen size 16 (6,35 mm) & 17 (6,74 mm)
3. Large : screen size 18 (7,1 mm) sampai dengan 20 (7,93 mm)

Ketika meroasting, pentingnya untuk melakukan tindakan homogen yaitu mengelompokkan ukuran atau size pada biji kopi seperti yang diatas. Gunanya adalah agar ketika meroasting, biji kopi dapat dipanggang dengan sempurna. Warna biji kopi yang dipanggang menjadi **seragam atau sama**.

Sebaliknya, jika ukuran atau size heterogen yang artinya ukuran biji kopi tidak sama, ada yang ukuran 14 dan ada ukuran yang paling besar 20 maka warna biji kopi yang dipanggang tidak sama atau bahasa kasarnya belang – belang.

Warna yang belang – belang itu mengartikan bahwa kopi yang dipanggang ada yang memiliki warna pada medium, full city atau bahkan dark roast. Istilah ini akan kita bahas di bagian berikutnya.

Bagaimana mengelompokkan ukuran pada biji kopi ? bisa dengan menggunakan mesin ayakan dan bisa juga dengan menggunakan ayakan manual. Kita bisa membeli di toko stainless steel dengan membeli stainless steel lobang dengan ukuran 5 mm untuk memisahkan abu, kulit, pixel, ukuran 6 & 7 m untuk memisahkan biji berdasarkan ukuran & 8 mm untuk memisahkan biji bogor.

Resting Green Bean

Kapan waktu terbaik green bean di roasting setelah di panen ? Masa penyimpanan yang paling baik adalah antara 2 – 6 bulan. Akan tetapi, waktu yang terbaik untuk menyimpan biji mentah kopi adalah 6 bulan. Pada waktu tersebut terjadinya kestabilan kadar air.

Cacat Fisik

Pada bagian ini dapat dibagi menjadi dua bagian yaitu cacat fisik pada green bean dan cacat fisik setelah di roasting. Mari kita bahas secara mendalam kedua bagian ini.

Cacat fisik green bean

Klasifikasi grade berdasarkan sistem nilai cacat

Grade	Jumlah Nilai Cacat
1	Maksimum 11
2	12 - 25
3	26 - 44
4 - a	45 - 60
4 - b	61 - 80
5	81 - 150
6	151 - 225

Berikut ini adalah jenis – jenis biji cacat :

Jenis Cacat	Nilai	Jenis Cacat	Nilai
Biji Hitam	1	Kulit tanduk ukuran sedang	1/5
Biji Hitam Sebagian	1/2	Kulit tanduk ukuran kecil	1/10
Biji Hitam Pecah	1/2	Biji pecah	1/5
Kopi Gelondong	1	Biji Muda	1/5
Biji Coklat	1/4	Biji berlubang satu	1/10
Kulit Kopi Ukuran Besar	1	Biji berlubang > 1	1/5
Kulit Kopi Ukuran Sedang	1/2	Biji bertutul – tutul (untuk olah basah)	1/10
Kulit Kopi Ukuran Kecil	1/5	Ranting, tanah atau batu berukuran besar	5
Biji berkulit tanduk	1/2	Ranting, tanah atau batu berukuran sedang	2
Kulit tanduk ukuran besar	1/2	Ranting, tanah atau batu berukuran kecil	1

CACAT FISIK ROASTED BEAN

Ada 3 cacat utama pada kopi yang setelah diroasting, yaitu :

1. Tipping

Kebanyakan terjadi karena di bagian tertentu pada biji kopi terlalu panas sehingga mengakibatkan terbakar. Tipping ini seperti bintik - bintik hitam pada biji kopi yang di roasting.

Cara menghindarinya adalah temperatur pada waktu development jangan terlalu tinggi.



2. Scorching

Cacat pada hasil roasting yang bisa di lihat pada permukaan biji kopi yang gelap, sehingga rasa seduhan kopi beraroma asap, hangus.

scorching terjadi ketika biji kopi menyentuh permukaan konduktivitas thermal yang terlalu panas. Hampir mirip dengan tipping, tapi keseringan disebabkan oleh panas konduksi. Sederhananya drum kau terlalu panas !! Jika tipping berupa bintik - bintik sedangkan scorched berupa bintik yang lebih besar yang terbakar hitam.

cara mengatasinya : turunkan temperatur gas anda dan naikan drum speed anda. Semakin sedikit waktu yang dihabiskan green bean di sisi drum maka semakin sedikit scorching yang anda miliki.

Saran lain adalah memaksimalkan panas konveksi dan meminimalkan panas konduksi dengan mengalirkan udara panas pada drum anda. Sederhananya naikkan air flow anda



3. Quakers

ini adalah biji mentah yang sulit diidentifikasi selama penyortiran tangan. Kadang disebabkan oleh kondisi tanah yang buruk yang membatasi pengembangan gula dan pati. Ini bukanlah cacat roasting tetapi sering kali ditemukan setelah dipanggang.

Quaker biasanya berwarna lebih terang daripada yang lain. Jika tidak dibuang maka akan muncul rasa dry dengan papery, cereal notes & kacang - kacangan.



DENSITY

Jika anda membeli green bean pada supplier, Darimana anda tahu berapa meter dari atas permukaan laut pohon kopi yang menghasilkan green bean tersebut ? jawabannya adalah dari density atau kepadatan atau massa jenis pada biji kopi tersebut.

Cara menghitung kepadatan atau density yaitu dengan mengukur gram / liter. Seperti yang kita tahu bahwa 1 kilogram sama dengan 1 liter. Itu berarti 1.000 gram sama dengan 1 liter. Untuk mengukur berapa densitas kopi maka kita bisa mengambil suatu wadah kemudian kita taruh air seberat 1 kilogram dengan menggunakan timbangan.

Setelah itu, kita tandai menggunakan spidol dimana posisi air berada. Atau kalo mau simple beli gelas ukuran 1000 ml seperti pada gambar dibawah ini :



Kita masukkan biji kopi sampai ke angka 1000 ml pada gelas ukur lalu kita timbang berapa gram jadinya. Jika timbangan menunjukkan dibawah 650 gram / liter maka pohon dari biji kopi tersebut berada pada ketinggian rendah yaitu dibawah 2500 feet atau setara dengan 762 m diatas permukaan laut.

Begitu juga, jika biji kopi setelah ditimbang memiliki berat diatas 750 gram / liter maka pohon kopi berada pada ketinggian sangat tinggi yaitu diatas 5000 feet atau setara dengan 1524 m diatas permukaan laut. Liat tabel dibawah ini :

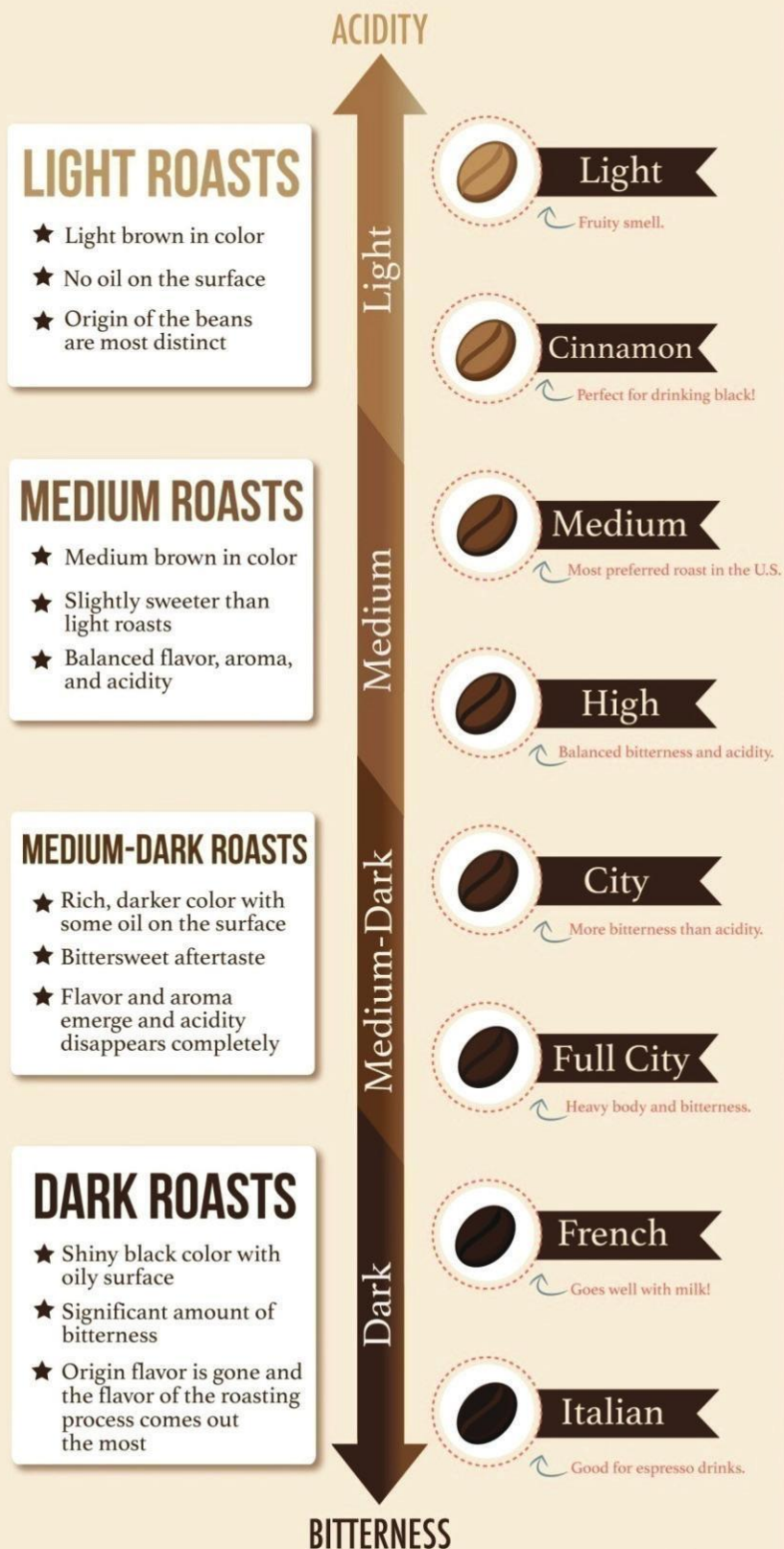
Bean Density & Roasting Level					
Density Level	Apparent density gram/liter	Initial Temp (C)	Final Temp (C)	Recomended Roast Level	
				Agtron	Roast Level
Low	< 650	150	180 - 190	75 - 65	Very – light to medium - light
Medium	651 - 700	160	185 - 195	70 - 58	Light to medium
High	701 - 750	170	190 - 205	65 - 55	Medium – light to medium - high
Very High	>750	190	200 - 220	60 - 45	Medium – light to dark

Apa pengaruh density biji kopi pada roastingan ? Sangat berpengaruh. Untuk penentuan awal kapan suhu awal green bean tersebut dimasukkan untuk di roasting. Jika density nya ringan maka temperatur awal haruslah rendah. Begitu juga jika density semakin berat maka temperatur awal untuk melakukan kegiatan roasting haruslah tinggi. Perhatikan tabel sebelumnya.

Muncul pertanyaannya, bagaimana jika density rendah dipaksa masuk menggunakan temperatur tinggi ketika roasting ? Pertanyaan ini seperti bagaimana pelari jarak pendek ikut perlombaan marathon ? Apa yang terjadi ? Silakan analisa sendiri ya...

{ WHAT THE HECK IS ROASTING TYPE? }

Don't know which roasting type to choose? I LOVE COFFEE is here to help you!





Roasting

JENIS ROASTING

Beda kelompok maka beda pula mengatakan jenis roasting. Ada yang mengatakan kopi ini jenis roastingnya adalah medium to dark. Tapi ada yang bilang jenis roastingan tersebut adalah full city. Yang mana yang benar ? Dua – duanya benar. Pada dasarnya jenis roastingan dibagi menjadi 4 bagian seperti pada gambar dibawah ini :

Pertanyaan timbul, tolok ukur manakah yang dijadikan pedoman untuk menentukan jenis roastingan tersebut ? Apakah dari temperatur akhir, warna atau dari lamanya roasting ? Jawabnya adalah dari warna kopi yang sudah di roasting tersebut.

Jika menentukan dari temperatur, setiap jenis kopi beda – beda suhu terakhir keluar karena disebabkan beda – beda densitas green bean. Bagaimana dengan lamanya roasting ? kembali lagi masalah densitas.

Jadi, yang mana benar dong ? Jawabnya dari warna. Walaupun beda suhu awal masuk dan suhu akhir keluarnya green bean maupun beda lamanya roastingan tapi dari warna kita bisa melihat jenis roasting apa yang kita mau pake.

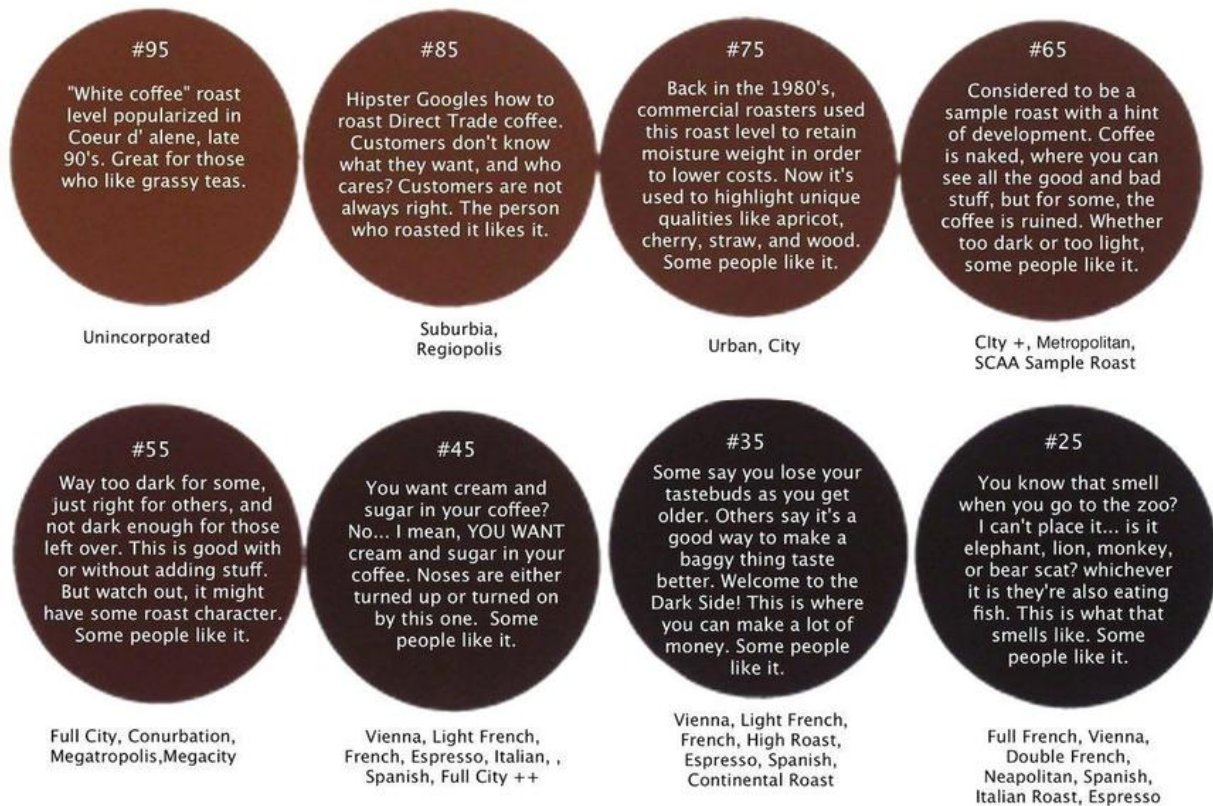
Ada suatu perusahaan yang mengeluarkan alat untuk menentukan warna dari jenis roastingan tersebut. Nama alat tersebut adalah agtron. Penentuan

warnanya adalah semakin gelap jenis roastingan tersebut maka semakin rendah nilainya.

Agtron Roast Classification	
Agtron Description	Agtron Number
Very Light	95
Light	85
Moderately Light	75
Light Medium	65
Medium	55
Moderately Dark	45
Dark	35
Very Dark	25

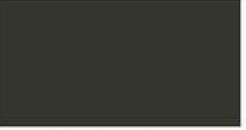
ROAST LEVELS

Coloring With Numbers Vs. Coloring With Words



© 2015 Jon Ferguson

ColorTrack Coffee Color Selector

				
				
ColorTrack - 30 Agtron - N/A LaB* - L:58, a:-2, B:14	ColorTrack - 15 Agtron - 80 LaB* - L:57, a:8, B:16	ColorTrack - 30 Agtron - 70-60 LaB* - L:42, a:5, B:15	ColorTrack - 50 Agtron - 50-55 LaB* - L:37, a:5, B:13	ColorTrack - 55 Agtron - 45-50 LaB* - L:31, a:4, B:9
				
				
ColorTrack - 60 Agtron - 40-45 LaB* - L:29, a:3, B:8	ColorTrack - 65 Agtron - 40-35 LaB* - L:32, a:3, B:8	ColorTrack - 70 Agtron - 35-30 LaB* - L:20, a:0, B:4	ColorTrack - 75 Agtron - 30-25 LaB* - L:18, a:0, B:4	ColorTrack - 80 Agtron - 25-15 LaB* - L:6, a:-2, B:3

MESIN ROASTING

Perlu diketahui disini kita tidak membahas rumus – rumus cara buat mesin roasting. Kita membahas manfaat dari bagian mesin roasting yang dapat kita kendalikan guna menghasilkan kopi yang kita inginkan.

a. Drum

Kualitas drum ada yang terbuat dari cast iron dan stainless steel. Semakin mahal harga mesin roasting, biasanya menggunakan drum yang terbuat dari cast iron. Untuk kapasitas biji kopi di dalam drum, maksimal adalah 75 – 80 % dan minimalnya adalah 30 %.

Seperti yang kita ketahui bahwa kopi yang diroasting, beratnya menyusut sebanyak 20 % sedangkan ukuran / size nya akan membesar sebanyak 20 %. Ini sebabnya kenapa kapastias drum maksimal 80 % untuk biji kopi. Setelah di roasting maka kopi itu akan memenuhi drum secara maksimal yaitu 100 %.

RPM drum

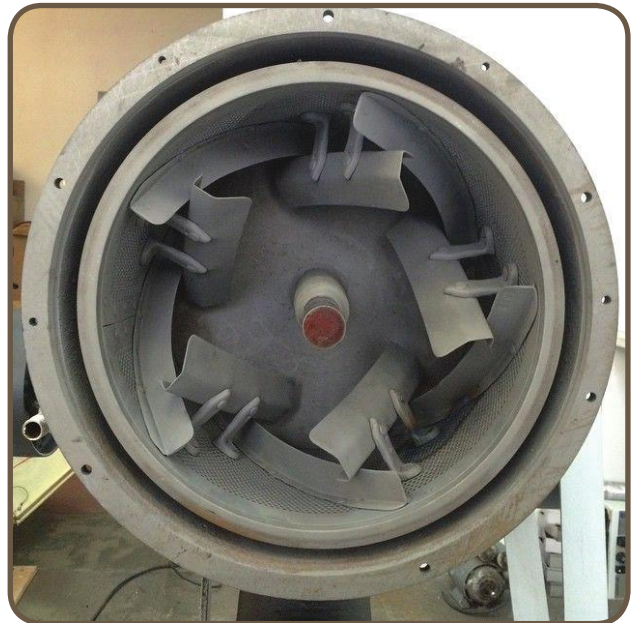
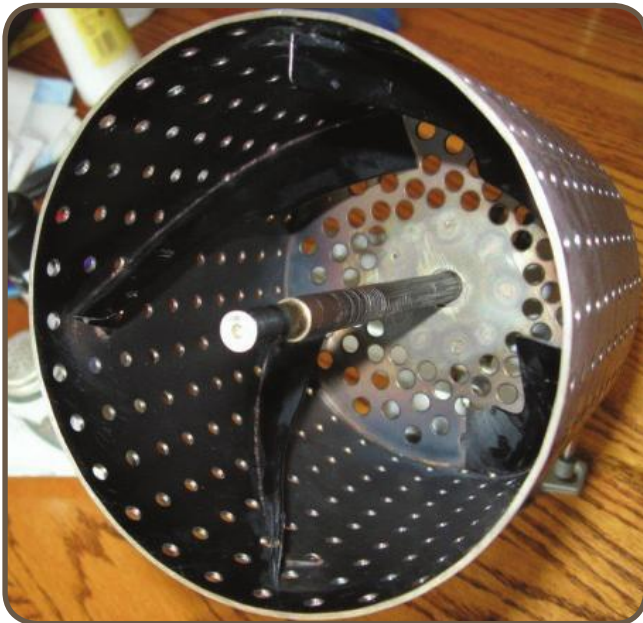
Kecepatan drum setiap jenis mesin roasting berbeda – beda. Ini juga berpengaruh pada hasil akhir roastingan anda. Jika kecepatan drum anda tidak sesuai standar maka roasted bean anda bisa mengalami cacat pada jenis scorching.

Berikut ini adalah standar kecepatan drum berdasarkan kapasitas biji kopi pada drum, yaitu :

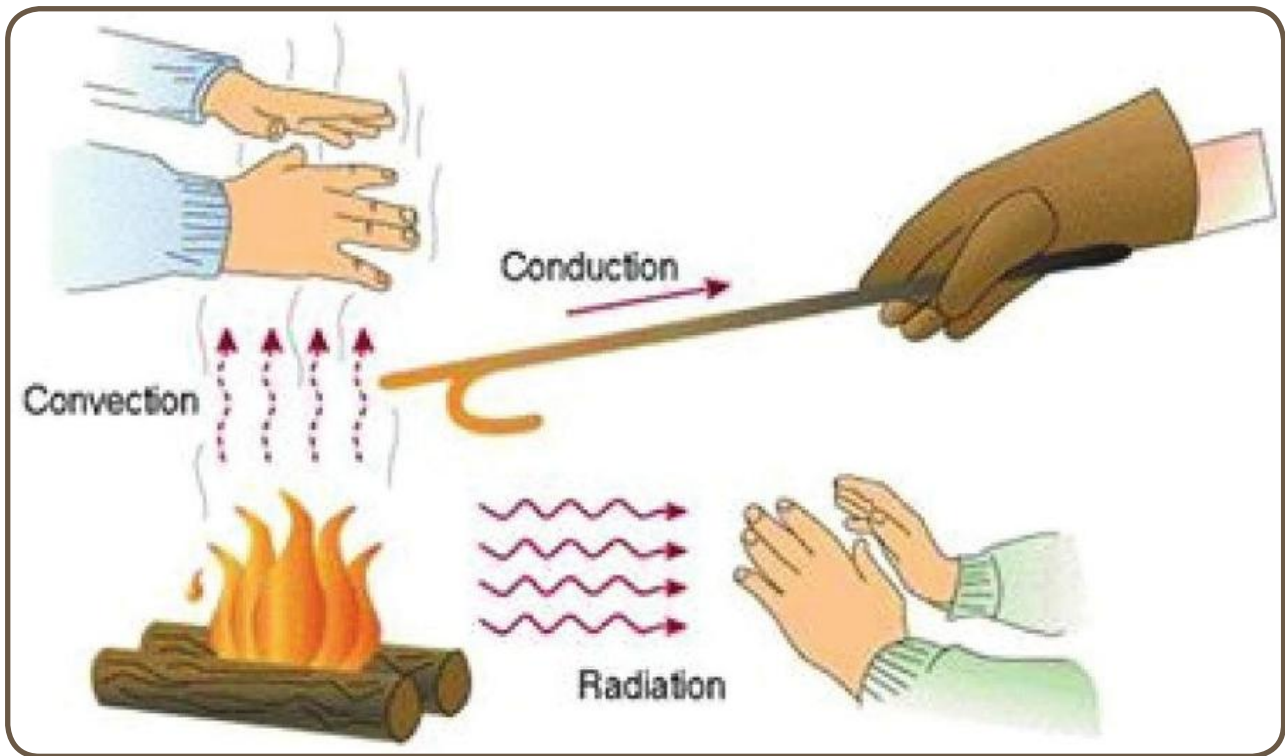
1. Mesin roasting 1 – 5 kg : dibutuhkan kecepatan drum antara 60 – 65 rpm
2. Mesin roasting 6 – 20 kg : dibutuhkan kecepatan drum antara 50 – 55 rpm
3. Mesin roasting diatas >20 kg : dibutuhkan kecepatan drum antara 40 – 45 rpm

b. Perpindahan Panas

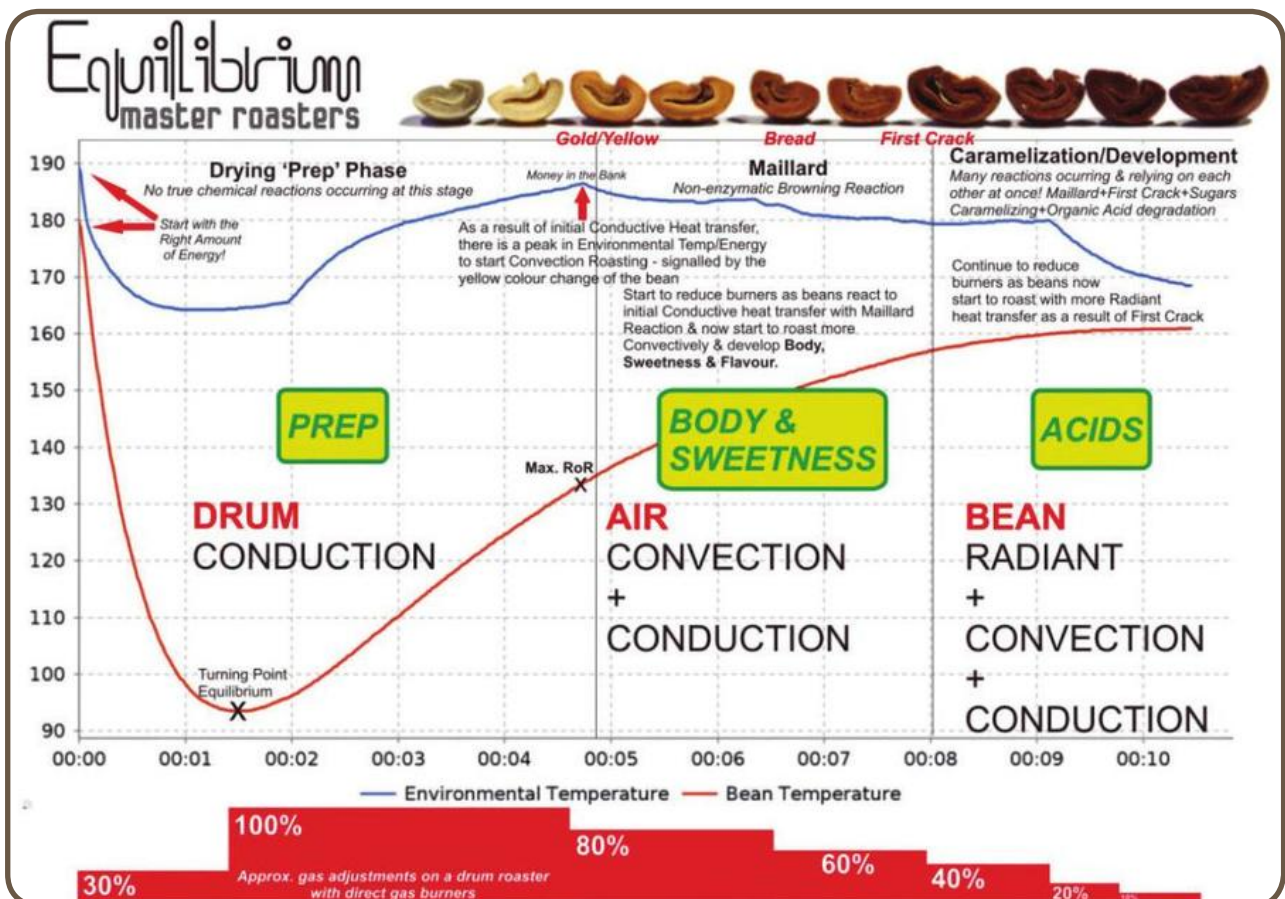
Ada 3 cara utama mentransfer panas : konduksi, konveksi & radiasi. Memanggang menggunakan konduksi berarti biji tersebut bersentuhan dengan permukaan drum - tempat pemangangan terjadi.



Memanggang menggunakan konveksi berarti bahwa panas diterapkan secara tidak langsung menggunakan udara panas. Radiasi adalah perpindahan panas oleh radiasi panas dari objek panas ke objek yang lebih dingin melalui ruang.



Ada 3 cara dalam membuat api di dunia roasting yaitu menggunakan gas (pada mesin roasting modern pada umumnya), listrik (pada mesin roasting merk buhler) & kayu (pada mesin roasting tradisional). Menurut anda lebih enak mana ?



Source : eqmr.com.au

c. Gas Control

Fungsinya untuk menaikkan & memperlambat kenaikan temperatur atau suhu. Ini berpengaruh pada ROR (Rate of Rise). Gas dalam dunia roasting bisa disebut dengan Power (singkatan P). $P=0$ artinya gas / temperatur / power dibuat dalam posisi jarum di angka nol.

Semakin besar api maka semakin besar angkanya. Manfaat mempermainkan gas ini adalah untuk menciptakan rasa & aroma tertentu yang kita inginkan. Jika ingin rasa manis lebih terasa maka di suhu – suhu tertentu, gas nya di kecilin atau dibuat ke angka nol untuk memperlama di suhu tersebut.

Jika kita tidak ingin rasa asam terlalu kuat maka kita bisa mempercepat api pada suhu tertentu.



d. Airflow

Airflow berfungsi memindahkan udara dari dalam drum ke luar drum dengan menggunakan cerobong asap. Selain itu, berfungsi menstabilkan suhu drum & mengeluarkan kulit ari.

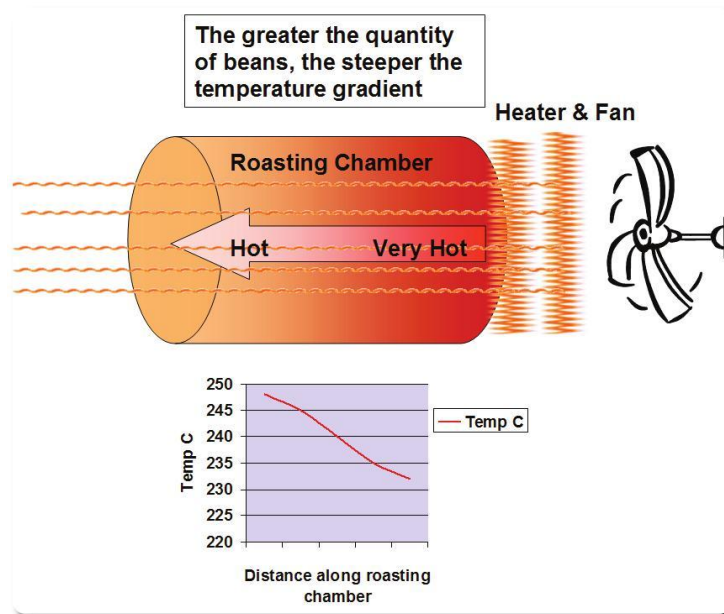
BELAJAR ROASTING KOPI

Udara bersih dari kipas digunakan untuk menghantarkan udara panas akibat dari gas ke luar. Ini seperti halnya membuat sate padang, kipas digunakan untuk pematangan daging yang sempurna

Air flow & gas kadang - kadang digunakan secara bersamaan untuk memberikan perubahan yang dramatis (menambah atau mengurangi udara panas) pada suhu - suhu tertentu ketika memanggang. Mengubah airflow pada masa endotermik (menyerap panas) dan kemudian pada masa eksotermik (memancarkan panas).

Sangat penting untuk membuka atau menaikkan airflow pada fase development supaya tidak terjadi smokey pada biji yang dipanggang. Airflow juga berpengaruh pada ROR dalam menaikkan dan memperlambat suhu.





e. Cooling & agitator

Berfungsi untuk mendinginkan kopi yang sudah diroasting secepat mungkin untuk menghindari terjadinya proses pemanggangan lebih lanjut walau kopi sudah keluar dari mesin roasting. Standar mendinginkan kopi adalah selama 3 - 4 menit.



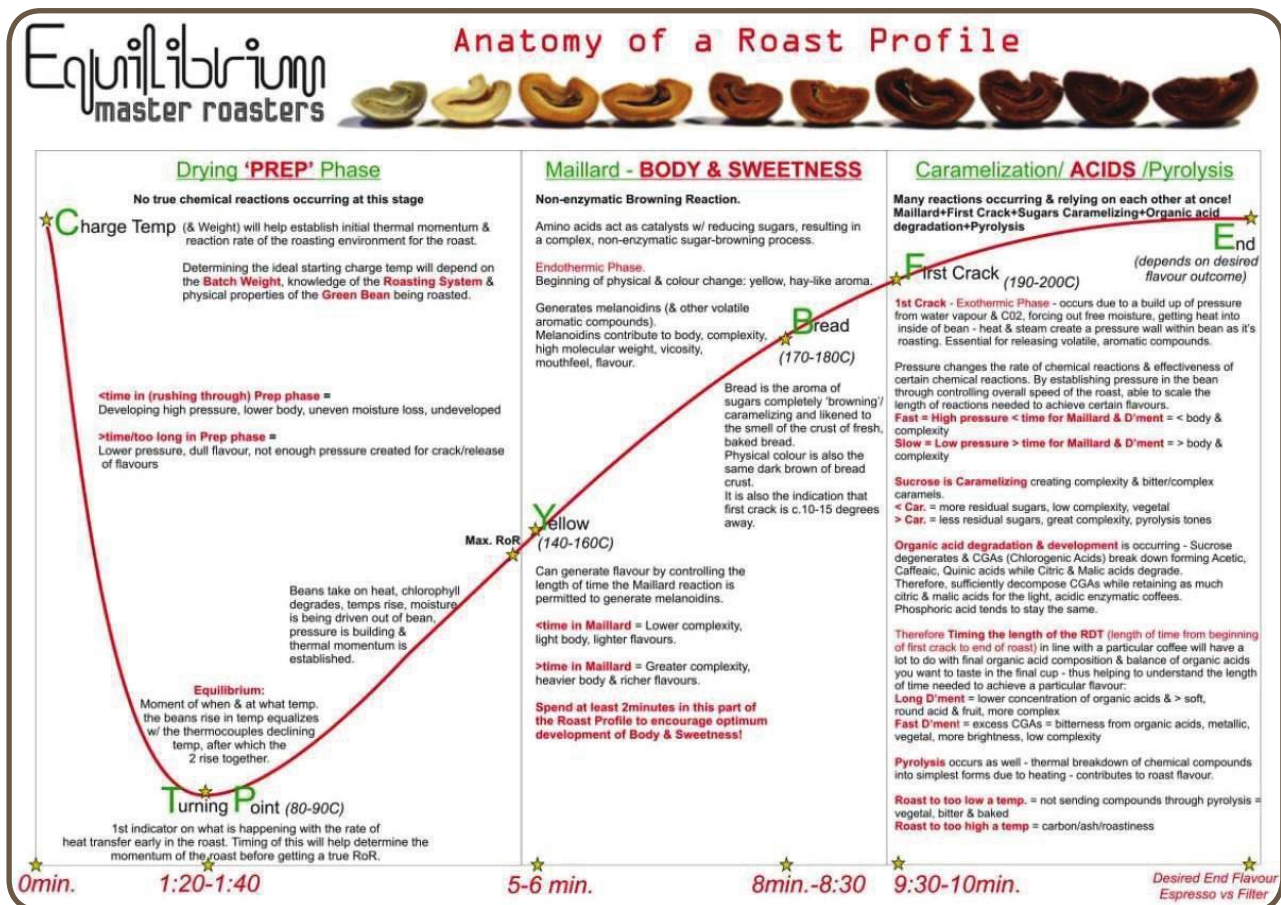
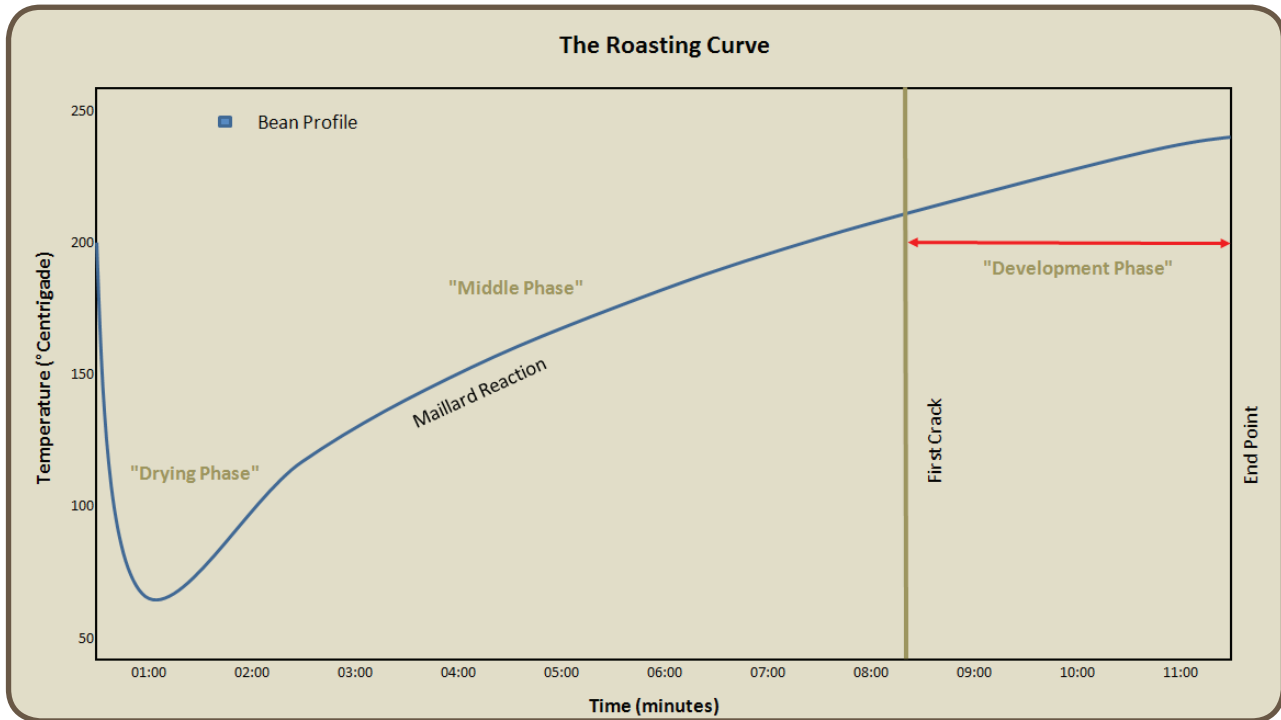
TEKNIK ROASTING

Ada 3 fase ketika kita melakukan kegiatan roasting yaitu :

1. Fase dehidrasi
2. Fase Reaksi Maillard
3. Fase development

BELAJAR ROASTING KOPI

Mari kita bahas satu persatu fase ini untuk mengetahui apa yang terjadi ketika anda memanggang / meroasting green bean kopi anda



source : eqmr.com.au

FASE DEHIDRASI

Tidak ada reaksi kimia yang terjadi

Di fase dehidrasi (fase persiapan) ini, kita membahas secara detail tentang charge temperatur (temperatur awal), kadar air, berapa lama sebaiknya di fase ini, turning point (titik balik) & equilibrium.

Lamanya waktu meroasting pada fase dehidrasi ini adalah antara 3 – 5 menit.

Fase dehidrasi ini terjadi dari saat charge temperatur kemudian turun sampai ke titik turning point dan berlanjut sampai ke suhu sebelum 140 derajat celcius. Dimana suhu 140 derajat celcius adalah titik awal masuknya fase maillard.

(& Berat / Batch / Ukuran screen) akan membantu menetapkan momentum & laju reaksi termal awal sewaktu memanggang.

Biji kopi mengambil panas, klorofil menurun, temperatur naik, kelembaban didorong keluar dari biji kopi, tekanan sedang dibangun & momentum termal terbentuk.

Kadar Air (bersama dengan ukuran batch & ukuran screen) :

- ***Kelembapan / kadar air Tinggi (10 % - 12%) membutuhkan lebih banyak energi untuk memulai roasting***
- ***Kelembapan / kadar air Rendah (9,9 % - 8 %) membutuhkan lebih sedikit energi untuk memulai roasting***

Oleh karena itu mulai dengan jumlah energi yang tepat !

Charge temperatur (Temperatur awal masuk biji kopi) tergantung dari density / kepadatan. Kita sudah membahasnya untuk density, silakan membaca lagi. Jika greenbean memiliki berat diatas 750 gram / liter maka suhu awal masuknya biji kopi berada pada suhu 190 derajat celcius.

Temperatur awal ini akan membantu menetapkan momentum termal awal dan laju reaksi dari lingkungan pembakaran untuk memanggang.

Menentukan suhu muatan awal yang ideal akan tergantung pada berapa densitas, pengetahuan tentang sistem pemanggangan & sifat fisik dari greenbean yang dipanggang.

- ***Waktu yang sedikit dalam fase persiapan (fase sibuk) = mengembangkan tekanan tinggi, body yang rendah, kehilangan kadar air yang tidak merata, undeveloped.***

- **Waktu yang panjang / terlalu lama dalam fase persiapan = tekanan rendah, dull flavour, tidak cukup tekanan untuk menciptakan rasa**

Equilibrium / keseimbangan

Momen kapan dan pada suhu berapa greenbean naik dalam suhu setara dengan suhu thermocouples menurun setelah itu dua - duanya naik bersama - sama

Turning point / Titik Balik

Turning point terjadi antara detik ke 40 sampai menit ke dua

Indiator pertama pada apa yang terjadi dengan tingkat perpindahan panas di awal memanggang. Pemilihan waktu ini akan membantu menentukan momentum panggang sebelum mendapatkan ROR yang sebenarnya.

Biji kopi memanaskan, klorofil terdegradasi, suhu naik, kadar air pada biji kopi dipaksa menguap, tekanan dalam membangun & momentum termal terbentuk

MAILLARD - BODY & SWEETNESS

Reaksi pencoklatan tanpa enzimatik.

Pada fase maillard, kita berupaya menghasilkan body yang tebal dan manis yang maksimal. Karena salah satu indikator juri dalam kejuaraan roasting menilai kualitas kopi adalah seberapa maksimal rasa manis yang dihasilkannya. Karena kopi arabika itu cenderung asam dan tentu ini menjadi tantangan tersendiri untuk menghasilkan rasa manis.

Disini kita membahas apa itu fase endothermic, apa yang terjadi ketika terjadi perubahan warna dari hijau menjadi kuning, bread, apa itu rate of change & apa yang terjadi ketika kita mempercepat atau memperlambat waktu pada fase ini.

Pada fase maillard biasanya terjadi pada suhu 140 – 180 derajat celcius. Persentase fase dehidrasi & Maillard adalah 75 – 80 % dari waktu & suhu yang kita tentukan. Suhu & waktu yang kita tentukan ini tergantung dari jenis roastingan kita apakah light, medium, full city atau dark roast.

Fase endotermik.

Asam amino bertindak sebagai katalisator dengan gula reduksi yang menghasilkan proses pencoklatan gula yang kompleks, non-enzimatik.

Menghasilkan melanoidins (& senyawa aromatik volatil lainnya). Melanoidins berkontribusi terhadap body, kompleksitas, berat molekul tinggi, kekentalan, mouthfeel, flavor.

Yellow / kuning & Rate Of Change (ROC)

Biasanya terjadi antara menit ke 4 – 6

Awal perubahan fisik & warna : kuning, seperti aroma jerami

Rate of Rise berada di puncak dan mulai menurun menjadi rate of change

ROC dapat menghasilkan rasa dengan mengontrol lama waktu reaksi Maillard diperbolehkan untuk menghasilkan melanoidins

Bread / Roti

Biasanya terjadi pada suhu 170 – 180 derajat celcius

Aroma gula “kecoklatan” sepenuhnya / karamelisasi dan disamakan dengan bau roti yang baru saja dipanggang. Warna fisik coklat juga sama dari kerak roti. itu juga merupakan indikasi bahwa retakan pertama / first crack akan terjadi sekitar 10 - 15 derajat lagi.

- **Waktu yang sedikit pada maillard : kompleksitas yang rendah, body yang ringan, rasa yang lebih ringan**
- **Waktu yang panjang pada maillard : kompleksitas yang luar biasa, body yang tebal & rasa yang lebih kaya**

Habiskan setidaknya 2 menit di bagian Profil Panggang ini, di antara tahapan Kuning & Roti, untuk mendorong perkembangan Body & Manis yang optimal.

FASE DEVELOPMENT

Sebelum terjadi fase development, ada masa transisi ketika fase maillard berakhir menuju ke first crack. Di fase ini, kita membahas tentang fase exothermic, first crack, density, apa yang terjadi jika kita memperlambat dan mempercepat pada waktu maillard dan development dan end (akhir roasting berada pada suhu berapa).

Fase ini dimulai dari first crack berlanjut sampai ke akhir roastingan. Akhir roastingan kita tergantung dari tujuan kita apakah di light, medium, full city atau dark roast. Rentang persentase pada fase development adalah 20 – 25 % (ada pengecualian di light roast karena light roast terjadi pada waktu sebelum first crack terjadi).

Seperti yang kita bahas sebelumnya, akhir fase maillard terjadi pada suhu 180 derajat celcius dan first crack biasanya terjadi pada suhu antara 180 – 200 derajat celcius. Jika first crack terjadi pada suhu 195 derajat maka ada masa transisi sekitar 15 derajat celcius.

Karamelisasi / asam / pirolisis

banyak reaksi terjadi & mengandalkan satu sama lain sekaligus! maillard + First crack + gula yang terkaramelisasi + degradasi asam organik + pirolisis

FIRST CRACK

Fase eksotermik

Fase dimana terjadinya biji kopi melepaskan panas dimana sebelumnya menyerap panas secara maksimal dan kemudian dilepaskan lagi pada fase eksotermik ini.

Density / kadar air, apa yang harus dilakukan pada power atau gas :

- **High (> 700 gram/liter) membutuhkan energi panas yang lebih menuju First Crack**
- **Low (< 700 gram/liter) membutuhkan energi panas yang sedikit menuju first crack**

Ini bisa terjadi karena penumpukan tekanan dari uap air & co2, memaksa keluar kadar air didalam biji kopi karena sudah mendapatkan panas di dalam biji kopi pada fase endotermik. Panas & uap menciptakan tekanan di dalam biji kopi seperti dipanggang. Penting untuk melepaskan senyawa aromatik yang mudah menguap.

Tekanan mengubah laju reaksi kimia & efektivitas reaksi kimia tertentu. Dengan menetapkan tekanan dalam biji kopi melalui pengendalian kecepatan pada keseluruhan memanggang, mampu mengukur panjangnya reaksi yang diperlukan untuk mencapai rasa tertentu

- **Cepat = Tekanan tinggi. Waktu yang sedikit pada maillard dan development akan menghasilkan body yang ringan & kompleksitas yang rendah**
- **Lambat = tekanan rendah. Memperlama waktu untuk maillard & development akan menghasilkan body yang tebal & kompleksitas yang kaya**

sukrosa adalah karamel yang menciptakan kompleksitas & pahit / kompleksitas pada karamel.

- **Karamelisasi yang pendek akan menghasilkan lebih banyak sisa gula, kompleksitas rendah, vegetal.**
- **Karamelisasi yang panjang akan menghasilkan lebih sedikit sisa gula, kompleksitas yang luar biasa, pirolisis tones.**

Degradasi asam organik & fase development terjadi - sukrosa berdegenerasi & CGA (asam klorogenik) memecah membentuk asam asetat, caffaic, quinic sementara asam sitrat & asam malat terdegradasi. oleh karena itu, cukup mengurangi CGA sementara tetap mempertahankan asam sitrat & malat untuk kopi-kopi enzimatis ringan dan asam. asam fosforat cenderung tetap sama.

Oleh karena itu waktu lamanya RDT / roast development time (panjang waktu dari awal retakan pertama / first crack hingga akhir panggang) sesuai dengan kopi tertentu akan memiliki banyak hubungannya dengan komposisi asam organik akhir & keseimbangan asam organik yang ingin Anda cicipi di akhir cangkir - sehingga membantu untuk memahami lamanya waktu yang dibutuhkan untuk mencapai rasa tertentu:

- **Fase development yang panjang akan menghasilkan konsentrasi asam organik yang rendah & lebih lembut, asam yang tebal & rasa buah - buahan, lebih kompleks**
- **Fase development yang cepat akan menghasilkan kelebihan CGA yang mengakibatkan kepahitan dari asam organik, metalik, vegetal, lebih brightness, kompleksitas yang rendah**

Pirolisis terjadi - pemecahan panas senyawa kimia menjadi bentuk yang paling sederhana karena penyembuhan - berkontribusi terhadap rasa biji kopi yang dipanggang.

- **Memanggang dengan temperatur yang rendah menyebabkan tidak terkirim senyawa melalui pirolisis dan mengakibatkan vegetal, pahit & baked.**
- **Memanggang dengan temperatur yang tinggi mengakibatkan karbon / ash / roastiness**

End Temperatur

Tergantung pada hasil rasa yang diinginkan apakah menggunakan manual brew atau espresso. Juga, tergantung dari jenis roasting apakah light, medium, full city atau dark roast. Intinya tergantung dari profile yang diinginkan.

ROASTING LOG

Ada dua tipe roasting log :

1. Manual : proses mencatat kenaikan suhu, ror, turning point, first crack dan end temperatur menggunakan kertas log
2. Otomatis : semua proses meroasting direkam oleh software secara otomatis

Manual

Berikut ini adalah roasting log yang harus anda isi secara manual menggunakan pulpen atau pensil.

Roasting Log

Type of Coffee _____

Date _____

Varietas _____

Process _____

Harvest Year _____

Bean In _____

Bean Out _____

Weight Loss _____

Minute	Temperature	Comment
0		
1		
2		
3		
4		
5		
6		

7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		

Menit 0 berarti waktu dimulai ketika biji kopi masuk ke dalam mesin roasting. Disini, kita sudah tentukan berapa temperatur awal masuk biji kopi kedalam mesin roasting. Gunakan panduan density biji kopi untuk menentukan suhu awal (charge temperatur).

Tulis di menit ke 1 berada di suhu berapa, menit ke 2 berada di suhu berapa, menit ke 3 berada di suhu berapa dan begitu seterusnya sampai di menit terakhir ketika biji kopi keluar dari drum roasting untuk di dinginkan menggunakan cooling & agitator.

Di bagian comment, tuliskan tindakan apa yang anda lakukan di menit beberapa. Misal di menit ke 1 : 30, terjadinya turning point (titik balik), di menit ke 3, anda menurunkan Power (gas control) ke angka 25. Di menit ke 4, anda menaikkan airflow (AF) menjadi 50 (medium).

Kemudian, di menit ke berapa terjadi first crack. Semua tindakan dan kejadian dalam proses roasting haruslah dicatat. Tujuannya agar ketika anda mendapat profile rasa dan aroma yang tepat untuk jenis kopi tertentu maka perlakuan dan tindakan dalam proses roasting bisa diterapkan atau digunakan untuk kedepannya. Sehingga anda bisa mendapatkan profile rasa dan aroma yang konsisten. Ini sebenarnya tujuan dari roasting log.

Otomatis

Gambar dibawah ini adalah contoh roasting log menggunakan aplikasi yang bernama cropster. Cropster merekam setiap kegiatan roasting seperti tanggal roasting, lamanya meroasting, berat greenbean, ROR, roast area index, waktu development, temperatur awal (charge temperature), end temperatur, ratio waktu development dan masih banyak lainnya.

Gambar grafik dibawah ini diambil dari kejuaraan roasting tahun 2017 yang diselenggarakan di guangzhou china. Graffik ini diambil dari juara dua dunia world championship roasting 2017 yang bernama Jack Allisey dari australia.

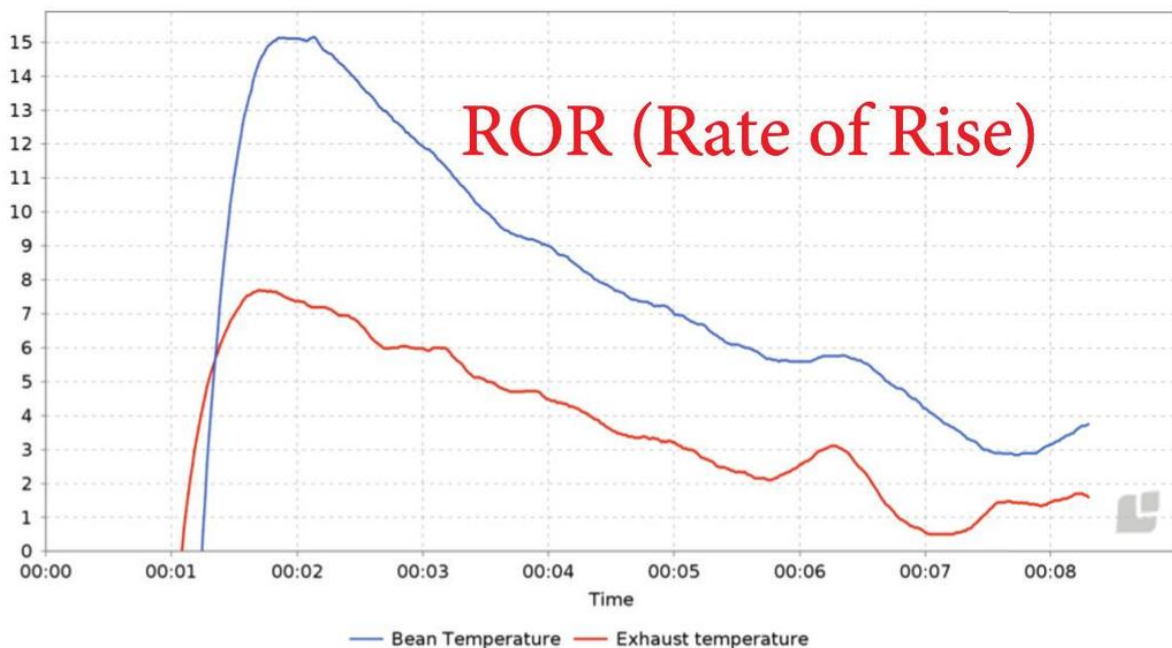
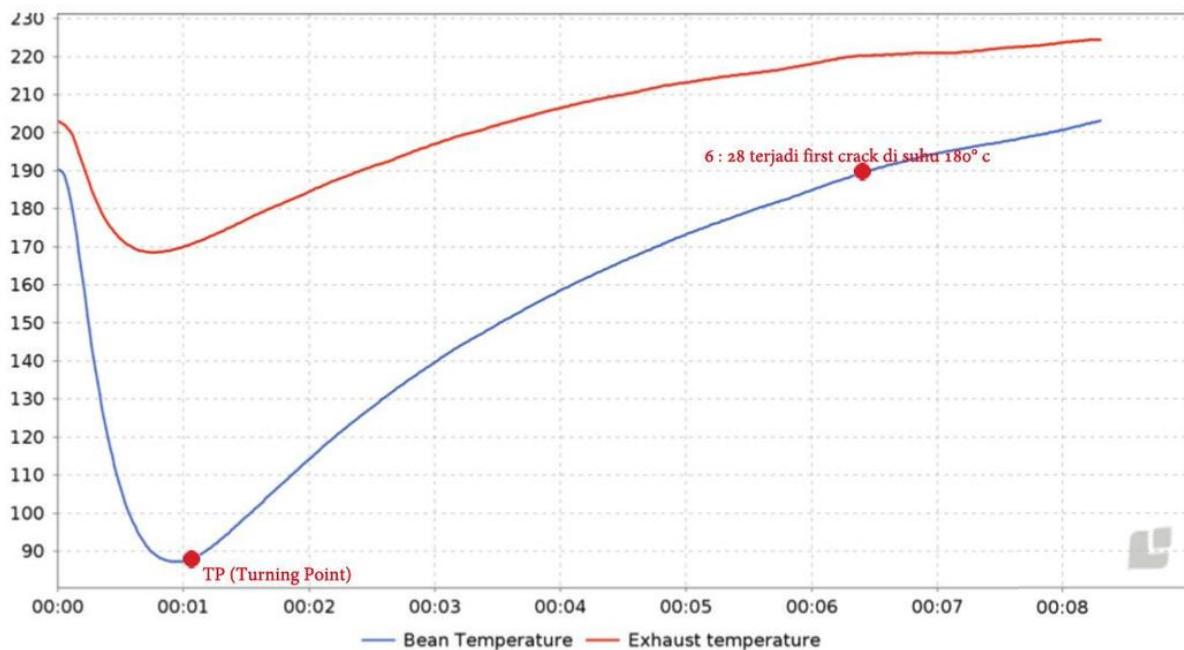
PR-0059 Green 1 - Jack Allisey - Blend

Profile
Machine
Worker
Start date
Duration
Start Weight
End Weight

Jack Allisey - Blend
Giesen W6/W6A Giesen 1

2017-12-13 02:33
08:18
2 kg
2 kg

Roast Area Index	77,664.8 °C	End Temperature	203.1 °C
Development time	110 s	Development time ratio	22.1 %
Charge Temperature	190.3 °C		



Dari gambar grafik pertama, kita mendapat informasi seperti dibawah ini :

Profile : Jack Allisey

Machine : Giesen W6

Start Date : 2017 - 12 - 13 02:33

Duration : 8:18

Start Weight : 2kg

End Weight : 2 kg

Roast Area Index : 77.664,8°C

Development Time : 110 detik

Charge Temperature : 190,3°C

End Temperature : 203,1°C

Development Time Ration : 22,1%

Turning Point (TP) : 88°C

Firsti Crack Time : 6:28

First Crack Temperature : 180°C

Pada grafik kedua menggambarkan ROR (Rate OF Rise) yang artinya berapa derajat kenaikan temperatur pada biji kopi yang dipanggang. Grafik naik turunnya derajat kenaikan temperatur dipengaruhi oleh profile yang bagaimana kita mau untuk biji kopi yang kita roasting.

Berikut derajat kenaikan temperatur yang terdapat pada grafik kedua.

01 - 02 = 15°C

02 - 03 = 12°C

03 - 04 = 9°C

04 - 05 = 7°C

05 - 06 = 5,5°C

06 - 07 = 4°C

07 - 08 = 3,3°C



Proses Roasting

Anda sudah memiliki pengetahuan tentang kopi & roastingan mulai dari varietas, kopi ditanam pada diatas permukaan laut, proses pasca panen, mesin roasting, jenis roasting, density, berapa suhu awal masuk kopi & fase – fase pada waktu meroasting.

Pada bagian ini, kita akan mengurutkan bagaimana proses roasting yang terjadi.

- a. Hidupkan mesin & panaskan
Hidupkan mesin roasting anda, hidupkan gas anda (gas valve & hidupkan pematic untuk menghidupkan api), hidupkan hot blower, drum dan mulai panaskan sampai temperatur bean mencapai 200 derajat celcius lalu turunkan sampai 150 – 160 derajat kemudian naikan sampai 200 derajat dan yang terakhir masukkan green bean pada suhu berapa ingin anda meroasting



- b. Persiapkan timer untuk menghitung berapa lama anda meroasting. Kegiatan meroasting memerlukan waktu paling lama 15 menit. Untuk mencapai medium roast, rata – rata waktu yang diperlukan adalah 8 – 12 menit. Tugas anda mencari profile yang di inginkan. Juga tergantung anda mau bermain di fast, slow atau complex roasting. Fast roasting bermain di waktu 8 – 9 menit. Complex roasting bermain di waktu 12 – 13 menit dan slow roasting bermain di waktu antara 14 – 15 menit.
- c. Tentukan charge temperature (suhu awal green bean kopi anda mulai di roasting) anda berdasarkan density. Jika anda meroasting natural, honey atau wine maka sebaiknya gunakan temperatur yang rendah dan berfokus di fase maillard. Karena bagian luar biji natural sudah manis dan fase maillard untuk menghasilkan rasa manis dan body yang kompleks
- d. Setelah green bean masuk ke drum roasting, tugas anda adalah memperhatikan kapan anda mempercepat dan memperlambat temperatur. Gunakan air flow dan gas control untuk membantu tugas anda.

Perhatikan juga fase – fase dalam meroasting. Berapa lama anda ingin bermain suhu di fase dehidrasi, maillard maupun development. Anda ingin mendapatkan body & sweetness yang tebal maka anda perlama waktu di fase maillard. Jika anda ingin mendapatkan keasamaan maka anda perpanjang fase dehidrasi & gunakan roastingan light maupun medium.

Temukan sendiri style roastingan anda sendiri karena ini akan menjadi signature atau ciri khas dari roastingan yang anda jual. Ada yang hanya bermain airflow saja sedangkan gas temperatur berada posisi stabil.

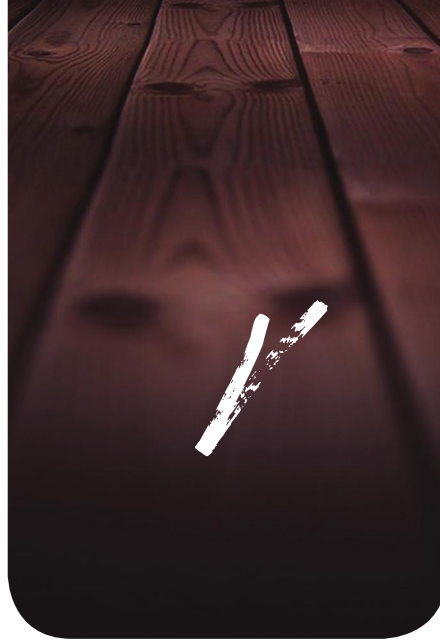
Ada yang bermain gas temperatur besar dan air flow 100 % sedangkan waktu dipercepat. Ada yang bermain di suhu awal diperbesar kemudian di fase maillard api diperkecil dan air flow diperbesar. Menuju first crack diperbesar lagi gas temperatur dan pada fase development time, api diperkecil dan air flow diperbesar.

- e. Tentukan jenis roastingan anda apakah anda ingin light roast, medium, full city atau dark roast. Biasanya untuk manual brew selalu menggunakan medium roast (195 – 200 derajat celcius) dan espresso menggunakan full city hingga dark roast (210 – 230 derajat celcius).
- f. Di akhir roastingan, segera hidupkan blower cooling & agitator untuk mendinginkan kopi yang sudah diroasting

- g. Setelah di dinginkan, perhatikan apakah konsumen mau beli dalam bentuk bubuk (ground) atau biji (roasted bean) sebelum anda kemas dan siap untuk dijual.
- h. Selamat mencoba :D

Note : Setiap mesin roasting berbeda – beda jatuhnya first crack. Jika menggunakan cast iron seperti faema, probat, giesen dll biasanya terjadi diantara suhu 180 – 195 derajat celcius. Jika menggunakan drum stainless steel, biasanya terjadi di suhu 190 – 205 derajat celcius.

Selain itu, dipengaruhi dimana probe (alat pengukur suhu bean) berada di posisi mana. Biasanya probe berada di tengah drum. Tapi ada yang buatan lokal dimana probe diletakkan di bagian bawah drum sehingga probe tertutupi bean. First crack bisa terjadi pada suhu 150 derajat.



Hitungan Bisnis

Sewaktu meroasting, green bean akan menyusut beratnya dari 15 % - 20 % tergantung dari jenis roastingannya apakah light, medium, full city atau dark roast. Walaupun menyusut beratnya tapi ukuran atau size biji kopi tersebut akan membesar sekitar 20 % dari ukuran normalnya. Untuk menjadi satu kilo roasting berarti butuh 1,2 kilo greenbean.

Jasa roasting kopi biasanya dimulai dari Rp. 20.000 – Rp. 50.000 per kilo. Untuk kemasan, modalnya bervariasi tergantung dari apakah pake zipper, valve, plastik, ukuran untuk berapa gram / kilo atau kemasannya impor atau produk lokal. Harga kemasan mulai dari Rp. 1.000 – Rp. 7.000 perkemasan.

Begini cara menentukan harga pokok penjualan kopi (Sebagai contoh) :

Harga green bean grade 1 per kilo : Rp. 90.000

Jasa roasting : Rp. 25.000

Kemasan : Rp. 7.000

Label : Rp. 1.000

Total biaya : green bean + jasa roasting + kemasan + label = $(1,2 \text{ kilo} \times 90.000) + 25.000 + 7.000 + 1.000 = \text{Rp. } 141.000$

Harga modal anda untuk menjual kopi yang siap di roasting adalah Rp. 141.000

Harga jual kopi yang siap di roasting bervariasi mulai dari Rp. 175.000 – Rp. 300.000. Ini berarti keuntungan anda antara Rp. 34.000 – 159.000.

Jika anda mempunyai mesin roasting sendiri, maka harga pokok penjualan adalah 35 % dari green bean. Ini sudah termasuk biaya gas 12 kilogram untuk mesin roasting 1 kilo bisa memproduksi kopi sebanyak 35 kilo (35 batch), biaya listrik & pegawai.

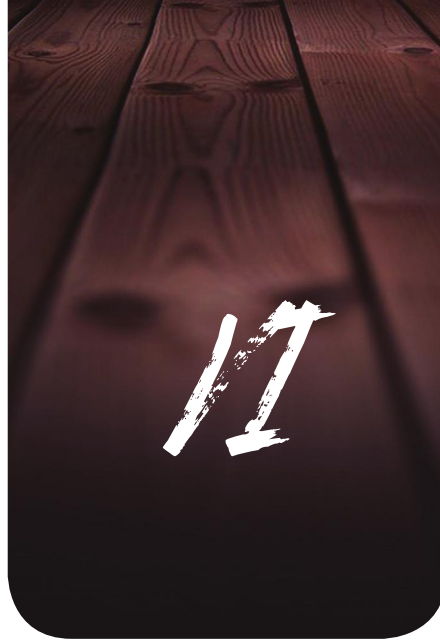
Maka perhitungannya adalah harga greenbean x 135 % = $90.000 \times 135 \% =$ Rp. 121.500

Jika termasuk dengan harga kemasan + label = $121.500 + 7.000 + 1.000 =$ Rp. 129.500

Harga modal anda untuk menjual kopi yang siap di roasting adalah Rp. 129.500

Harga jual kopi yang siap diroasting bervariasi mulai dari Rp. 175.000 – Rp. 300.000. Ini berarti keuntungan anda antara Rp. 45.500 – Rp. 170.500

Dengan mengetahui margin keuntungan anda, maka fokus utama anda adalah bagaimana meningkatkan penjualan sebanyak – banyaknya. Sehingga ROI (return on investment) anda semakin cepat balik modalnya.



Cupping

TUJUAN

Komite Standar Teknis Asosiasi Kopi Spesialisasi of America (SCAA) merekomendasikan standar ini untuk cupping kopi. Panduan ini akan memastikan kemampuan untuk menilai secara akurat kualitas kopi.

Peralatan Yang Diperlukan

Persiapan Roasting	Peralatan	Persiapan cupping
sample roaster	Cahaya lampu terang	Timbangan
agtron atau alat pembaca warna lainnya	Clean, tidak ada aroma yang mengganggu	gelas cupping dengan tutup
Grinder	Meja cupping	Sendok cupping
	Sunyi	Peralatan air panas
	Suhu ruangan yang nyaman	Form kertas untuk menilai
	Sedikit gangguan (tidak ada telepon, dll)	Pensil & papan klip untuk menahan form

Gelas Cupping

Gelas harus dari kaca tempered atau bahan keramik. Bisa memuat antara 7 & 9 ons cairan (207 ml sampai 266 ml) dengan diameter atas antara 3 & 3,5 inchi (76 - 89 mm). Semua gelas yang digunakan harus memiliki volume, dimensi, bahan pembuatan & memiliki tutup yang semuanya sesuai standar.

PERSIAPAN SAMPLE

Roasting :

- a. Sample harus di roasting dalam waktu 24 jam sebelum diroasting dan diperbolehkan untuk di simpan setidaknya 8 jam.
- b. Level roasting untuk cupping harus diukur antara 30 menit dan 4 jam setelah roasting menggunakan standar SCAA untuk jadi bubuk kopi dan pastikan kopi sesuai dengan suhu ruangan. Kopi harus memenuhi pengukuran dengan tingkat toleransi $\pm 31,0$ unit:
 - Agtron "Gourmet": 63.0
 - Agtron "Commercial": 48.0
 - Colortrack: 62.0
 - Probat Colorette 3b: 96.0
 - Javalitics: sama seperti pengukuran Agtron menggunakan skala "Gourmet" atau "Commercial"
 - Lightell: sama dengan pengukuran Agtron menggunakan Skala "Gourmet"
- c. Roasting harus selesai dalam waktu tidak kurang dari 8 menit dan tidak lebih dari 12 menit. Scorching atau tipping tidak diperkenankan
- d. Sampel harus di dinginkan dengan ac (tanpa pendingin air)
- e. Ketika kopi mencapai suhu kamar (20° C), sampel harus disimpan dalam wadah kedap udara atau kantong yang tidak tembus cahaya sampai di cupping untuk meminimalkan paparan udara dan mencegah kontaminasi.
- f. Sampel harus di simpan di tempat gelap yang sejuk tetapi tidak di dinginkan atau dibekukan

Menentukan Pengukuran

- Rasio optimum adalah 8,25 gram kopi per 150 ml air, karena ini sesuai dengan titik tengah optimum resep keseimbangan untuk Golden Cup.
- Tentukan volume air dalam gelas cupping dan sesuaikan berat kopi dengan rasio ini +/- 25 gram.

Persiapan Cupping :

- Sampel harus digiling sebelum di cupping, tidak lebih dari 15 menit sebelum air dimasukkan. Jika ini tidak memungkinkan, sampel harus ditutup dan air panas yang dimasukkan ke gelas cupping tidak lebih dari 30 menit setelah penggilingan.
- Sampel harus ditimbang ketika masih dalam bentuk biji (bean) dengan rasio yang telah ditentukan (lihat diatas untuk rasio) untuk volume cangkir yang sesuai.
- Ukuran partikel penggilingan harus sedikit lebih kasar daripada biasanya yang di gunakan untuk menyeduh dengan filter kertas, dengan 70 % hingga 75% partikel yang melewati standar AS yang berukuran 20 mesh sieve. Setidaknya 5 cangkar dari setiap sampel harus disiapkan untuk mengevaluasi keseragaman sampel.

Penuangan :

- Air yang digunakan untuk cupping harus bersih dan bebas bau, tetapi tidak di suling
- Total kepadatan terlarut yang ideal adalah 125 - 175 ppm, tetapi tidak boleh kurang dari 100 ppm atau lebih dari 250 ppm. Air harus fresh dan suhunya sekitar 93°C pada saat dituangkan ke kopi bubuk. * temperatur perlu disesuaikan untuk di evaluasi
- Air panas harus dituangkan langsung ke bubuk dari tepi gelas, pastikan bubuk kopi terendam semua. Bubuk kopi tidak terganggu selama periode 3 - 5 menit sebelum di evaluasi

EVALUASI SAMPEL

Pengujian sensorik dilakukan karena tiga alasan :

1. Untuk menentukan perbedaan sensoris yang sebenarnya antara sampel
2. Untuk mendeskripsikan aroma & rasa sampel
3. Untuk menentukan preferensi produk

Tidak ada tes yang secara efektif dapat mengatasi semua ini, tetapi pada umumnya memiliki aspek yang sama. Penting bagi para evaluasi untuk mengetahui tujuan tes dan bagaimana hasilnya akan digunakan. Tujuan dari protokol cupping ini adalah penentuan persepsi kualitas dari cupper. Kualitas atribut dari rasa tertentu dianalisis dan kemudian di deskripsikan sesuai pengalaman sebelumnya dari cupper, sampel diberi peringkat pada skala numerik. Skor antar sampel kemudian dapat dibandingkan. Kopi yang

menerima skor yang lebih tinggi seharusnya lebih baik daripada kopi yang menerima skor lebih rendah.

Form cupping menyediakan sarana untuk merekam rasa yang penting pada kopi : fragrance / aroma, flavor, aftertaste, keasaman, body, balance, uniform (keseragaman), clean cup, manis, cacat & keseluruhan (overall).

Atribut rasa spesifik adalah nilai positif dari kualitas yang mencerminkan rating penilaian dari cupper, cacat adalah skor negatif yang menunjukkan sensasi rasa tidak enak, overall score (skor keseluruhan) didasarkan pada rasa pengalaman masing - masing cupper sebagai penilaian pribadi. Ini dinilai pada skala 16 point yang mewakili tingkat kualitas di titik kuartal penambahan antara nilai numerik dari 6 hingga 9. Levelnya adalah :

Skala Kualitas			
6.00 (Good)	7.00 (very good)	8.00 (Excellent)	9.00 (Outstanding)
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Secara teoritis skala di atas berkisar dari nilai minimum 0 hingga nilai maksimum 10 poin. Skala akhir yang paling rendah adalah dibawah grade spesialti.

PROSEDUR EVALUASI

Sampel harus terlebih dahulu diperiksa secara visual untuk warna roasting. Ini ditandai pada lembaran dan dapat digunakan sebagai referensi selama penilaian atribut rasa tertentu. Urutan pemeringkatan setiap atribut didasarkan pada perubahan persepsi rasa yang disebabkan oleh penurunan suhu kopi saat mendingin:

Langkah #1 - Fragrance/Aroma

- Dalam waktu 15 menit setelah sampel telah digiling, aroma kering sampel harus dievaluasi dengan mengangkat tutup dan mengendus bubuk kering.
- Setelah diinfus dengan air, kerak akan dilepaskan selama setidaknya 3 menit tetapi tidak lebih dari 5 menit. Pemecahan kerak dilakukan dengan mengaduk 3 kali, lalu membiarkan busa mengalir ke bagian belakang sendok sambil mengendus lembut. Skor Fragrance / Aroma kemudian ditandai berdasarkan evaluasi kering dan basah.

Langkah #2 – Flavor, Aftertaste, Acidity, Body, and Balance

- Ketika sampel telah didinginkan hingga 71° C, sekitar 8-10 menit dari air dituang ke bubuk kopi, evaluasi minuman harus dimulai. Minuman tersebut disedot ke dalam mulut sedemikian rupa untuk menutupi area mulut seluas mungkin, terutama lidah dan langit-langit bagian atas. Karena uap nasal retro berada pada intensitas maksimumnya pada suhu yang tinggi ini, Flavor dan Aftertaste dinilai pada titik ini.
- Karena kopi terus mendingin (71° C - 60° C), keasaman, body dan balance dinilai berikutnya. Balance adalah penilaian cupper tentang seberapa baik flavor, aftertaste, keasaman, dan body cocok bersama dalam kombinasi yang sinergis.
- Preferensi cupper untuk atribut yang berbeda dievaluasi pada beberapa suhu yang berbeda (2 atau 3 kali) saat sampel mendingin. Untuk memberi peringkat sampel pada skala 16 poin, lingkari tanda centang yang sesuai pada form cupping. Jika perubahan dilakukan (jika sampel mendapatkan atau kehilangan sebagian dari kualitasnya karena perubahan suhu), tandai kembali skala horizontal dan gambar panah untuk menunjukkan arah dari skor akhir.

Langkah #3 – Sweetness, Uniformity, and Cleanliness

- Saat minuman mendekati suhu ruangan (dibawah 37° C) rasa manis, uniformity (keseragaman), dan clean cup dievaluasi. Untuk atribut ini, cupper membuat penilaian pada masing - masing cangkir, memberikan 2 poin per cangkir per atribut (10 poin skor maksimum).
- Evaluasi minuman harus berhenti ketika sampel mencapai suhu 21°C dan skor overall (keseluruhan) ditentukan oleh cupper dan diberikan kepada sampel sebagai "Poin dari cupper" berdasarkan SEMUA atribut gabungan.

Langkah # 4 – Scoring

- Setelah mengevaluasi sampel, semua skor ditambahkan untuk mendeskripsikan di bagian "scoring" di bawah dan skor akhir ditulis di kotak kanan atas.

SKOR KOMPONEN INDIVIDU

Atribut skor dicatat dalam kotak yang sesuai pada form cupping. Pada beberapa atribut positif, ada dua skala tanda titik.

- Skala vertikal (atas & bawah) digunakan untuk menentukan peringkat intensitas komponen sensorik yang terdaftar dan ditandai untuk catatan evaluator.
- Skala horizontal (kiri ke kanan) digunakan untuk menilai persepsi panelis terhadap kualitas relatif dari komponen tertentu berdasarkan persepsi mereka terhadap sampel dan pemahaman kualitas pengalaman

Masing - masing atribut ini dijelaskan lebih lengkap sebagai berikut :

- **Fragrance / Aroma.** Aspek aromatik termasuk fragrance (didefinisikan sebagai bau bubuk kopi ketika masih kering) dan aroma (bau kopi ketika ditaruh air panas). Seseorang dapat mengevaluasi ini pada 3 langkah berbeda dalam proses cupping. 1) Mengendus bubuk yang ditempatkan kedalam cangkir sebelum menuangkan air ke kopi. 2) Mengendus aroma yang dikeluarkan saat memecahkan kerak / foam. dan 3) mengendus aroma yang dilepaskan saat kopi terendam. Aroma khusus dapat dicatat di bawah "kualitas" dan intensitas aspek aroma kering, break dan basah dicatat pada skala vertikal 5 point. Skor yang akhirnya diberikan harus mencerminkan preferensi ketiga aspek fragrance / aroma sampel.
- **Flavor.** Flavor mewakili karakter utama kopi, catatan "mid - range" diantara kesan pertama yang diberikan oleh aroma dan keasamaan pertama kopi sampai ke aftertaste terakhirnya. Ini adalah kesan gabungan dari semua sensasi gustatory (pengecap) dan aroma retro nasal yang keluar dari mulut ke hidung. Skor yang diberikan untuk flavor harus memperhitungkan intensitas, kualitas dan kompleksitas dari rasa dan aroma gabungannya, yang dialami ketika kopi di seruput kedalam mulut sehingga melibatkan seluruh langit - langit dalam evaluasi.
- **Aftertaste.** Aftertaste didefinisikan sebagai panjang rasa positif (Rasa dan aroma) kualitas yang berasal dari bagian belakang langit - langit dan tersisa rasanya setelah kopi ditelan atau diludah. Jika aftertaste pendek atau sebentar, skor yang lebih rendah akan diberikan.
- **Keasaman.** Keasaman sering digambarkan sebagai "brightness / kecerahan" ketika menyenangkan atau "sour" ketika tidak menyenangkan. Yang terbaik, keasaman memberi kontribusi pada keaktifkan kopi, rasa manis dan karakter segar buah - buahan dan dievaluasi ketika kopi pertama kali di seruput kedalam mulut. Keasaman yang terlalu kuat atau mendominasi mungkin tidak menyenangkan, bagaimanapun, dan keasaman berlebihan mungkin tidak sesuai dengan profil rasa sampel. Skor akhir yang ditandai pada skala tanda centang horizontal harus mencerminkan kualitas yang dirasakan

panelis untuk keasaman relatif terhadap profil rasa yang diharapkan berdasarkan karakteristik asal dan / atau faktor lainnya (tingkat roasting, penggunaan yang dimaksudkan dll). Kopi yang diharapkan tinggi kadar asam seperti kopi kenya atau kopi yang diperkirakan rendah keasamannya seperti kopi sumatra dapat menerima skor preferensi yang sama tinggi meskipun peringkat intensitasnya akan sangat berbeda.

- **Body.** Kualitas body didasarkan pada perasaan taktil dari cairan dalam mulut terutama yang dirasakan diantara lidah dan langit - langit. sebagian besar sampel dengan body yang berat atau tebal juga bisa menerima nilai tinggi dalam hal kualitas karena kehadiran koloid dan sukrosa. beberapa sampel dengan body yang lebih bisa memiliki perasaan yang menyenangkan di mulut. Kopi yang diharapkan body yang tinggi seperti kopi sumatra atau kopi yang memiliki body rendah seperti kopi meksiko dapat menerima skor preferensi yang sama tinggi meskipun peringkat intensitasnya akan sangat berbeda.
- **Balance.** Bagaimana semua berbagai aspek flavor, aftertaste, keasaman dan body dari sampel bekerja bersama dan saling melengkapi atau kontras satu sama lain adalah Balance. Jika sampel tidak memiliki atribut aroma atau rasa tertentu atau jika beberapa atribut terlalu kuat maka skor Balance akan berkurang.
- **Rasa Manis.** Rasa manis mengacu pada kepenuhan rasa yang menyenangkan serta rasa manis yang kentara dan persepsinya adalah hasil dari kehadiran karbohidrat tertentu. Kebalikan dari rasa manis dalam konteks ini adalah rasa asam, astringency atau rasa "hijau". Kualitas ini mungkin tidak langsung dirasakan seperti pada produk yang mengandung sukrosa seperti minuman ringan tetapi akan mempengaruhi atribut rasa lainnya. 2 poin diberikan untuk setiap cup yang menampilkan atribut ini untuk skor maksimum 10 poin.
- **Clean Cup.** Clean cup mengacu pada kurangnya rasa negatif yang mengganggu dari konsumsi pertama hingga akhir setelahnya, "transparansi" cangkir. Dalam mengevaluasi atribut ini, perhatikan pengalaman rasa total dari saat awal proses menelan sampai akhir menelan atau saat meludah. Jika ada aroma dan rasa yang mengganggu akan di diskualifikasi untuk setiap cup. 2 poin diberikan untuk setiap piala yang menampilkan atribut clean cup.
- **Uniformity (keseragaman).** Uniformity mengacu pada konsistensi rasa dari cangkir berbeda dari sampel yang dicicipi. Jika cup terasa berbeda, penilaian aspek ini tidak akan tinggi. 2 poin diberikan untuk

setiap cup yang menampilkan atribut ini, dengan maksimum 10 poin jika semua 5 cangkir adalah sama.

- **Overall (secara keseluruhan).** Aspek penilaian “keseluruhan” dimaksudkan untuk mencerminkan penilaian sampel yang terintegrasi secara menyeluruh seperti yang dirasakan oleh panelis masing - masing. Sampel dengan banyak aspek yang menyenangkan, tetapi tidak cukup “mengukur” akan menerima peringkat yang lebih rendah. Kopi yang memenuhi harapan untuk karakternya dan mencerminkan kualitas rasa asal tertentu akan menerima nilai yang tinggi. Contoh bagus dari karakteristik yang disukai tidak sepenuhnya tercermin dalam skor individu dari atribut individu mungkin menerima skor yang lebih tinggi. Ini adalah langkah dimana panelis membuat penilaian pribadi mereka.
- **Defects (cacat).** Cacat adalah rasa negatif atau jelek yang mengurangi kualitas kopi. Ini diklasifikasikan dalam 2 cara. Sebuah taint (noda) adalah rasa “off” (jelek / buruk) yang terlihat tetapi tidak berlebihan biasanya ditemukan dalam aspek aromatik. Sebuah “cacat” diberi intensitas “2”. Sebuah fault (kesalahan) juga merupakan rasa tidak enak yang biasanya ditemukan dalam aspek rasa yang terlalu berlebihan atau membuat sampel tidak enak dan diberi peringkat intensitas “4”. Cacat pertama - tama harus diklasifikasikan (sebagai noda atau kesalahan) kemudian dijelaskan (sour, rubbery, ferment, phenolic sebagai contoh) dan deskripsi ditulis. Jumlah cangkir dimana cacat ditemukan kemudian dicatat dan intensitas cacat dicatat baik sebagai 2 atau 4. Skor cacat dikalikan dan dikurangkan dari skor total sesuai dengan arahan pada form cupping.

Skor Akhir.

Skor akhir dihitung pertama - tama menjumlahkan skor individu yang diberikan untuk masing - masing atribut utama di kotak bertanda “skor total”. Cacat kemudian dikurangkan dari “Skor Total” untuk sampai pada “Akhir Skor”. Kunci penilaian berikut telah terbukti menjadi cara yang berarti menggambarkan kisaran kualitas kopi untuk skor akhir.

Klasifikasi Kualitas Skor Total		
90 - 100	Outstanding	Specialty
85 - 89.99	Excellent	
80 - 84.99	Very Good	
<80.0	Below Specialty Quality	Not Specialty

Specialty Coffee Association
Arabica Cupping Form

Name: _____ Date: _____

Name:

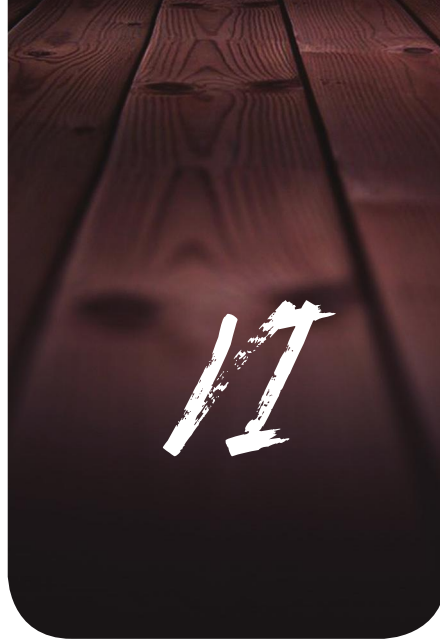
Table no:

Quality Scale				
6.00 - GOOD	7.00 - VERY GOOD	8.00 - EXCELLENT	9.00 - OUTSTANDING	
6.25	7.25	8.25	9.25	
6.50	7.50	8.50	9.50	
6.75	7.75	8.75	9.75	

[illegible]

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Flavor	Acidity	Body	Uniformity	Clean Cup	Overall	Total Score
		Dry Qualities Break 	Aftertaste 	Intensity 	Level 	Balance 	Sweetness 	Defects (subtract) # of cups intensity Taint-2 Fault-4 = 	
									Final Score

This form is designed and intended to be used in conjunction with the SCA Protocol for Cupping Specialty Coffee.



Solusi

Pada bab ini, ini hanyalah menuangkan apa yang ada di kepala tanpa berurutan. Tugas anda untuk mengurutkannya menjadi rapi. Sengaja dibuat tidak berurutan supaya anda semakin kreativitas. Mencari puzzle – puzzle yang tersembunyi di setiap tulisan saya ini. Kita mulai ya...

Untuk meroasting green bean wine, natural, honey dan green bean biasa seperti gayo, linthong, toraja, papua, mandailing dan lain lain tentunya berbeda – beda suhu awal masuk greenbean ke dalam drum roasting.

Kalo greenbean biasa, kita bisa menggunakan pedoman berdasarkan density seperti pembahasan sebelumnya.

Bean Density & Roasting Level					
Density Level	Apparent density gram/liter	Initial Temp (C)	Final Temp (C)	Recomended Roast Level	
				Agtron	Roast Level
Low	< 650	150	180 - 190	75 - 65	Very – light to medium - light
Medium	651 - 700	160	185 - 195	70 - 58	Light to medium
High	701 - 750	170	190 - 205	65 - 55	Medium – light to medium - high
Very High	>750	190	200 - 220	60 - 45	Medium – light to dark

Greenbean di timbang menggunakan gelas ukur seperti penjelasan sebelumnya. Jika beratnya di timbang dibawah 650 gram per liter maka suhu masuk greenbean ke dalam drum roasting pada suhu 150° C.

Jika greenbean memiliki density antara 651 gram – 700 gram per liter maka suhu masuk greenbean kedalam drum roasting pada suhu 160° C.

Jika greenbean memiliki density antara 701 – 750 gram per liter maka suhu awal masuk greenbean kedalam drum roasting pada suhu 170° C.

Jika greenbean memiliki density diatas 750 gram per liter maka suhu awal masuk greenbean kedalam drum roasting pada suhu 190° C.

Nih standard roasting. Tentu anda bisa bereksperimen jika density 700 gram per liter, bagaimana jika suhu awal masuk greenbean pada suhu 180° C. Karena kopi memiliki banyak variabel. Beda perlakuan sedikit aja maka hasilnya tentu bisa berbeda.

Anda juga bisa membuat detail lagi. Misal greenbean di timbang dan ternyata beratnya 725 gram per liter. Apakah anda menetapkan suhu masuk di 170° C ? Karena dari density high ke very high ada selisih kenaikan 20° C. Setiap 1 gram kenaikan density berarti ada kenaikan 0,4° C.

725 gram per liter berarti ada kenaikan berat sebanyak 25 gram. Itu berarti $25 \text{ gram} \times 0,4^\circ \text{C} = 10^\circ \text{C}$. Jadi, tuk density 725 gram per liter maka suhu awal masuk greenbean adalah $170^\circ \text{C} + 10^\circ \text{C} = 180^\circ \text{C}$.

Dengan begini, kualitas roasting anda semakin maksimal.

Density level low ke medium, ada selisih kenaikan 10° C. Khusus density low, walau densitynya berada di 625 gram perliter kita tetapkan saja standarnya di suhu masuk 150° C.

Beda dengan density level medium ke high ada selisih kenaikan 10° C. Ada rentang 50 gram perliter dan itu berarti setiap gram perliter mendapa kenaikan suhu 0,2° C.

Jika density level high ke very high, maka setiap kenaikan per gram berarti ada kenaikan suhu 0,4° C seperti penjelasan sebelumnya. Begitu juga, density level very high mengalami kenaikan suhu 0,4° C untuk setiap gram per liternya.

Dengan detail seperti ini maka anda bisa memaksimalkan hasil roastingan anda.

Density Gram / liter	Suhu Drum Awal
< 650	150

Density Gram / liter	Suhu Drum Awal	Density Gram / liter	Suhu Drum Awal
651	160,2	676	165,2
652	160,4	677	165,4
653	160,6	678	165,6
654	160,8	679	165,8
655	161	680	166
656	161,2	681	166,2
657	161,4	682	166,4
658	161,6	683	166,6
659	161,8	684	166,8
660	162	685	167
661	162,2	686	167,2
662	162,4	687	167,4
663	162,6	688	167,6
664	162,8	689	167,8
665	163	690	168
666	163,2	691	168,2
667	163,4	692	168,4
668	163,6	693	168,6
669	163,8	694	168,8
670	164	695	169
671	164,2	696	169,2
672	164,4	697	169,4
673	164,6	698	169,6
674	164,8	699	169,8
675	165	700	170
701	170	726	180
702	170,4	727	180,4
703	170,8	728	180,8
704	171,2	729	181,2
705	171,6	730	181,6
706	172	731	182
707	172,4	732	182,4
708	172,8	733	182,8
709	173,2	734	183,2

Density Gram / liter	Suhu Drum Awal	Density Gram / liter	Suhu Drum Awal
710	173,6	735	183,6
711	174	736	184
712	174,4	737	184,4
713	174,8	738	184,8
714	175,2	739	185,2
715	175,6	740	185,6
716	176	741	186
717	176,4	742	186,4
718	176,8	743	186,8
719	177,2	744	187,2
720	177,6	745	187,6
721	178	746	188
722	178,4	747	188,4
723	178,8	748	188,8
724	179,2	749	189,2
725	179,6	750	189,6
751	190	766	196
752	190,4	767	196,4
753	190,8	768	196,8
754	191,2	769	197,2
755	191,6	770	197,6
756	192	771	198
757	192,4	772	198,4
758	192,8	773	198,8
759	193,2	774	199,2
760	193,6	775	199,6
761	194	776	200
762	194,4	777	200,4
763	194,8	778	200,8
764	195,2	779	201,2
765	195,6	780	201,6

Inikan ceritanya jika kita meroasting greenbean biasa, bagaimana dengan wine, natural atau honey ? Untuk specialty seperti ini maka kita bisa meroasting di suhu awal yang rendah seperti 160° C. Kenapa di suhu rendah ? Karena permukaan luar greenbean sudah manis. Oleh karena itu, tidak boleh suhu awal terlalu tinggi yang bisa mengakibatkan burn (kegosongan) yang terlalu cepat.

Selain di suhu rendah, kita berfokus di fase maillard. Untuk mengembangkan sweetness, body tebal dan rasa yang complex.

Panduan untuk meroasting wine, natural & honey adalah :

1. Waktu yang dibutuhkan untuk meroasting sekitar 12 menit.
2. Masukkan greenbean pada suhu 160 ° C
3. Pada fase dehidrasi, usahakan untuk mencapai 140 ° C hanya membutuhkan waktu kurang lebih sekitar 3 menit saja
4. Fase dehidrasi, airflow dibuat sekecil mungkin dan jika bisa di nolkan. Sedangkan api gas atau power dibuat sekencang mungkin sampai suhu 140 °C. Airflow di kecilkan untuk menghindari dry (kering) hasil roastingan pada fase dehidrasi ini
5. Pada fase maillard, waktu yang dibutuhkan lebih lama dibanding pada fase dehidrasi. Kita membutuhkan waktu 5 menit pada fase ini. Tujuannya adalah untuk membuat body tebal, great complexity & sweetness
6. Fase maillard, api atau power kita kecilin dan airflow kita perbesar 100% sehingga suhu drum yang sudah naik drastis akibat perlakuan yang kita buat di fase dehidrasi dapat turun drastis.
7. Karena akhir fase maillard terjadi pada suhu 180° C, oleh karena itu, api atau power kita kencengin sampai pada suhu 190 ° C
8. Di suhu tersebut, api kita kecilin untuk memperlama sampai pada profile yang kita inginkan. Waktu pada suhu 180° C sampai keluar kopi, dibutuhkan waktu sekitar 4 menit.

Teknik roastingan ini hanya bisa dilakukan jika menggunakan drum roasting yang berbahan stainless steel. Karena sifat stainless steel adalah cepat panas dan cepat dingin. Beda dengan drum roasting yang berbahan cast iron.

Juga, teknik roastingan ini hanya bisa dilakukan jika probe berada di tengah drum dan first crack terjadi diantara suhu 180 - 200° c. Karena, ada beberapa mesin roasting seperti faema aka latina aka kuda terbang dan buatan jember yang first crack terjadi di suhu 150-an ° C.

Jika anda ingin menghindari adanya smokey pada hasil roastingan anda maka usahakan ketika fase development, airflow di maksimalkan atau di buat 50% - 100 %.

Supaya asap di dalam drum roasting keluar dengan menggunakan airflow. Jika pada fase development, anda buat airflow di posisi nol atau dikecilin maka asap pada drum roasting akan tetap berada di dalam dan kopi anda mengalami rasa smokey (asap).

Ada berbagai macam teknik roastingan. Tentunya anda bisa berlatih sesering mungkin untuk menemukan teknik roastingan mana yang anda rasa sesuai dengan selera pasar anda. Ya, selera pasar anda dan bukannya selera anda.

Karena belum tentu selera anda sama dengan selera pasar anda. Tapi jika anda sudah mulai mengenal pasar anda maka bisa dipastikan selera pasar anda dan anda akan bersesuaian.

Ada berbagai macam teknik roasting, seperti :

1. Fast Roast

Waktu yang dibutuhkan hanya 8 menit. Tujuannya meningkatkan keasaman dan aroma. Suhu masuk greenbean disesuaikan dengan density. Power (gas) medium selama 1 menit 30 detik. Kemudian gas dinaikkan hingga tepat sebelum first crack. Kemudian gas medium hingga selesai roast.

2. Slow Roasting

Waktu yang dibutuhkan 15 menit. Tujuannya meningkatkan rasa manis dan body. Suhu masuk greenbean disesuaikan dengan density. Gas dibuat medium selama 1 menit 30 detik. Kemudian power / gas dibuat rendah atau di nolkan hingga roasting selesai.

3. Complex roasting

Waktu yang dibutuhkan sekitar 12 menit. Tujuannya asam sedang, keseimbangan antara manis dan body. Suhu masuk greenbean disesuaikan dengan density. Power atau gas tinggi hingga sebelum first crack. Kemudian power atau gas dari medium ke rendah hingga roasting selesai

Itu adalah teknik dasar roasting. Karena hanya bermain di waktu dan gas control. Jika anda sudah bisa menguasai bermain dari segi waktu dan gas control. Anda bisa bermain dengan airflow.

Airflow bisa digunakan untuk memanaskan atau mendinginkan suhu drum. Jika drum anda terlalu panas karena terlalu kencang gasnya maka yang bisa anda lakukan ada dua yaitu menurunkan gas temperatur dan membuka airflow sampai maksimal.

Perlahan tapi pasti, temperatur drum pun semakin turun dan semakin rendah. Begitu juga, jika anda ingin mengejar waktu, anda bisa membuat airflow ke titik nol atau rendah sehingga suhu di drum semakin meningkat.

Hati – hati jika mengejar waktu ketika berada di first crack. Karena akibatnya adalah kopi yang anda roasting bisa timbul aroma smokey (asap).

Ada lagi teknik roasting dimana airflow dan gas dimaksimalkan dan waktu yang dibutuhkan hanya 9 menit saja. Yang jelas adalah di fase dehidrasi usahakan waktu yang dibutuhkan antara 3 – 5 menit saja.

Selain itu, di fase development, waktu yang dibutuhkan rata – rata 20 – 22% dari total waktu roasting. Misalkan kita menargetkan waktu roasting hanya 10 menit saja, maka, di fase development, waktu yang kita tempuh antara 2 menit sampai 2 menit 30 detik.

Kegiatan meroasting itu memerlukan waktu maksimal 15 menit. Semakin lama kita meroasting maka rasa dan aroma pada kopi semakin berkurang.

Ada yang bertanya, kenapa sih hanya airflow dan gas control aja yang dipergunakan ? Di mesin roasting saya, ada speed drum control juga. Jawabannya, benar. Tapi tidak semua mesin roasting mempunyai speed drum control.

Kalo mau bermain di speed drum control, bisa dan sesuaikan dengan standar pada pembahasan sebelumnya. Bagi kami, bermain di airflow, gas control dan waktu saja sudah lebih dari cukup untuk memaksimalkan rasa dan aroma pada kopi.

PROFILE ROASTINGAN

Seperti yang kita bahas sebelumnya, bahwa untuk menentukan apakah profile roastingan kita light, medium, full city atau dark roast menggunakan warna dari hasil roastingan.

Kalo masih warnanya coklat muda dan cerah, owh itu namanya light roast. Kalo warna roastingan sudah hitam, owh itu namanya dark roast. Tapi untuk lebih detailnya lagi, lebih baik menggunakan agtron color. Agtron color menandakan setiap warna yang berubah di nomorkan. Warna ini nomornya ini.

Lebih detail. Untuk memudahkan meroasting, ada alat bantuan yang bisa memudahkan anda ketika meroasting, anda bisa membelinya di [**coffee lab equipment**](#).

Untuk memudahkan anda membayangkan warnanya, seperti ini :



Anda bisa melihat di bagian agtron. Kalo profile light roast, agtron colornya berkisar 50 – 55. Sedangkan profile dark roast, agtron colornya berkisar 30 – 25.

Ini menunjukkan, semakin tinggi angkanya maka semakin muda & cerah warnanya. Sebaliknya, semakin rendah angkanya maka semakin gelap dan menghitam warnanya.

Sebagian roaster tidak hanya mengandalkan warna hasil roastingan. Mereka juga mengandalkan pendengaran dan penciuman. Kalo sudah bunyi crack – crack yang menandakan biji kopi memecah atau mengembang seperti superman membuka bajunya hingga koyak, itu artinya first crack.

First crack berarti jenis roastingan adalah light roast. Bagaimana dengan medium roast ? ada beberapa roaster, selain melihat warna, mereka berpedoman pada pendengaran, suhu terakhir sebelum keluar dan penciuman.

Beberapa roaster menghitung berdasarkan setelah first crack tambahkan 6 – 8 derajat celcius. Ada juga yang menambahkan 10 derajat celcius. Itu mereka sebut medium roast. Ada juga roaster yang menghitung suara crack yang rame yang ketiga kalinya. Itu namanya medium roast.

Ada juga roaster selain yang dijelaskan diatas, mengandalkan indra penciuman dan memori atau ingatan sebelumnya. Jika di rasa sudah di titik maksimal maka itu disebut medium roast.

Ada juga roaster yang beranggapan jika medium roast jatuh di suhu 205 derajat celcius. Jika untuk manual brew, suhu keluar berada pada temperatur

200 derajat celcius. Roaster tidak peduli dengan warna roastingan maupun dari indra penciuman.

Well, itu semua pilihan anda. Terserah anda. Yang benar adalah melihat dari warnanya. Itu standar yang ditetapkan oleh SCA (specialty coffee association).

Untuk suhu berapa keluar, aroma yang kita endus maupun setelah first crack berapa derajat atau crack ke berapa, itu semua hanya sebagai tahapan kita saja. Tahapan untuk memutuskan sudah hampir tiba untuk mengeluarkan kopi dari mesin roasting. Karena warna lah sebagai alat pengambil keputusan kita.

CHERRY KOPI

Kopi yang memiliki rasa dan aroma yang maksimal haruslah berasal dari cherry yang benar – benar matang. Ciri – ciri cherry yang benar – benar matang adalah berwarna merah secara keseluruhan. Seperti pada gambar.



Source : cherrycoffeebeans.com

Buah berwarna hijau berarti buah cherry tersebut masih keras, masih muda dan belum matang. Jika buah cherry tersebut berwarna merah gelap berarti buah cherry tersebut terlalu matang. Biasa disebut over ripe.

Jika dibandingkan di air, tidak semua buah cherry tersebut yang tenggelam. Seperti yang kita tahu, bahwa cherry yang padat atau berisi adalah cherry yang tenggelam. Jika mengambang di atas air, berarti cherry tersebut kopong di dalamnya.

Itu bisa disebabkan oleh beberapa faktor seperti penyakit buah misal cicit jarum, terlalu muda sehingga tidak ada biji kopi didalamnya atau sudah terlalu tua alias sudah busuk.

Biji merah pun bisa juga mengambang karena terserang penyakit sehingga didalam buah cherry tidak terdapat biji kopi. Ini bisa menjadi defect atau trase. Ini berpengaruh pada rendeman atau tarikan.

Biji berwarna hijau pun berpengaruh pada rasa dan aroma. Ini ketika di roasting akan menjadi quacker. Ketika kopi yang berwarna merah semua matang pada waktu di roasting, biji muda ini belum matang. Ya, tidak bersamaan matangnya.

Misal anda meroasting dengan profile roasting full city maka biji muda ini masih berada pada posisi profile light roasting. Kira – kira begitu pemahamannya. Oleh karena itu, quaker ini dipisah ketika selesai roasting sehingga rasa & aroma tidak terganggu oleh karenanya.

Pertanyaan muncul apakah tidak mungkin memilih ketika sebelum roasting biji muda ini ? Bisa, tapi akan sangat sulit karna warnanya hampir sama dengan warna merah matang semua. Benar – benar ketahuan ketika selesai roasting dan nampak perbedaan warna yang mencolok quaker tersebut.

Pertanyaan yang lain, apakah semua kopi berwarna merah semua ? Ada pengecualian jika varietas tersebut adalah yellow bourbon. Karena buah matangnya berwarna kuning secara keseluruhan. Seperti pada gambar di bawah ini :



cherrycoffeebeans.com

KOMPETISI COFFEE

How Do We Find These Coffees?



1. SAMPLE

Name _____ # _____ Date _____ Rnd 1 2 3 Sn 1 2 3 4 5 TLB # _____ Country _____											
ROAST	AROMA	DEFECTS	CLEAN CUP	SWEET	ACIDITY	MOUTH FEEL	FLAVOR	AFTER-TASTE	BALANCE	OVERALL	TOTAL (+36)
COLOR	DRY CRUST BREAK	# x 1 x 4 = SCORE									

Non-Scoring
Scoring

Salah satu dari juri cup of excellence yaitu john thompson mengatakan bahwa karakter kopi specialty yang bisa memenangkan kompetisi haruslah memiliki sbb :

Sweetness : Panen pada waktu cherry kopi memiliki kematangan yang sempurna. Ini mempengaruhi semua rasa lainnya. Sweetness adalah kebalikan dari astringency

Clean : Pengolahan pada pasca panen yang tepat. Lingkungan sekitar pada pasca panen harus bersih dan bebas dari bau atau aroma yang mengganggu yang bisa mengakibatkan mempengaruhi rasa & aroma pada greenbean. Karena sifat dari kopi adalah absorb yaitu menyerap bau atau aroma sekitarnya. Clean bisa tercapai karena hasil panen, pengolahan dan penyimpanan yang baik.

acidity : harus memiliki rasa tajam dan nyaman atau tidak mengganggu. Memiliki beberapa jenis asam tapi tidak asam cuka (vinegar).

Mouthfeel : Sensasi fisik positif di mulut. Lembut, kental tapi tidak kasar.

aroma & flavor : memiliki ada rasa fruity, herbal, sugar, coklat, pedas, dll. Semakin banyak aroma dan rasa yang keluar maka semakin memungkinkan untuk memenangkan kompetisi. Rasa & aroma keluar dimungkinkan karena terroir dan varietas dari kopi.

Faktor dari terroir itu sendiri adalah seberapa subur tanah tersebut, seberapa sering rata - rata hujan tahunan, bagaimana dengan suhu rata - rata, berapa banyak sinar matahari mengenai kopi (jika mau lebih detail lagi adalah sinar matahari yang mengenai kopi tersebut apakah pagi hari atau siang hari), berapa ketinggian dari tanaman kopi tersebut ditanam, juga faktor - faktor lain seperti tanaman pelindung kopi tersebut dan hewan apa saja yang berada di sekitaran tanaman kopi.

Karena setiap daerah kopi unik makanya varietas kopi yang sama di dua daerah berbeda akan menghasilkan rasa dan aroma yang berbeda.

Ini sebabnya jika anda menanam varietas geisha di gayo dengan perlakuan yang sama persih di kenya maka hasil dari rasa dan aroma tetap saja berbeda yang disebabkan oleh faktor terroir tersebut. Varietas kopi juga mempengaruhi hasil akhir dari rasa dan aroma kopi. Varietas ateng, bourbon ataupun geisha memiliki citarasa atau karakteristik tersendiri.

Aftertaste & finish : rasa yang tertinggal lama yang enak dan nyaman dimulut setelah ditelan.

Balance : semua karakteristik bermain dengan baik bersamaan. Semua rasa dan aroma memiliki keseimbangan.

MAILLARD REACTION

Reaksi Maillard adalah reaksi kimia antara asam amino dan gula pereduksi yang memberikan rasa khas pada makanan kecoklatan.

Reaksi ini dinamakan sesuai dengan kimiawan perancir bernama louis Camille Maillard yang pertama kali mendeskripsikannya pada tahun 1912 ketika berusaha mereproduksi sintesis protein biologis.

Proses terjadinya maillard reaction berlangsung pada suhu 140° C sampai 180° C. Tapi, beberapa orang mengatakan berlangsung pada suhu 150° C. Seorang mentor roaster mengatakan bahwa akhir dari maillard reaction ketika terjadi first crack.

Setelah membaca beberapa referensi dan membandingkan beberapa ahli, akhirnya saya menetapkan bahwa maillard reaction terjadi antara 140° C - 180° C.

Pada suhu 140° C, api mulai dikecilkan dan air flow diperbesar. Tujuannya agar pada suhu tersebut, waktu memanggang diperlama untuk mendapatkan great complexity, full body & sweetness. Seperti yang kita pelajari sebelumnya bahwa kopi yang memiliki sweetness mendapat penilaian yang tinggi pada kompetisi.

Seperti yang kita tahu bahwa di fase dehidrasi, jika kita memperlama di fase dehidrasi maka akan meningkatkan rasa asam. Oleh karena itu, waktu yang diperlukan pada fase dehidrasi, bagi saya pribadi adalah 3 – 4 menit.

Waktu yang diperlukan pada fase maillard reaction adalah 5 – 6 menit. & pada fase development, waktu yang diperlukan adalah 4 – 5 menit. Jika anda menggunakan waktu 12 menit untuk memanggang kopi.

Untuk lebih yakinnya, anda bisa melakukan eksperimen dengan mencoba variasi pada fase maillard dimana api dikecilin dan air flow diperbesar antara suhu 140° C - 150° C dan akhir maillar antara 180° C sampai first crack.

Seperti yang kita tahu bahwa standar itu tercipta setelah kita melakukan eksperimen dan mendapatkan hasil terbaik dari eksperimen tersebut dan itu yang menjadi pola atau pegangan atau standar terbaik kita.

Begitu juga di roasting, anda bisa mempelajari semua hal tentang roasting. Tapi yang terbaik dari semua itu adalah mencoba meroasting dan bereksperimen untuk mendapatkan pola roasting mana yang terbaik menurut anda. Bisa jadi hasil roasting anda nantinya lebih baik daripada hasil roasting saya.

KASUT

Ketika melakukan kegiatan meroasting, hendaknya anda menggunakan sandal yang berkaret atau sepatu untuk menghindari korsleting. Watt listrik untuk mesin roasting cukup besar dan hampir semua bagian mesin roasting terbuat dari besi dan stainless steel.

Seperti yang kita tahu bahwa besi dan stainless steel adalah penghantar listrik yang baik. Sewaktu – waktu bisa terjadi korsleting listrik pada mesin roasting anda. Jika itu terjadi maka anda sudah menyediakan payung sebelum hujan.

Yang artinya anda tidak mengalami kecelakaan akibat kena listrik dan bersentuhan dengan bumi. Ada pengalaman sesama roaster, dimana mesin roastingnya terjadi korsleting yang mengakibatkan mesin roasting teraliri listrik.

Sialnya dia adalah pada waktu tersebut, dia tidak menggunakan sandal atau sepatu dan membuat dia korsleting sampai akhirnya meninggal dunia. Waktu dan kejadian tidak terduga menimpa dia yang mengakibatkan kematian.

Oleh karena itu, kami menyarankan anda – anda semua untuk menggunakan sandal berbahan karet atau sepatu untuk menghindari korsleting. Kami berharap ini merupakan peringatan untuk kita semua agar lebih berhati – hati ketika menggunakan mesin roasting.

Profile terbaik

Untuk mendapatkan profile roasting terbaik pada greenbean hanya melalui testing dan ukur. Ya, sekali lagi kita harus melakukan testing dan ukur melalui cupping.

Caranya adalah kita meroasting dengan gaya meroasting yang terbaik menurut kita sendiri. Lalu, kita ambil sample roasting dari light roast sampai full city. Sample light roast diambil dan setiap kenaikan 5 derajat celcius, sample coffee diambil sampai full city.

Kemudian sample roast itu kita cupping satu persatu. Misal kita dpt 6 sample ketika meroasting kemudian kita cupping. Setelah di cupping, kita mendapat sample no 3 yang paling mantap. Misalnya sample no 3 suhu akhir jatuh pada suhu 205 derajat celcius.

Langkah selanjutnya adalah kita meroasting lagi untuk kedua kali dan ambil sample roast sekitaran 205 derajat. Kita ambil 7 sample lagi mulai dari 202°C, 203°C, 204°C, 205°C, 206°C, 207°C, 208°C. Kemudian kita cupping.

Dapat profile terbaik dari cupping maka tuk daerah, jenis dan supplier tersebut, kita menggunakan profile roast hasil dari test dan ukur tersebut. Ketika kita melakukan pembelian greenbean dari daerah dan supplier yang sama, kita bisa menggunakan profile roast yang sama.

Cupping

Cupping atau di cicip bertujuan untuk mengetahui rasa dan aroma pada kopi. Apakah kopi yang diberikan masih konsisten seperti yang sebelumnya. Atau apakah kopi yang dikasi masih single origin dari daerah yang diminta. Misal kita meminta kopi linthong dan setelah dicicip kopi yang dikasi dari gayo.

Greenbean boleh sama warnanya atau bentuknya boleh sama tapi citarasa kopi tidak bisa ditipu. Ini sebabnya cupping adalah kunci untuk mengetahui rasa dan aroma kopi. Tentu saja, penilaian awal adalah dari bentuk fisik.

Kita membandingkan dari segi ukuran & warnanya. Tapi penentuan akhir adalah di cupping atau di cicipi. Kopi yang menghasilkan kesempurnaan adalah cherry yang dipetik pada puncak kematangannya yaitu keseluruhan cherry berwarna merah.

Setelah itu, kopi di proses dengan pengolahan yang benar pada pasca panen. Ini mempengaruhi pada waktu meroasting, karena bisa menghasilkan

sweetness yang baik. Tentu saja, pada waktu meroasting, kita fokus pada maillard reaction untuk menghasilkan sweetness.

Dengan petik merah, sweetness semakin didapat. Karena salah satu faktor juri memberi skor tinggi pada kompetisi specialty coffee yaitu bagaimana kopi bisa menghasilkan sweetness.

Apa manfaat dari cupping ? Jawabannya sbb :

- Untuk memberikan peringkat atau ranking
- Memberikan umpan balik penting bagi produsen sehingga tahu bagian mana bisa dimaksimalkan
- Membantu mengidentifikasi rasa dan aroma pada kopi untuk pembeli dan konsumen akhir



Kamus Roaster

Acerbic : Kelainan rasa dalam kopi yang diseduh yang meninggalkan rasa tajam dan asam (sour). Seringkali hasil dari menyeduh kopi panas

Acidity / Keasaman : Sebuah karakteristik berkualitas menarik atau tajam yang menyenangkan dari kopi dataran tinggi. Keasaman adalah kualitas rasa yang dirasakan - itu bukan diukur berdasarkan pH. Asam sitrat, malat dan laktat adalah tiga yang paling menyenangkan dan dominan dari ratusan asam yang ditemukan dalam kopi.

Acidy : rasa yang diinginkan yang menggigit dan tajam

Acrid : rasa yang menjengkelkan dan menusuk yang terkait dengan sensasi yang keras, pahit dan menyegat. Kadang - kadang ditemukan ketika berlebihan dalam meroasting kopi.

African Beds : Struktur semacam tempat tidur yang datar. Biasanya terbuat dari kayu dengan screen logam dimana gabah kopi dikeringkan. Digunakan sebagai alternatif untuk pengeringan teras dan terkenal karena fakta bahwa memungkinkan lebih banyak aliran udara untuk pengeringan kopi

Afterburner : perangkat yang melekat pada roaster yang menghilangkan asap dan bau

Aftertaste : rasa yang tertinggal di lidah ataupun mulut baik itu sebentar maupun lama

Aged : Kopi yang disimpan dalam bentuk gabah maupun greenbean untuk melunakkan karakter atau mematangkan rasa dibawah kondisi yang terkendali.

Agtron Scale : Sistem penomoran untuk mengkarakteristikkan derajat pada roasting dengan mengukur pencahayaan kopi pada skala putih ke hitam. Juga : Agtron rating.

Air Quenching : Penggunaan aliran udara yang cepat untuk menghentikan roasting dan mendinginkan kopi setelah selesai memanggang.

Air Roaster : Peralatan roasting yang menggunakan udara panas dengan paksa untuk secara bersamaan mengaduk dan memanggang biji kopi hijau. Juga : Fluidized Bed Roaster, Fluid-Bed Roaster, Sivetz Roaster.

Alkaline : Sensasi rasa sekunder yang terkait dengan rasa yang menusuk tajam

Alqueire : Unit tradisional untuk volume dan pengukuran tanah. Dalam hal volume, itu setara dengan sekitar 13,8 liter. Satu alqueire juga sama dengan berbagai pengukuran tanah mulai dari 0,35 acre hingga 24 acre

American Roast : istilah tradisional untuk medium roasting yang ditandai dengan warna coklat dan permukaan kopi yang agak kering. Umumnya jatuh antara suhu antara 215 dan 225 derajat celcius ketika kita membaca suhu biji kopi

Appellation : Istilah berbeda yang menunjukkan wilayah pertumbuhan geografis yang memiliki atribut rasa yang jelas berbeda

Aquapulp Method : Metode pengolahan kopi dimana kulit cherry atau lendir digosok dari biji kopi dengan mesin. Juga : Demucilage, Lavado, Washed Process, Wet Process.

Arabica : merupakan jenis kopi tradisional yang berasal dari ethiopia. Ada banyak varietas termasuk typica dan bourbon.

Aroma : bau harum dari kopi yang diseduh

Arroba : Ukuran volume yang digunakan di negara - negara berbahasa spanyol, sama dengan sekitar 25 pon.

Astringent : Sensasi kering di lidah paling sering disebabkan oleh kehadiran biji yang belum matang dalam kopi

Automation : Operasi otomatis atau kontrol peralatan, proses atau sistem apapun

Bacterial Blight : Penyakit kopi yang dapat terjadi ketika kondisi basah dan dingin terjadi.

Bag : Sebuah karung goni berisi kopi. Berat tas / goni berbeda menurut negara asalnya tetapi secara tradisional 60 atau 69 kilo. Juga : Bale

Baggy : rasa tidak sedap atau bau yang mirip dengan kantong goni. Bisa karena masalah penyimpanan atau masalah biologis

Baked : Bland, hambar atau datar. Seringkali hasil kopi roasting terlalu lambat pada suhu yang terlalu rendah.

Balanced : Menandakan kombinasi yang menyenangkan dari dua atau lebih sensasi rasa utama. Berisi semua karakteristik dasar sampai batas yang tepat dan estetis. Juga : Round

Basic Tastes : Manis, asam, asin, pahit dan umami

Batch Roaster : peralatan untuk meroasting dengan jumlah tertentu kopi pada suatu waktu. Tidak seperti roaster yang berkelanjutan, roaster batch memiliki waktu mulai dan berhenti yang dapat diidentifikasi untuk setiap roasting. Lihat juga : Continuous Roaster

Bean Probe : Setiap probe pengukuran diposisikan pada roaster untuk memungkinkan operator membaca suhu biji kopi external

Bean Temperature : suhu external biji kopi selama siklus roasting. Umumnya digunakan sebagai temperatur kontrol untuk proses roasting.

Beneficio : Istilah kopi amerika tengah untuk pendirian pengolahan kopi seperti penggilingan basah

Bird Friendly : Sebuah sertifikasi yang menunjukkan bahwa kopi telah tumbuh sesuai dengan pedoman migratory bird center dari smithsonian institution yang membantu melindungi habitat burung melalui kopi yang tumbuh di naungan dan fokus lingkungan lainnya.

Bitter : Rasa tajam, tidak enak yang dirasakan di belakang lidah. Semua kopi memiliki sedikit kepahitan yang khas dari proses pemanggangan dan kepahitan moderat dapat diimbangi dengan rasa manis. Umumnya ditemukan dalam dark roast atau kopi yang terlalu di ekstraksi.

Black Bean : Cacat fisik umumnya pada biji mentah, menghasilkan biji yang setidaknya 50 persen hitam secara eksternal atau internal. Biasanya hasil dari infeksi selama perkembangan biji atau fermentasi ceri berkepanjangan yang telah diambil dari tanah.

Bland : Kurang dalam karakteristik rasa yang positif. Tidak terlalu beraroma. Juga : Dull, Mild, Tasteless

Blend : Campuran dari dua atau lebih kopi yang berbeda dengan daerah tumbuh, wilayah, perkebunan, varietas, metode pengolahan atau roastingan

Body : kesan yang berkenaan dengan lidah berdasarkan ketebalan atau rasa kekentalan kopi di mulut. Juga: Mouthfeel

Bouquet : Biasanya referensi untuk keseluruhan kesan aroma kopi yang diseduh. Total profil aromatik dari aroma awal bubuk kopi kering ditambah aroma kopi yang diseduh dan meninggalkan kesan di hidung saat diminum. Juga : fragrance

Bourbon : Varietas kopi arabika yang memiliki daun lebar dan buah kecil yang padat.

Brackish : Sensasi rasa yang tidak enak, pahit dan asin.

Breaking : Memecah kerak atau foam selama cupping, tindakan memecah tutup kasar putaran diatas cangkir sebelum mencicipi.

Brokens : Biji kopi yang pecah selama pemrosesan dan dianggap sebagai cacat

Burnt : Karakteristik rasa pahit, berasap dan sering ditemukan dalam kopi yang diseduh yang terlalu lama di roasting.

Buttery : Rasa penuh dan kaya dengan tekstur atau body berminyak

c & f : singkatan umum untuk biaya dan pengangkutan yang merupakan istilah pembelian yang berarti penjual memiliki kopi sampai mereka dimuat di kapal dan bahwa harga jual mencakup semua biaya sejauh ini ditambah dengan biaya angkutan laut

C Market : The ICE or Intercontinental Exchange (NYSE: ICE) pertukaran komoditas dimana kopi arabika dibeli dan dijual dimasa depan.

Caffeine (C₈H₁₀N₄O₂) :Alkaloid putih pahit ditemukan dalam biji kopi dan daun yang memiliki sifat seperti obat tertentu

Caffeine Content : Jumlah kafein dalam suatu produk. Satu cangkir kopi mengandung sekitar 1,5 butir kafein.

Caffeol : Gabungan aromatik yang mudah menguap yang terbentuk selama pemanggangan.

Caramelized : Rasa seperti terbakar, seperti pada gula yang dimasak / kecoklatan. Catatan rasa yang diinginkan jika dilengkapi dengan rasa kopi yang kuat.

Caramelly : Bau atau rasa dari gula yang dimasak tanpa bekas terbakar

Carbon Dioxide Process (CO2 Process) : Proses dekafeinasi yang melibatkan perendaman biji kopi hijau dalam co2 yang sangat terkompresi untuk mengekstrak kafein. Kafein kemudian dikeluarkan dari CO2 menggunakan filter karbon aktif dan digunakan kembali untuk mengekstrak lebih banyak kafein dari kopi.

Catimor : Varietas kopi arabica modern yang merupakan perpaduan antara caturra dan hibrida arabika - robusta alami. Dirancang untuk menghasilkan produksi yang tinggi dan tahan terhadap penyakit.

Catuai : Varietas modern dari kopi arabika yang merupakan hibrida dari mondo novo dan caturra. Tanaman dengan produksi tinggi ini dapat tumbuh dalam kepadatan yang tinggi dan tahan terhadap angin kencang dan hujan.

Caturra : varietas modern dari spesies kopi arabika yang ditemukan di brasil yang umumnya lebih cepat masak menghasilkan lebih banyak kopi dan lebih tahan penyakit dibandingkan varietas arabika tradisional yang lebih tua.

Caustic : Sensasi rasa asam yang terbakar

Certification : Cara menunjukkan bahwa kopi ditanam, dipanen, diolah dan / atau di roasting dalam pedoman dari serangkaian nilai sosial atau lingkungan tertentu. Juga dapat digunakan untuk artian kopi yang memenuhi sertifikasi asal, sertifikasi nasional atau sertifikasi distrik politik lainnya.

Chaff : Serpihan kulit terdalam dari buah kopi yang tersisa pada biji mentah setelah diproses dan yang mengambang bebas selama proses pemanggangan.

Chaff Collector : Bagian dari sistem pemanggangan yang dirancang untuk mengumpulkan sekam / abu (chaff). Seringkali, tetapi tidak selalu, konfigurasi siklon.

Chemically : Istilah yang digunakan untuk menggambarkan rasa atau aroma yang menunjukkan kehadiran fenolik atau hidrokarbon. Itu mungkin melekat pada kopi atau hasil kontaminasi

Cherry : Buah dari pohon kopi. Setiap cherry mengandung dua biji kopi biasa atau satu peaberry.

Chocolatey : Rasa atau aroma yang positif mengingatkan pada coklat tanpa pemanis, semi manis atau susu, kakao dan / atau vanila. Juga: Chocolaty

Cinnamon : Salah satu bumbu dasar rempah - rempah yang kadang - kadang terdeteksi dalam aroma. Juga, nuansa rasa dalam light roast.

c.i.f. : Istilah umum untuk biaya, asuransi dan pengangkutan yang merupakan istilah pembelian yang mirip dengan c & f, kecuali bahwa penjual menahan premi asuransi

Cinnamon Roast : Istilah tradisional untuk very light roast, digunakan terutama untuk cupping dengan suhu roasting terakhir sekitar 215 derajat celcius. Ada sedikit atau tidak ada minyak pada permukaan biji kopi

City Roast : Istilah tradisional untuk panggang komersial dari medium to full city

Clean : Istilah "clean cup" mengacu pada kopi bebas dari noda atau cacat. Tidak harus mengartikan kejelasan kesan dari rasa

Cocoa : Dapat menjadi atribut positif, ketika memiliki bau coklat yang manis, atau noda kopi panggang yang bau apek

Coffee Berry Borer : Hama kopi yang memakan biji kopi di seluruh tahap perkembangan tanaman inangnya. Dapat menyebabkan cacat pada kopi mentah. Juga: Broca

Coffee Berry Disease : Penyakit kopi yang disebabkan oleh strain mematikan *Colletotrichum coffeanum*. Jamur hidup di kulit pohon kopi dan menghasilkan spora, yang menyerang ceri kopi. Dapat menyebabkan cacat pada kopi mentah.

Coffee Blossom : Aroma aromatik yang ditemukan dalam kopi bubuk yang mengingatkan pada bunga putih pohon kopi, mirip dengan melati.

Coffee Classification : Cara sortasi, atau grading, kopi yang mempertimbangkan sejumlah faktor termasuk kuantitas, jenis dan tingkat keparahan cacat, ukuran biji dan kualitas cangkir, aroma kopi hijau, dan warna biji. Juga: Coffee Grading

Coffee Leaf Rust : Penyakit kopi yang disebarkan oleh spora dari lesi di bagian bawah tanaman oleh angin dan hujan. Awalnya ditemukan di Brasil pada tahun 1970, sekarang di sebagian besar negara-negara berkembang kopi. Dapat menyebabkan cacat pada kopi mentah.

Coffee Oil : Esensi kopi volatile berkembang dalam biji selama pemanggangan.

Coffee Trier : Perangkat runcing khusus untuk membuang sampel biji kopi hijau melalui dinding tas / goni tanpa membuka goni. Juga, sebagai bagian dari mesin roasting, sendok logam yang digunakan untuk menangkap sampel kecil kopi panggang untuk diperiksa selama proses roasting. Juga: Trier, Tryer

Commercial Coffee : Kopi yang diproduksi secara massal dari rata-rata hingga kualitas baik yang diklasifikasikan di bawah tingkat kelas premium atau spesialti

Complex : Menggambarkan keseimbangan dan intensitas rasa. Kesan kopi dengan campuran rasa, aroma dan aftertastes yang menarik. Juga: Deep

Container : Kotak reusable yang besar digunakan untuk mengangkut kopi atau kargo lainnya. Kuantitas diatur oleh ukuran kontainer untuk berat maksimum yang diijinkan, biasanya hingga 275 kantong pada 69 kg. atau 320 tas dengan berat 60 kg.

Continuous Roaster : Roaster kopi komersial besar yang memanggang kopi secara berkesinambungan alih - alih dalam batch

Cooling Tray : Sepotong peralatan, biasanya melingkar dan dilengkapi dengan lengan pengadukan, yang mengaduk kopi yang baru saja panggang untuk mendinginkannya hingga suhu ruangan dan dapat digunakan untuk menghentikan proses roasting di roasters yang tidak dilengkapi dengan quenching air.

Creamy : Ukuran body agak kurang dari mentega.

Creosoty : Sensasi rasa yang terkait dengan bau yang menusuk tajam. Rasa nabati yang terbakar dan pahit yang ditemukan setelah mencicipi kopi yang di roasting dengan level dark roast. mirip dengan tarry

Cup of Excellence : Sebuah kompetisi dan lelang kopi, mencari kopi dengan kualitas single tertinggi mutlak dari panen tertentu, dinilai oleh juri nasional dan internasional.

Cupping : evaluasi sensori biji kopi untuk profil rasa dan aroma. Biji dalam bentuk bubuk, air dituangkan ke atas bubuk dan minuman tersebut dirasakan baik dalam panas maupun dingin.

Cupping Spoon : Sendok, seukuran sendok sup kaldu, tapi bulat sempurna, digunakan untuk mencicipi kopi selama sesi cupping. Terbuat dari perak atau stainless steel sehingga tidak memiliki pengaruh rasa atau aroma.

Current Crop : Greenbean dari panen baru-baru ini tersedia setelah diproses. Juga: New Crop

Data Logger : Peralatan yang digunakan untuk mencatat waktu dan data suhu selama proses roasting. Mungkin di PC, mobile gadget maupun di laptop

Data Logging : Tindakan mengumpulkan waktu dan suhu data yang di roasting untuk membantu operator dalam profile roasting. Bisa manual dan otomatis

Decaffeination : Proses mengeluarkan kafein dari kopi

Defects : Karakteristik rasa tidak menyenangkan pada biji kopi hijau disebabkan oleh masalah selama pemetikan, pengolahan, pengeringan, pemilahan, penyimpanan, transportasi, pemanggangan atau pengemasan. Juga: Flavour Defect, Visual Defect

Degassing : Proses alami di mana kopi yang baru-baru ini disangrai melepaskan gas karbon dioksida.

Delicate : Menyenangkan untuk merasakan atau mencium. Sensasi yang ringan, halus dan terkadang cepat berlalu. Juga: Gentle, Mellow

Demucilage : Sebuah prosedur di mana ampas buah yang lengket, atau lendir, dikeluarkan dari biji kopi yang baru dipetik dengan menggosok menggunakan mesin. Juga: Aquapulp, Mechanical Demucilaging, Water Process, Wet Process

Dilution and Dispersion : Suatu proses yang digunakan untuk mengurangi dampak dari emisi sewaktu memanggang kopi. Proses ini melibatkan pencampuran emisi dengan udara segar.

Direct Process : Proses dekafeinasi yang melibatkan penerapan pelarut langsung ke biji kopi setelah kafein dibawa ke permukaan dengan uap atau air panas.

Direct Trade : Pembelian dan penjualan kopi dinegosiasikan dan dilaksanakan langsung antara roaster dan produsen.

Dirty : Bau atau rasa tidak enak yang tidak diinginkan. Dapat menyiratkan cacat, seperti rasa asam, bau tanah atau apek.

Double-Picked : Kopi yang telah dipilih dua kali untuk menghilangkan biji kopi yang tidak sempurna, kerikil dan ketidaksempurnaan lainnya.

Drum Roaster : Sebuah alat dalam memanggang kopi dimana kopi digelindingkan didalam drum berbahan metal. Panas disediakan oleh aliran udara panas melalui drum serta dari logam panas drum

Drying Cycle : Tahap pertama dari proses roasting, ketika suhu biji naik menjadi 139 derajat celcius. Selama fase ini, kacang berubah dari warna hijau terang menjadi kuning pucat.

Dry Process : Proses kopi yang melibatkan memanen dan mengeringkan biji saat masih dalam ceri. Kopi yang diproses kering sering memiliki keasaman yang lebih rendah dan body yang lebih berat daripada yang dicuci.

Dull : Istilah yang digunakan untuk menggambarkan kopi kurang dalam karakter. Juga: Flat, Unimpressive

Earthy : Rasa pekat yang kompleks ditemukan dalam proses kering dan rendah asamnya. Sering dianggap sebagai cacat dalam kopi yang dicuci. Juga : Dirty, Groundy

East African Fine Coffee Association (EAFCA) : Asosiasi produsen kopi, pengolah, orang pemasaran dan organisasi di sejumlah negara Afrika Timur dan Selatan, serta yang lain dari luar Afrika.

Emissions Control : Proses mengatur emisi pemanggangan, biasanya sesuai dengan peraturan lingkungan, asap atau regulasi tentang bau

Environment Temperature / Drum Temperature : suhu di ruang pemanggangan selama proses roasting. Terkadang digunakan sebagai temperatur kontrol

Ethyl Acetate (C₄H₈O₂) : Cairan yang tidak berwarna, mudah menguap, dan mudah terbakar yang memiliki aroma seperti buah yang wangi. Digunakan sebagai agen decaffeinating.

European Preparation : Di Amerika Tengah, menunjukkan penggunaan mesin penyortiran elektronik untuk menghilangkan cacat; di Kolombia, menunjukkan 90 persen atau lebih di atas ukuran screen 15.

Ex Dock : Pembeli mengambil kepemilikan kopi ketika diturunkan dari kapal di pelabuhan tertentu, dan bertanggung jawab atas semua biaya setelahnya, termasuk transportasi.

Exhaust Temperature : Suhu aliran knalpot dari roaster kopi.

Ex Warehouse : Pembeli mengambil kepemilikan kopi di mana disimpan di gudang dan bertanggung jawab untuk semua biaya setelahnya, termasuk transportasi. Pembeli harus memiliki account mereka sendiri dengan gudang, karena gudang akan menerapkan biaya yang tidak termasuk muatan — yang mungkin termasuk pembuatan palet, pembungkus dan pembungkusan — ketika kopi diambil. Juga: XW, EX-W

Fair Trade : Sebuah sertifikasi yang menunjukkan kopi telah tumbuh sesuai dengan pedoman Organisasi Pelabelan Fairtrade. Panduan ini diarahkan untuk menyediakan upah layak bagi petani di koperasi kopi. Juga: TransFair USA, TransFair Canada

FCA : Operator Gratis. Dengan perjanjian ini, penjual membayar kopi untuk diangkut ke tempat tertentu, di mana itu ditransfer ke pembeli atau perwakilan pembeli

Fermentation : tahap selama metode basah dalam pengolahan kopi ketika lendir yang lengket dipisahkan dari kulit luar cherry oleh enzim alami sementara biji disimpan di tangki

Fermented : Rasa asam atau bau cuka yang tajam. Jelas ini tidak diinginkan. Kesalahan pada pemrosesan pada umumnya.

Finca : Bahasa Spanyol untuk “perkebunan”, perkebunan kopi tertentu, baik besar atau kecil. Juga: Cafetal

First Crack : Tahap ketiga dalam memanggang kopi. Setelah biji kopi mencapai suhu antara 180 - 200 derajat celcius, reaksi kimia yang kompleks terjadi yang menyebabkan suara retak terdengar

Flat : Kopi yang telah terpapar oksigen terlalu lama. Seringkali terasa basi atau kardus. Kekurangan intensitas. Bisa juga merujuk ke keasaman, dalam hal ini berarti light atau tidak ada keasaman. Juga: Stale

Flavor Profile : Pengaruh dari aroma secara total, keasaman, body, manis dan aftertaste. Biasanya dijelaskan dengan kesan rasa utama yang khusus

Flavored Coffee : Kopi yang dipanggang yang telah dicampur dengan penyedap rasa atau kopi seduh yang dicampur dengan sirup beraroma

Floater : Cacat pada biji mentah ditandai dengan penampilan yang pudar atau memutih. Dapat memperkenalkan rasa fermentasi, pahit atau seperti jerami dalam cup

Fluid-Bed Roaster : Alat panggang yang menggunakan udara panas paksa untuk secara bersamaan mengaduk dan memanggang biji kopi hijau. Juga: Fluidized-Bed Roaster, Air Roaster, Sivetz Roaster

FOB : Di bawah ketentuan FOB, penjual mempertahankan kewajiban fiskal dan praktis untuk kopi sampai melewati rel kapal. Pada titik ini, pembeli biasanya mengeluarkan pembayaran secara penuh dan mengambil alih tanggung jawab fiskal dan praktis.

Forward Sale/Purchase : Mekanisme penjualan atau pembelian biji kopi pada periode waktu tertentu di masa depan. Perjanjian ini khusus untuk kuantitas, kualitas, harga atau perbedaan harga, dan jangka waktu pengiriman atau pengiriman.

FOT : Free on Truck. Penjual membayar biaya pembongkaran melalui pemuatan ke truk, dan pembeli membayar semua biaya setelah kopi dimuat di truk.

Fragrance : Bau tanah kering sebelum diseduh. Juga: Bouquet

French Roast : Sebuah istilah tradisional untuk panggang yang sangat gelap, dengan suhu berhenti sekitar 238 hingga 240 derajat celcius. Dalam panggang ini, biji kopi adalah warna coklat pahit dan biasanya terdapat minyak. Juga: Dark Roast

Fresh : Baru saja di panggang, sering ditandai dengan aroma yang sangat enak

Fruity : Menandakan aroma aromatik buah jeruk atau buah berry di dalam cup. Juga, noda rasa yang mirip dengan fermentasi.

Full Bag : Kopi yang dijual dari negara asalnya dengan berat rata - rata 60 - 70 kilogram

Full City Roast : Istilah tradisional untuk panggang komersial menengah, dengan suhu berhenti sekitar 210 hingga 225 derajat celcius. Juga: North Italian Roast

Futures : Pembelian kopi hijau bersertifikat dari atau dijual ke ICE (InterContinental Exchange). Harga sebagai sen AS per pon. Mekanisme penetapan harga digunakan untuk menetapkan harga kontrak tetap untuk kontrak kopi hijau. Bulan perdagangan adalah Maret, Mei, Juli, September dan Desember.

Geisha : Varietas kopi arabika yang menampilkan buah dengan ukuran besar dan panjang, juga melengkung

Grade : Tingkat kualitas yang diberikan untuk kopi tertentu berdasarkan faktor-faktor seperti cacat (jumlah dan tingkat keparahan), ukuran biji dan kadar air, penampilan warna dan aroma. Dapat dilihat sebagai angka (mis. Grade 1), huruf (mis. Grade AA) atau kombinasi keduanya (mis. 1AAA).

Grassy : Sebuah cacat rasa yang menunjukkan sedikit klorofil atau rasa herbal atau bau. Dapat ditemukan dalam kopi hijau yang belum dikeringkan secukupnya, begitu juga dengan kopi di bawah-panggang. Juga: Green, Hay-like

Green Coffee : Biji kopi yang belum diroasting atau biji kopi mentah. Juga : Raw

Green Coffee Association : Sebuah asosiasi yang bekerja bersama dengan pertukaran kopi, gula dan kakao untuk membantu menguntungkan industri kopi.

Hacienda : Perkebunan atau pertanian kopi

Hard : Kopi tanpa rasa manis, biasanya dianggap sebagai cacat cup

Hard Bean (HB) : Suatu istilah yang digunakan untuk menggambarkan kopi yang tumbuh di ketinggian yang relatif tinggi, biasanya 4.000–4.500 kaki atau 1200an – 1371an meter

Harrar : Proses kering atau natural, kopi ethiopia. Tumbuh di Ethiopia timur dekat kota Harrar, kopi ini biasanya harum dan light bodied dengan keasaman kompleks. Juga: Harar, Harer, Mocha Harrar, Moka Harrar, Mocca Harrar

Harsh : Rasa mentah yang tajam dengan kehadiran senyawa pahit dan astringent yang jelas. Dapat terasa pedas atau obat.

Heavy : Istilah kuantitatif untuk body atau mouthfeel.

Hectare (Ha) : Satuan metrik untuk luas lahan sama dengan 100 acre. Satu hektar adalah hektometer persegi, jadi luasnya persegi 100 meter di setiap sisi; tepat 10.000 meter persegi atau sekitar 2,47 acre

Heirloom : Spesies arabika yang lebih bervariasi dan secara genetis lebih dekat dengan kopi liar daripada kultivar lainnya.

Herby : Sensasi rasa menyerupai rasa atau bau jamu.

Hidy : Bau tak sedap mengingatkan pada kulit basah atau anjing basah. Dapat disebabkan oleh panas yang berlebihan selama proses pengeringan

yang biasanya dikaitkan dengan kopi yang dikeringkan dengan pengering mekanis. Juga: Fauna, Hidey

High-Grown : Kopi arabika tumbuh di ketinggian lebih dari 3.000 kaki atau 914,4 meter

Home Roasters : Sejumlah kecil roaster kopi diproduksi khusus untuk pasar konsumen / hobi. Umumnya memanggang 4 oz atau 0,113398 kilo. atau kurang, dan dipanaskan dengan listrik.

Hulling : Proses mengeluarkan gabah dan kulit kering dari kopi yang dicuci sesaat sebelum penggilingan.

Immature Beans : Biji mentah kecil dan jelek yang tidak berbentuk dengan kulit cherry yang melekat kuat. Terasa astringent atau bau rumput dalam cup

Imperfections : Cacat pada biji mentah seperti biji pecah, cangkang, quaker dll. Kopi dinilai oleh jumlah ketidaksempurnaan dalam sampel. Juga: Defects

Insect Damage : Cacat pada biji mentah yang ditandai dengan tanda - tanda serangan yang menggigit atau mengunyah

Intensity : Mengukur derajat, kekuatan, besarnya dan pengaruh total dari karakter sensori seperti aroma, keasaman, manis dan body

International Coffee Association (ICO) : Sebuah organisasi antar pemerintah untuk kopi yang menyatukan produksi dan konsumsi negara untuk mengatasi tantangan yang dihadapi sektor kopi dunia melalui kerjasama internasional.

International Standards of Operation (ISO-1401 9000) : Organisasi Internasional untuk Standardisasi (ISO) adalah badan pengaturan standar internasional yang terdiri dari perwakilan dari organisasi standar nasional. Organisasi ini menghasilkan standar internasional (standar ISO) untuk industri dan perdagangan, termasuk kopi.

Italian Roast : Istilah tradisional untuk panggang komersial yang lebih gelap, dengan suhu berhenti sekitar 232 hingga 235 derajat celcius. Biji biasanya berwarna coklat susu dan setengah tertutup dengan tetesan minyak. Juga: Vienna Roast, South Italian

Kosher (halal) : Fit atau diizinkan untuk dimakan atau digunakan sesuai dengan hukum diet atau seremonial Yudaisme. Sertifikasi untuk kepatuhan terhadap hukum yang mengatur makanan halal, termasuk kopi.

Le Nez Du Café : Seperangkat aroma yang diformulasikan untuk melatih cupping kopi dan roaster profesional.

Lemon : Aroma zippy segar atau rasa kulit lemon atau bumbu yang ditemukan dalam kopi.

Licorice : Bau atau rasa seperti permen yang ditemukan dalam kopi, karakteristik akar licorice atau adas manis

Machine-Dried : Suatu istilah yang digunakan untuk menggambarkan kopi yang telah dikeringkan secara mekanis, biasanya dalam drum besar yang berputar atau silo mengalir.

Malty : Sebuah kesalahan pada rasa yang menghasilkan bau biji-bijian sereal panggang, walnut atau maple.

Maragogype : Varietas kopi arabika berbeda dengan biji yang sangat besar, berpori dan hasil panen rendah. Juga : Maragogipe, Elephant Bean

Mature Coffee : Kopi disimpan di gudang selama dua hingga tiga tahun.

Medicinal : Rasa atau bau, biasanya tidak menyenangkan, sering kali secara kimiawi dan / atau astringen.

Mellow : Digunakan untuk menggambarkan kopi manis yang seimbang dengan keasaman rendah hingga sedang.

Metallic : Menggambarkan kopi yang mengandung logam, biasanya disebabkan oleh biji yang belum matang. Bisa disertai rasa astringen atau pahit.

Methylene Chloride (CH₂Cl₂) : Cairan yang tidak berwarna dan mudah menguap yang digunakan sebagai agen dekafeinasi.

Mild : Sensasi rasa yang terkait dengan mellow

Milling : Proses pembuangan secara mekanis seluruh kulit buah kering dari biji kopi yang diproses kering atau gabah kering dari biji kopi yang diolah basah

Moldy (berjamur) : Cacat visual atau rasa yang disebabkan oleh kondisi penyimpanan lembab.

Mondo Novo : Varietas kopi modern yang merupakan hibrida alami antara typica dan bourbon. Sangat produktif dan tidak mudah diserang.

Monsooned Coffee : Kopi sengaja terkena angin musim di gudang terbuka untuk menambah body dan mengurangi keasaman.

Mouthfeel : Menggambarkan sensasi di mulut dari ketebalan atau kekentalan.
Juga: Body

Muddy : Rasa yang membosankan dan tidak jelas. Penuh sedimen, mungkin dari tanah

Musty : Bau yang berasosiasi dengan tanah. Sebagai cacat, kopi akan berbau apek. Sedikit apek tidak selalu cacat, terutama pada kopi yang sudah tua atau monsun.

National Coffee Association (NCA) : Asosiasi Kopi Nasional Amerika Serikat didirikan pada tahun 1911, salah satu asosiasi perdagangan paling awal yang dibentuk di Amerika Serikat dan asosiasi perdagangan pertama untuk industri kopi AS.

Natural Process : Metode pengolahan kopi yang melibatkan mengeluarkan kulit luar setelah buah kopi dikeringkan. Dengan hanya menggunakan buah matang dan pengeringan dengan hati-hati, metode ini dapat menghasilkan kopi yang kompleks dan buah – buahan

Neutral : Digunakan untuk menggambarkan kopi yang pada dasarnya tidak berkarakter, tidak ofensif atau hambar, tanpa hal yang positif namun tanpa cacat.

New Crop : Kopi mentah yang baru saja dipanen setelah diproses. Juga : Current Crop

New York Board of Trade (NYBOT) : Pasar internasional untuk masa depan pertanian dan keuangan, termasuk kopi dan gula.

Nippy : Sensasi rasa yang dirasakan dari kopi dengan keasaman tinggi namun clean

Non-Linear Process Control System : Sistem kontrol pemanggangan yang menggunakan fungsi matematika non-linear untuk menentukan jalur pemanggangan. Biasanya lebih canggih daripada sistem pengendalian proses linier.

Nose : Kombinasi rasa dan bau saat menelan kopi. Komponen aroma dari aftertaste. Paling umum karamel, nutty atau malty.

Nutty : Sensasi aromatik kacang panggang, sering ditemukan dalam kopi yang diseduh.

Oily : Istilah yang digunakan untuk menggambarkan permukaan kopi panggang; menunjukkan panggang yang lebih gelap.

Old-Crop : Kopi mentah yang telah disimpan di gudang dan tersedia di paruh akhir dari siklus panen, tetapi masih dalam tahun panen.

Organic : Suatu istilah yang digunakan untuk menggambarkan kopi yang telah disertifikasi oleh agen pihak ketiga dan telah ditanam dan diproses tanpa menggunakan pestisida, herbisida atau bahan kimia sejenis. Juga: Certified- Organic Coffee, Organic Certified

Pacamara : Varietas kopi arabika yang merupakan persilangan antara maragogype dan pacas.

Pacas : Varietas kopi arabika yang merupakan persilangan antara caturra dan bourbon; menghasilkan hasil yang baik dan dapat tumbuh pada ketinggian sedang sampai tinggi.

Papery : Rasa tidak enak yang menunjukkan rasa kertas basah atau kardus. Terkadang hasil filter kertas atau proses dekafeinasi.

Parchment : Gabah. Kulit yang tipis dan rapuh yang menutupi biji kopi yang diolah basah setelah di pulping dan dikeringkan. Juga: Pergamino

Parchment Coffee : Pengolahan kopi basah dengan kulit gabah kering yang masih menyatu dengan biji mentah. Gabah dihapus dengan cara milling sebelum memanggang. Juga : In Parchment, En Pergamino

Past Crop : Biji mentah yang telah disimpan di gudang dan tersedia dari tahun panen sebelumnya.

Past-Croppish : Dikatakan kopi yang telah memburuk sebelum dipanggang dan, dengan demikian, rasa melemah, pudar atau melunak. Khususnya dengan keasaman kurang, rasa kayu atau kertas, dan sedikit tubuh atau aroma.

Patio-Dried : Kopi dikeringkan dengan memaparkannya ke panas matahari dengan menyebar dan menyapu di terpal di lapangan terbuka. Juga: Sun Dried

Peaberry : Biji kecil dan bulat dan hanya berada satu biji daripada dua biji pada umumnya yang berada di dalam cherry kopi. Juga : Caracol

Perforated Drum : Suatu jenis drum roaster dengan drum yang sepenuhnya berlubang di bagian sisinya.

Petroleum : Bau yang tidak menyenangkan yang biasanya berasal dari kontaminasi. Sering ditemukan dalam kopi yang disimpan dalam goni yang tidak standarnya

Piquant : Keasaman yang tajam dan menyenangkan; sedikit asam atau menggigit.

Pointed : Kopi dengan ketajaman yang halus dan asam.

Potatoey : Rasa yang tidak enak dari kentang mentah

Processing : Cara di mana kopi disiapkan dari asalnya. Jenis pengolahan, seperti yang dicuci atau diproses kering, dapat menentukan keberadaan dan kekuatan aroma dan cita rasa tertentu dalam kopi.

Profile : Analisis jalur suhu kopi selama proses pemanggangan, biasanya dalam bentuk grafik waktu dan suhu.

Profile Roasting : Ilmu mengendalikan laju perpindahan panas ke dalam kopi selama proses roasting, dengan tujuan pengulangan dan cita rasa dioptimalkan. Juga, sebagai kata kerja, mengambil tindakan terukur dan berulang selama proses panggang untuk mempengaruhi perubahan rasa kopi dengan mengubah profil panggang.

Profile Roasting System : Sistem kontrol pemanggangan yang menggunakan perangkat kontrol proses elektronik untuk memanipulasi kecepatan putaran burner, aliran udara dan / atau drum.

Profiling : Tindakan pemanggangan profil dan / atau tindakan pembuatan profil salinan jalur suhu panggang, sering dalam bentuk grafik.

Pruny : Rasa seperti buah yang mengingatkan pada pemangkasan ditemukan di beberapa kopi panggang gelap.

Pulp : Bagian dari ceri kopi yang dihilangkan selama pemrosesan. Juga: Mucilage

Pulping : Menghilangkan kulit terluar dari ceri kopi.

Pungent : Sensasi rasa utama yang berhubungan dengan keberadaan senyawa pahit. Biasanya dari senyawa fenolik yang berkisar dalam rasa dari creosoty hingga alkalin.

Pyrolysis : Selama memanggang, pemecahan kimia lemak dan karbohidrat menjadi minyak halus yang memberikan aroma dan banyak rasa kopi.

Q-Certified : Konfirmasi independen kualitas yang benar-benar dapat dianggap khusus. Contoh-contoh kopi hijau dikirimkan ke Mitra In-Country (ICP), dan tiga lisensi Q Graders (coppers yang secara profesional terakreditasi) dan menilai kopi. Kopi yang memenuhi standar untuk kualitas biji, panggang,

dan cup dikeluarkan sertifikat Q. Jika kopi tidak memenuhi standar khusus, kopi akan menerima laporan teknis yang menjelaskan alasannya.

Quakers : Biji kopi rusak dan tidak termasak dengan sempurna

Quakery : Rasa kacang yang disebabkan oleh kacang mentah atau yang belum matang. Tampak sangat ringan saat dipanggang.

Quintal : Satuan berat. Ketika diaplikasikan pada kopi, biasanya sekitar 100 kilogram, tetapi ini bervariasi dari satu negara ke negara lain.

Rainforest Alliance : Sertifikasi yang menunjukkan bahwa kopi telah tumbuh sesuai dengan pedoman Rainforest Alliance. Pedoman ini diarahkan pada perlindungan dan pelestarian ekosistem, serta praktik sosial berkelanjutan.

Rancid : Memiliki bau atau rasa seperti minyak tua. Bau asam dan tidak enak.

Rank : Rasa kotor, tidak enak terutama karena kontaminasi atau overfermentasi.

Resonant : Istilah deskriptif untuk aftertaste panjang dan menyenangkan. Juga: Recurring

Riado : Sedikit karakter rioy pada saat mencicipi kopi

Rich : Terutama deskripsi untuk buket. Juga digunakan untuk menunjukkan kedalaman dan kompleksitas rasa, aroma yang menyenangkan dan full body

Rioy : Rasa yang keras, obat atau sedikit terionisasi, fenol atau karbolik. Sering dianggap sebagai noda tetapi dihargai oleh orang lain untuk campuran.

Roast Initiation : Tahap ketiga pemanggangan, ketika biji membengkak menjadi sekitar 150 persen dari ukuran normalnya. Unsur dalam biji mulai mengkaramel, memberi warna coklat pada biji.

Roast Style : Cara biji kopi dipanggang. Dapat digambarkan sebagai light, medium dan dark, serta dalam istilah tradisional seperti Cinnamon dan Full City.

Roasters Guild : Sebuah serikat dagang dari Specialty Coffee Association of America yang terdiri dari roaster khusus yang didedikasikan untuk keahlian dari meroasting kopi yang berkualitas

Robusta : Spesies kopi yang tahan penyakit yang memproduksi kopi dengan kandungan kafein lebih tinggi daripada *Coffea arabica*. Juga: *Coffea canephora*

Rough : Sensasi rasa tidak menyenangkan yang berhubungan dengan tajam.

Round : Istilah yang umum digunakan untuk kopi yang seimbang dan kaya.
Juga: Full

Rounded : Deskriptor kuantitatif untuk buket moderat.

Rubbery : Karakter seperti bau karet terbakar dari beberapa robusta dan sering kali terjadi ketika melakukan roasting pada dark roast

Salty : Salah satu sensasi rasa dasar, namun rasa asin jarang muncul di garis terdepan dalam rasa kopi. Ketika itu terjadi, itu hanya terlihat.

Scorched : Cacat roasting menghasilkan noda bau yang membuat kopi yang diseduh sedikit rasa asap atau terbakar dengan rasa keseluruhan yang kurang matang. Bisa dilihat di permukaan kopi panggang.

Second Crack : Kondisi dalam memanggang dimana biji menjadi rapuh karena dehidrasi. Akibatnya biji retak dan mulai terkarbonisasi menghasilkan karakteristik yang terbakar dari jenis roast yang sangat gelap / dark roast

Set Point Process System : Sistem kontrol roasting yang menggunakan logika on / off sederhana, mirip dengan termostat.

Sharp : Rasa noda yang intens menghasilkan senyawa asin dan asam. Tajam ke arah asin disebut kasar. Tajam ke arah soury adalah astringent. Ketika digunakan dalam referensi keasaman, itu bisa menjadi istilah memuji yang berkaitan dengan tangy dan nippy.

Shell : Cacat pada biji mentah yang ditandai dengan biji yang berbentuk seperti kerang

Silverskin : Kulit tipis dan terdalam dari buah kopi. Selama pemanggang, kulit berwarna perak yang tersisa di kacang berubah menjadi abu.

Single-Estate : Istilah yang digunakan untuk menggambarkan kopi yang dihasilkan oleh perkebunan tunggal, penggilingan tunggal atau kelompok pertanian tunggal, dan dipasarkan secara terpisah dari kopi lain. Juga: Estate-Grown, Single-Farm

Single-Origin : Istilah yang digunakan untuk menggambarkan kopi yang tidak tercampur dari satu negara, wilayah atau tanaman.

Size Classification : Cara memilah kopi dengan ukuran biji kopi. Biji jatuh melalui screen dengan lubang bundar berbagai dimensi. Ukuran berkisar

dari 13, yang terkecil, hingga 20, yang sangat besar. Peaberries berukuran dengan screen yang memiliki lubang berbentuk oval 9-13. Juga: Screen Size

Slack Bag : Segoni kopi yang tidak sepenuhnya penuh atau telah robek dan ditaruh kembali.

Slurp and Spit : Istilah untuk menyeruput kopi dari sendok, mencicipinya dan meludahkannya.

Smoky : Sensasi rasa mengingatkan pada makanan berasap. Biasanya merupakan pendeskripsi positif, dan lebih umum dalam dark roast.

Smooth : Deskriptor kuantitatif untuk kopi yang body nya rendah. Juga mengacu pada kopi dengan full body dan asam yang rendah

Soapy : Rasa tidak enak yang mirip dengan tanah dan kotor.

Soft : Kopi yang rendah asam yang memiliki keasaman yang light atau sangat light dan hampir mendekati rasa bland. Kopi yang ringan dengan aftertaste yang kering

Soft Bean : Istilah yang digunakan untuk menggambarkan kopi yang tumbuh di ketinggian yang lebih rendah.

Solid Drum : Suatu jenis drum roaster yang memiliki drum dengan sisi-sisinya yang kokoh.

Sour : Satu dari rasa dasar : manis, asin, pahit dan umami

Source : Tempat asal kopi. Juga digunakan sebagai kata kerja, seperti pada "sumber kopi" dari tempat tertentu.

Sours : Cacat secara visual ditandai dengan warna kuning, coklat atau merah. Seringkali hasil dari teknik pertanian atau pengolahan yang tidak tepat. Dapat menghasilkan rasa asam atau fermentasi dalam cup.

Soury : Rasa asam yang jelas, tengis yang berbeda sering karena pengolahan yang tidak tepat.

Specialty Coffee : Kopi yang rasanya enak. Kopi diproduksi dengan hati-hati untuk mencapai kualitas yang diakui. Juga mengacu pada kopi hijau dengan jumlah cacat yang diizinkan yang terbatas.

Specialty Coffee Association of America (SCAA) : Sebuah asosiasi khusus roaster kopi, pedagang besar, pengecer, importir, petani dan produsen.

Spicy : Dikatakan aroma atau rasa sugestif rempah-rempah. Terkadang dikaitkan dengan aromatik, menarik atau menyengat. Memberi kesan rasa cengkeh, kayu manis, pala, dll.

Split Bag : Istilah yang digunakan mendefinisikan penjualan kopi dalam jumlah yang kurang dari goni penuh

Spot Sale : Pembelian biji mentah di tempat tergantung pada ketersediaan saat ini dan harga

Stage Process System : Sistem kontrol pemanggangan yang mengikuti jalur atau program yang telah ditentukan.

Stale : Cacat rasa tidak enak ditemukan pada kopi panggang lama dan rusak. Kopi panggang yang telah memudar dalam kualitas setelah penyimpanan yang berlebihan atau paparan udara. Juga: Flat

Strawy : Cacat rasa yang memberikan rasa seperti bau jerami dan kayu

Strength : Biasanya istilah kopi yang disederhanakan. Kekuatan disampaikan melalui konsentrasi padatan terlarut dalam suspensi, bukan keunggulan satu karakteristik.

Strictly Hard Bean (SHB) : Kopi tumbuh di atas 4.500 kaki atau 1371,6 meter

Strong : Suatu istilah yang menunjukkan kekuatan yang berasal dari padatan terlarut yang lebih besar dalam ekstraksi atau intensitas salah satu karakteristik dari catatan. Ini juga digunakan sebagai kata sifat utama atau cacat, seperti “rasa asam yang kuat” atau “aroma yang kuat”.

Sun-Dried : Istilah yang digunakan untuk kopi yang dikeringkan dengan memaparkannya ke panas matahari dengan menyebar dan menyapu dalam lapisan tipis pada rak pengeringan atau teras.

Sun-Grown : Menggambarkan kopi yang tidak tumbuh di bawah tanaman pelindung

Super Sack : Metode pengiriman dan / atau penyimpanan kopi dalam karung besar, mengandung 1 ton, 1 metrik ton atau jumlah besar lainnya.

Sustainable Coffee : Deskripsi yang agak samar untuk kopi yang ditanam dan dijual dengan cara yang ramah lingkungan dan sosial.

Sweet : Salah satu rasa dasar. Juga pengakuan manisnya atau tidak adanya kepahitan dalam kopi. Dikatakan kopi yang halus, enak, bebas dari cacat atau tajam

Swiss Water Process : Merek dagang dengan metode dekafeinasi yang menghilangkan kafein dari biji kopi menggunakan air panas, uap, dan arang aktif.

Taint : Rasa negatif, aroma yang terjadi dimana saja dalam rantai kopi

Tangy : Sensasi rasa agak asam dan buah – buahan

Tarry : Kesalahan rasa yang memberi karakter terbakar.

Tart : Sensasi rasa asam antara tangy dan soury

Taste : Kesan indera secara total dari gabungan rasa dasar dari manis, asam, asin, pahit dan umami

Taste Wheel : Terminologi sistematis yang digunakan oleh cuppers untuk menggambarkan kesalahan, rasa dasar dan rasa kopi yang tidak biasa. Direkomendasikan oleh Ted Lingle dari SCAA dan Dolf DeRovira of Flavor Dynamics.

Terroir : Kepribadian dan karakter dalam aroma dan rasa diwakili oleh asal kopi. Profil rasa keseluruhan umum untuk daerah, distrik, ketinggian atau gaya pemrosesan tertentu yang sedang tumbuh.

Thick : Istilah untuk menunjukkan body yang sangat berat.

Thin : Kopi yang tidak memiliki body atau rasa

Tipped : Biji kopi yang hangus di ujungnya karena kesalahan pemanggangan, biasanya memulai proses roasting dengan suhu drum roaster yang terlalu tinggi atau hanya memanggang terlalu cepat untuk jenis kopi.

Toasty : Memiliki aroma roti tawar segar atau roti yang baru dipanggang.

Triangle Cupping : Sebuah sistem cupping di mana cupper mencicipi tiga cangkir kopi untuk mengidentifikasi satu yang berbeda dari dua lainnya. Digunakan sebagai teknik pengembangan keterampilan, serta untuk membandingkan dan membedakan sampel kopi.

Turpeny : Sebuah aftertaste obat mengingatkan zat-zat seperti terpenin, resin atau seperti kapur barus

Typica : salah satu jenis dari varietas kopi arabika. Pohon-pohon berbentuk kerucut dan dapat mencapai ketinggian 15 kaki atau 4,5 meter. Banyak dianggap sebagai varietas arabika asli.

Umami : Umumnya disebut “rasa kelima,” kata ini menggambarkan rasa yang sering dianggap sebagai pedas, gurih, tajam atau berisi

Under-developed : Kopi dipanggang terlalu lambat pada suhu yang terlalu rendah.

UTZ Certified : Sertifikasi yang menunjukkan bahwa kopi telah tumbuh sesuai dengan pedoman UTZ Certified. Pedoman-pedoman ini diarahkan untuk produksi dan penyediaan kopi yang bertanggung jawab.

Vapid (hambar) : Kurangnya karakter dan tidak ada rasa spesial. Khususnya kurang keasaman, ciri khas atau kesegaran. Juga: Insipid, Dull, Flat

Varietal : Secara tradisional mengacu pada subspecies genetik kopi berdasarkan lokasi, seperti Kosta Rika atau Kolombia. Hari ini, lebih umum digunakan untuk mengartikan varietas arabika, seperti typica dan bourbon.

Velvety : Body yang tebal dan asam yang rendah

Vinegary : Rasa asam yang terkait dengan fermentasi.

Washed Process : Proses pasca panen memisahkan biji dari buah sebelum dikeringkan. Yang paling penting adalah tahap lanjutan dari fermentasi terkontrol antara pulping dan fase pembilasan dan pengeringan. Pengolahan yang buruk dapat menyebabkan kerusakan yang dapat membuat kopi tidak dapat digunakan. Di sisi lain, kopi yang dicuci dengan benar biasanya menunjukkan rasa manis, kejelasan dan keasaman yang baik. Juga: Aquapulping, Demucilage, Wet Process, Lavado

Water Process : Merk dagang untuk metode dekafeinasi yang mirip dengan metode Karbon Dioksida, tetapi bukannya mengeluarkan kafein dengan filter karbon aktif, itu dicuci dari CO₂ dengan air dalam tangki sekunder dan kemudian didaur ulang untuk mengekstrak lebih banyak kafein dari kopi.

Water Quench : Menggunakan air untuk menyedot kopi panggang dengan cepat untuk mencegah pemanggangan lebih lanjut dan hilangnya aroma.

Watery : Berkaitan dengan body, itu berarti kopi menunjukkan tanda-tanda tipis. Berkaitan dengan kekuatan, kopi lemah dalam rasa baik karena padatan terlarut yang tersedia dalam biji atau rasio dasar air.

Wet Process : Suatu jenis pengolahan kopi yang melibatkan mengeluarkan kulit dan ampas dari biji kopi sementara buah kopi masih lembab. Dalam proses basah tradisional, kulit kopi dihilangkan, kulit biji berada di dalam tangki di mana enzim menghilangkan kulit buah yang lengket dan kemudian

dicuci. Dalam metode demucilage, kulit cherry digosok dari biji dengan mesin. Juga: Aquapulp, Demucilage, Wet Method, Washed Process

Whole-Bean Coffee : Kopi yang telah dipanggang tetapi belum digiling.

Winey : Karakteristik buah berkualitas bittersweet (pahit manis) dari anggur merah. Rasa asam manis, kadang - kadang digunakan untuk menggambarkan keasaman

Woody : Ciri khas cacat dari kopi lama dan rasa ini dihasilkan biasanya pada pohon kopi tumbuh pada ketinggian yang lebih rendah. Juga, aroma atau rasa yang diinginkan mengingatkan pada kayu halus seperti cedar atau kayu cendana.

