



---

# MODUL PELATIHAN BARISTA

---

---

# **MODUL PELATIHAN BARISTA**

---

# DAFTAR ISI

---

- 1** \_\_\_\_\_ Apa Itu Barista
- 2** \_\_\_\_\_ Sejarah Kopi
- 3** \_\_\_\_\_ Sejarah Kopi Di Indonesia
- 4** \_\_\_\_\_ Skema Perjalanan Kopi
- 5** \_\_\_\_\_ Jenis dan Karakter Biji Kopi
- 6** \_\_\_\_\_ Teknik "*Roasting*"
- 8** \_\_\_\_\_ Teknik "*Cupping*"
- 11** \_\_\_\_\_ Teknik "*Brewing*"
- 13** \_\_\_\_\_ Alat Dasar Pembuatan Kopi Manual
- 15** \_\_\_\_\_ Jenis-Jenis Gilingan Kopi
- 18** \_\_\_\_\_ Mengenal Espresso

# DAFTAR ISI

---

Ragam Teknik Membuat Kopi _____	<b>23</b>
<i>Coffeepreneur</i> & Kiat-Kiat usaha Kedai Kopi _____	<b>30</b>
Profil <i>Trainer</i> Pelatihan Barista _____	<b>33</b>

# APA ITU BARISTA ?



**B**arista merupakan sebutan bagi seseorang yang pekerjaannya membuat dan menyajikan kopi yang berkualitas terbaik kepada pelanggan. Kata "*barista*" sendiri berasal dari bahasa Italia yang artinya "*Bartender*" atau pelayan bar. Namun seiring perkembangan jaman dan masuknya tren kopi ke Amerika dan Eropa, kata ini kemudian diadopsi menjadi yang sekarang kita kenal.

Tugas seorang barista adalah membuat kopi berbasis espresso. Tidak hanya asal membuat, barista juga terlatih secara profesional untuk membuat kopi *espresso* dan memiliki keahlian tingkat tinggi untuk meracik kopi-kopi yang melibatkan berbagai campuran dan rasio semacam *latte* atau *cappuccino*. Barista juga dituntut untuk memiliki pengetahuan yang baik tentang seluruh proses pembuatan kopi agar bisa menyiapkan secangkir kopi yang enak dan nikmat untuk diminum kepada pelanggannya.

# SEJARAH KOPI

---



**K**opi pertama kali ditemukan oleh pengembala kambing dari Abbysina, Ethiopia bernama Kaldi. Diceritakan pada suatu hari Kaldi melihat kambingnya dalam keadaan hiperaktif, berlarian dan melompat kesana kemari. Kaldi merasa heran dengan keadaan kambing yang dia miliki tidak seperti biasanya. Kemudian Kaldi mencari tahu apa yang telah di makan oleh kambingnya. Setelah diselidiki, ternyata kambingnya telah memakan buah beri merah.

Kaldi kemudian menanyakan kepada seorang biarawan. Biarawan itu pun tertarik dan ingin mencoba buah beri merah tersebut. Setelah dicoba, biarawan itu merasa ada tenaga tambahan dan tidak mengantuk ketika melakukan aktivitas di malam hari sehingga menginginkannya untuk dikonsumsi. lalu dia mengolah buah beri merah tersebut agak tidak terasa pahit. sehingga tercipta biji kopi yang dikenal sampai sekarang.

Fenomena ini akhirnya tersebar luas ke berbagai negara di Afrika. Oleh suku-suku di Afrika, kopi pada awalnya berupa makanan penambah nutrisi dengan mencampur buah kopi, lemak hewan, dan minuman anggur. Beberapa abad kemudian sekitar 525 SM, kopi mulai terbawa ke Timur Tengah melalui Yaman dan Arab Saudi.

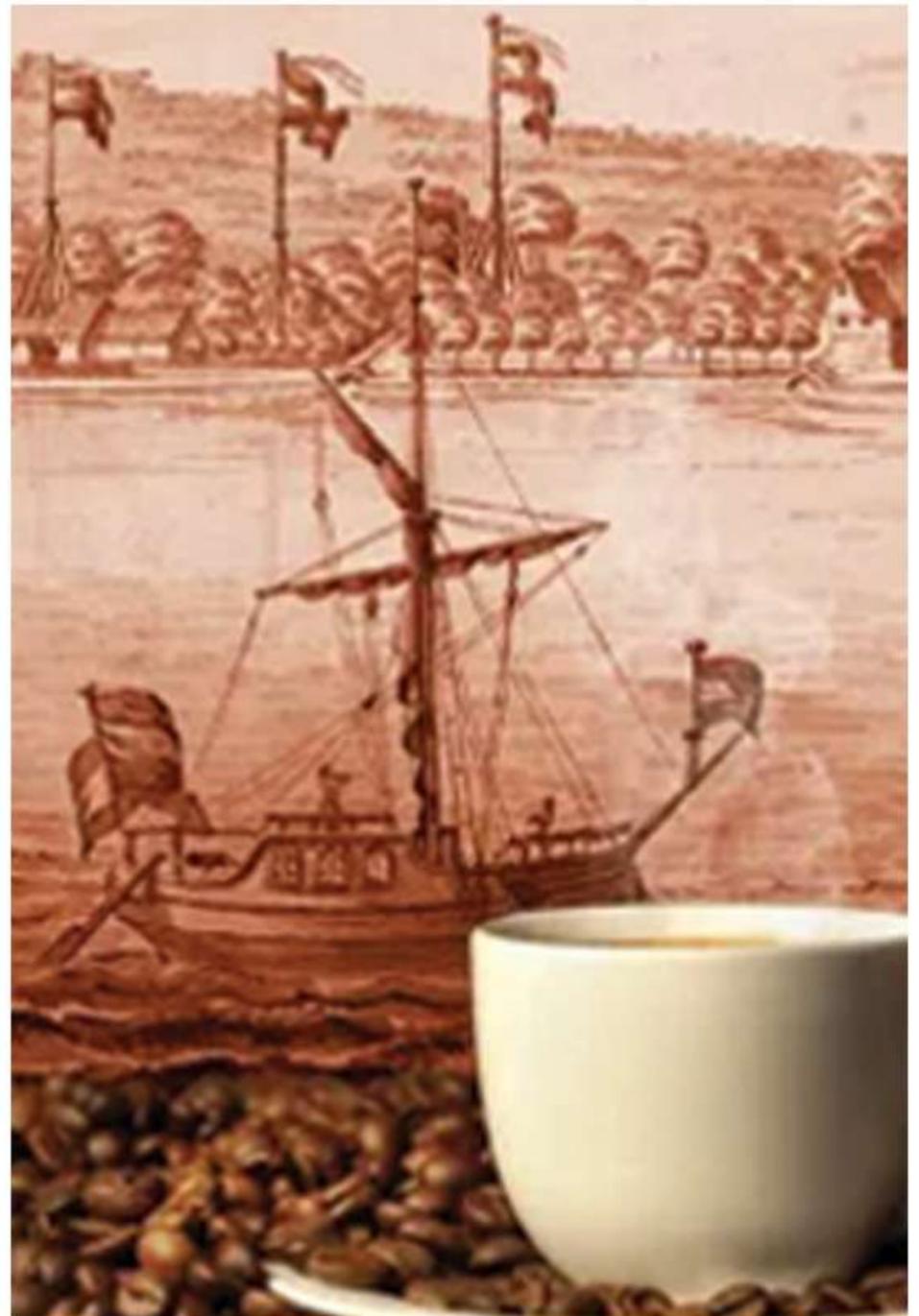
Pada pertengahan abad ke-16, minuman kopi telah menyebar hingga Mesir, Siria dan Turki. Lalu, biji kopi dibawa masuk pertama kali ke Eropa secara resmi pada tahun 1615 oleh seorang saudagar Venesia. Ia mendapatkan pasokan biji kopi dari orang Turki. Dan akhirnya Bangsa Eropa kemudian membawa bibit kopi ke tanah koloni masing-masing.

# Sejarah Kopi di Indonesia

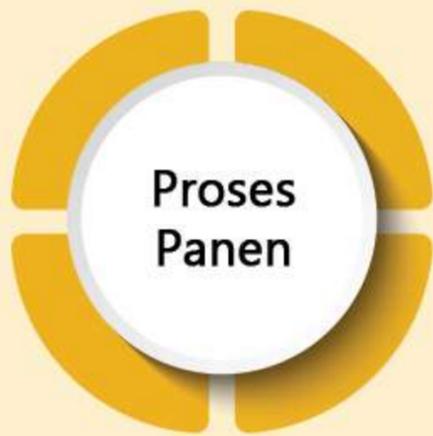
**K**opi mulai dibawa ke Indonesia pada abad ke-17 oleh Belanda yang pada saat itu tengah menjajah Indonesia. Pada saat itu, Belanda atas nama VOC (*Vereenigde Oostindische Compagnie*) mendarat di Jawa membawa kopi dari Malabar, India. Kopi yang pertama kali dibawa itu merupakan jenis arabika. Di tahun 1700-an, kopi menjadi komoditas andalan VOC dan telah berhasil memberikan keuntungan yang sangat besar bagi Belanda.

Setelah sukses di Batavia, Belanda kemudian memperluas produksi kopi di beberapa daerah di Indonesia, seperti di daerah Prenger, Jawa Barat, Sumatera Utara, Aceh, Bali, Sulawesi, hingga Papua. Pasca kemerdekaan Indonesia, Perkebunan kopi milik Belanda kemudian dinasionalisasi oleh pemerintah. Sehingga, Indonesia secara berdaulat memiliki kendali penuh untuk menghasilkan dan mengekspor kopi di beberapa negara di dunia.

Adapun beberapa jenis Kopi Indonesia di antaranya adalah Kopi Aceh Gayo, Kopi Sumatra Mandheling, Kopi Lintong, Kopi Kalosi Toraja, Kopi Lampung, Kopi Kintamani Bali, Kopi Jawa Prenger, dan Kopi Papua. Selain itu, Indonesia juga memiliki Kopi Luwak yang dikenal sebagai kopi termahal di dunia.



# Skema Perjalanan Kopi



**01**

Berawal dari tumbuhnya pohon kopi.

**02**

Lalu dari pohon kopi, diambil buah ceri merah.

**03**

Setelah proses pasca-panen, menghasilkan *green bean*\*

**04**

Proses sortir untuk mendapatkan *green bean* kualitas terbaik.



**01**

Melakukan *Roasting* (Pemanggangan Biji Kopi)

**02**

Melakukan *Cupping* (Mencicipi aroma dan rasa kopi)

**03**

Melakukan *Brewing* (Penyeduhan pada kopi)

# Jenis dan Karakter Biji Kopi

Arabika



Robusta

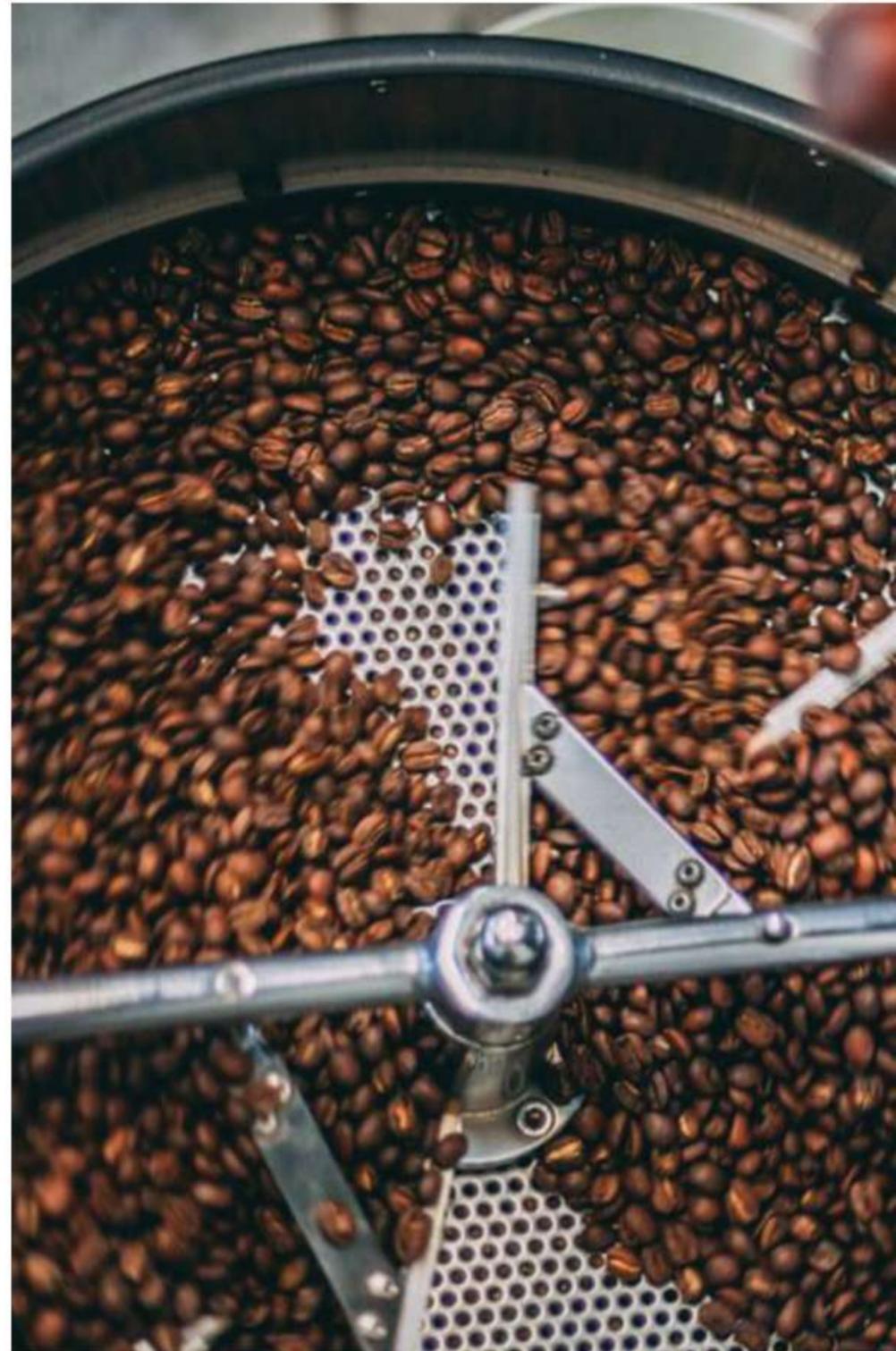


1.000 - 2.200 mdpl	Ketinggian	0 - 800 mdpl
1.500 - 2.200 mm	Curah Hujan / Tahun	2.200 - 3.000 mm
15 - 24 C	Suhu	18 - 36 C
2 - 4 m	Ketinggian Tanaman	8 - 12 m
0,8 - 1,4 %	Kadar Kafein	1,7 - 4,0 %
Oval	Bentuk Biji	Round, Big
Flavorful, Fruity, Clean	Karakter Rasa	Bitter, nutty, High Body
6 - 9 %	Kadar Sukrosa (Gula)	3 - 7 %

# Teknik "Roasting"

**P**roses roasting merupakan proses dimana biji kopi yang masih mentah (*green bean*) dipanggang hingga sampai ke tingkat kematangan tertentu untuk meningkatkan kualitas biji kopi. Biji yang dipanggang akan siap untuk dikonsumsi. Biasanya ditandai dengan aroma manis karena proses karamelisasi di dalam biji. Dalam proses roasting kopi, suhu dan waktu akan mempengaruhi hasil akhir dan rasa kopinya.

Dalam teknik roasting, sebaiknya barista melakukan proses blend yaitu suatu proses pencampuran beberapa jenis biji kopi bisa dilakukan sebelum atau sesudah di roasting sehingga menghasilkan cita rasa kopi eksklusif.



# Warna Jenis Roasting Kopi



Saat melalui proses roasting, biji kopi mempunyai tingkatan warna yang berbeda-beda. Tingkatan warna itu dapat memastikan hasil cita rasa yang di inginkan. Pada proses tersebut, biji kopi akan mengalami banyak perubahan mulai dari pengurangan kadar air, perubahan berat dan ukuran, hingga perubahan warna tentunya dari biji kopi tersebut. Secara umum, ada tiga warna jenis saat roasting kopi, yaitu:

## **Light**

Fokus pada kecerahan dan rasa halus biji kopi. Memberi keaktifan dan body yang seimbang untuk kopi.

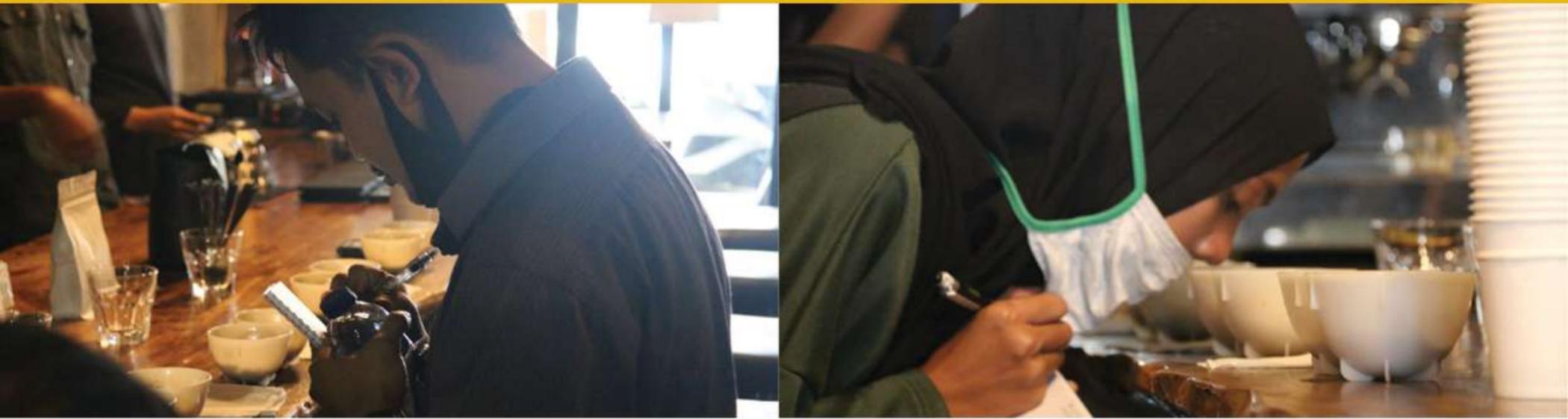
## **Medium**

Berukuran agak gelap dan lebih kompleks. Gula dalam kacang sudah mulai karamel, memiliki rasa alami, sedikit manis.

## **Dark**

Memiliki rasa berasap karena gula dalam kacang sudah mulai berkarbonasi.

# Teknik “Cupping”



**P**roses cupping atau biasa kita dengar dengan istilah “*Coffee cupping*” merupakan metode atau teknik untuk mengevaluasi karakteristik yang berbeda dari biji kopi tertentu. Dengan melakukan cupping, kita dapat membandingkan karakteristik biji kopi antara yang satu dengan yang lainnya. Dengan mengenal karakteristik setiap biji kopi yang berbeda, kita bisa mendapatkan pemahaman yang lebih baik mengenai kopi tersebut sehingga akan diketahui rasa dan aroma kopi yang diseduh.

Dalam melakukan teknik cupping pada kopi, seorang barista diusahakan menggunakan rasio 150 ml air untuk 8,5 gram. Dengan tujuan agar menghindari efek yang bisa memengaruhi karakteristik alami kopi sejak proses brewing. Dalam melakukan cupping, barista umumnya menuliskan catatan yang mereka dapatkan dalam sebuah kertas tabel. Masing-masing proses juga membutuhkan kertas tabel yang berbeda-beda pula.

Dalam praktiknya, teknik cupping memperhatikan beberapa aspek-aspek penilaian seperti:

**(Aroma)** : *Fragrance* (bau dari kopi ketika masih kering) dan aroma (bau dari kopi ketika diseduh dengan air panas) adalah aspek dari aroma yang dapat dinilai melalui tahapan berikut: Mencium bubuk kopi yang berbeda dalam mangkok sebelum di tuang dengan air, mencium aroma saat mengaduk permukaan kopi seduhan, dan mencium aroma kopi saat kopi sudah larut.

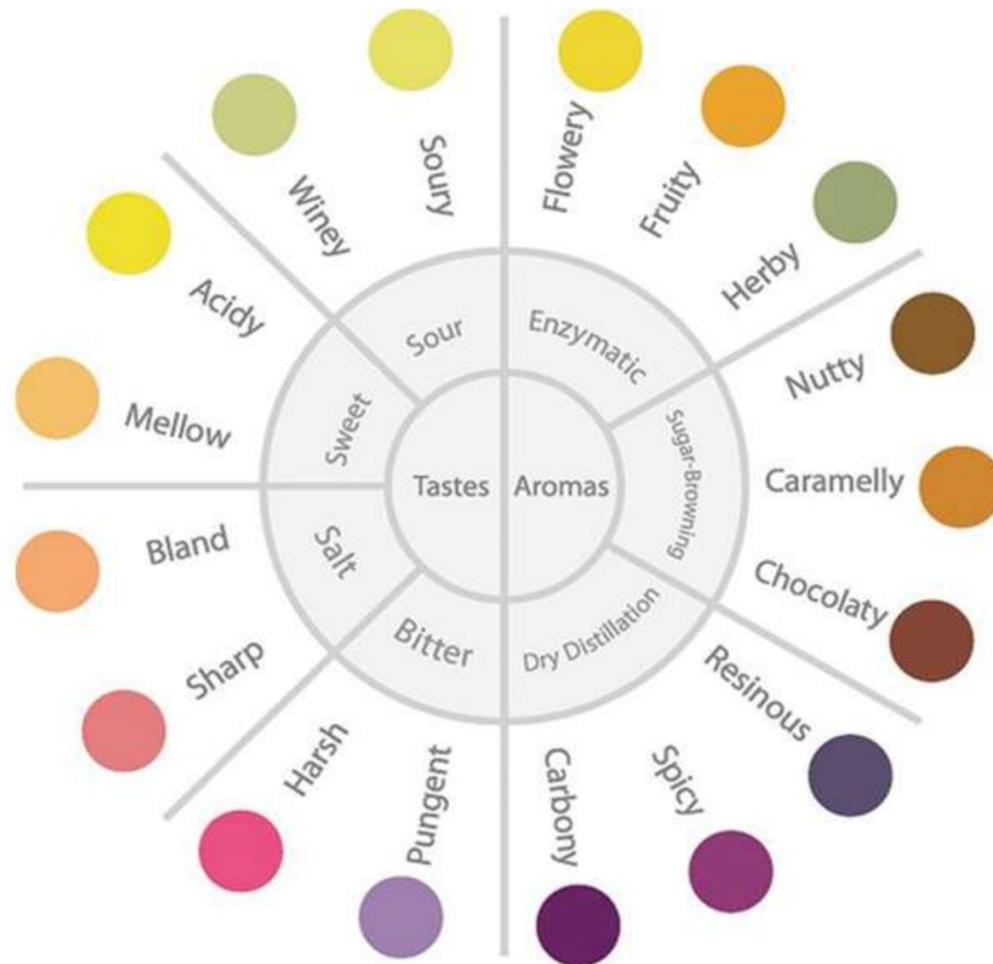
**(Flavour)** : *Flavour* menunjukkan sifat khusus yang merupakan kombinasi antara *aroma*, *acidity* dan *after taste*. *Flavour* di rasakan pada lidah sekaligus pada hidung ketika aroma uap mengalir dari mulut ke hidung. *Flavour* akan menentukan nilai pada kualitas dan kompleksitas.

**(After taste)** : *After taste* adalah lama bertahannya suatu *flavour* positif (rasa dan aroma) yang berasal dari langit-langit belakang mulut dan bertahan setelah kopi dibuang atau ditelan. Jika *after taste* langsung hilang dan tidak enak maka diberikan nilai rendah.

**(Acidity)** : Sering digambarkan sebagai rasa asam yang enak, atau masam jika tidak enak. Acidity yang baik akan terasa manis seperti rasa buah segar yang langsung terasa saat kopi diseruput. Sebaliknya acidity yang terlalu dominan dikategorikan tidak enak.

**(body)** : Suatu rasa ketika kopi masuk kedalam mulut khususnya antara lidah dan langit-langit mulut. Biasanya *body* yang kental mendapat nilai yang tinggi. Namun *body* yang ringan juga dapat memiliki rasa enak di mulut.

**(balance)** : Semua aspek *flavor*, *after taste*, *acidity*, *body* yang seimbang disebut *balance*. Jika kurang saja salah satu aspeknya atau berlebihan akan mengakibatkan nilai *balance* berkurang.



**(Sweetness)** : Kopi mengandung karbohidrat sehingga akan timbul rasa manis yang menyenangkan. Lawan dari manis dalam konteks ini adalah *sour*, *astringent* atau mentah. *Sweetness* berbeda dengan rasa sukrosa yang ditemukan dalam minuman *soft drink*.

**(Clean cup)** : Dalam menilai *Clean Cup* perlu memperhatikan tahap *cupping* sejak awal. Apabila tidak ada nilai negatif dari cita rasa sampai *after taste* maka akan mendapatkan nilai, sebaliknya kopi yang tidak memiliki rasa dan aroma akan disingkirkan.

**(Uniformity)** : Adanya keseragaman aroma dari setiap mangkok.

**(Overall)** : Penilaian yang mencerminkan aspek keseluruhan diatas. Jika kopi memiliki kriteria yang diharapkan dan memiliki aroma khas akan diberi nilai yang tinggi.

**(Defects)** : Aroma negatif atau cacat yang mengurangi kualitas kopi seperti Taint atau bau tercemar dan Fault atau rasa yang tidak enak.

# Teknik "Brewing"

**P**roses brewing merupakan metode penyeduhan pada sebuah kopi sebelum disajikan kepada konsumen. Dalam membuat kopi yang lebih baik, lebih nikmat, tentunya menguasai teknik *brewing* menjadi salah satu yang harus diperhatikan. Elemen-elemen yang mempengaruhi hasil ekstraksi dari *brewing* kopi seperti suhu, *grind size*, dan lain-lain akan lebih mudah kamu sesuaikan jika sudah memahami ilmu dasarnya.

*Brewing* kopi sendiri adalah proses dimana kita mengekstrak senyawa yang ada dalam kopi. Dengan mengontrol metode *brewing* kopi yang kita gunakan sama dengan mengontrol tingkat ekstraksi. Hal ini penting karena tidak semua senyawa yang terkandung dalam kopi diekstraksi pada kecepatan atau titik yang sama. Sederhananya, senyawa yang bertanggung jawab akan rasa *fruity* dan keasaman terekstraksi. Selanjutnya baru muncul rasa manis, dan terakhir muncul rasa pahit.



Ada beberapa poin-poin yang harus diperhatikan dalam melakukan *brewing* pada kopi, yaitu:

**(Rasio kopi-air)** : Menyeimbangkan agar tidak terjadi over-ekstraksi atau under-ekstraksi. Perlu menimbang kopi dan air agar ada dalam rasio yang baik. **(Biasanya rasio yang digunakan adalah 1:10 atau 1:15).**

**(Ukuran Partikel Kopi)** : Melalui proses penggilingan (*grinding*), biji kopi akan di-hancurkan dan harus diperhatikan seberapa kasar biji kopi tersebut harus disesuaikan dengan metode penyeduhan. Ada tiga tingkat pada proses *grinding* yaitu *coarse* (gilingan kasar), *medium* (gilingan sedang) , *fine* (gilingan halus).

**(Temperatur Air)** : Temperatur ideal ada di kisaran 90-96 derajat celsius.

**(Waktu)** : Seberapa lama waktu yang dihabiskan air dan bubuk kopi bertemu.

**(Pengadukan)** : Pengadukan dalam beberapa proses dibutuhkan untuk mencampurkan air dan kopi.

**(Penjagaan Suhu)** : Hindari peletakkan hasil penyeduhan yang dapat mengubah suhu secara cepat.

**Tingkat di mana kopi diekstraksi ke dalam air secara langsung berkaitan dengan suhu air. Semakin panas air, semakin cepat ekstraksi. Suhu air antara 90 dan 95 C (tepat di bawah titik didih) dianggap ideal untuk menyeduh kopi.**

# Alat Dasar Pembuatan Kopi Manual

## ● V60



Dirancang oleh seorang ahli kimia bernama Tsuruoka di Hario Factory. Memiliki berbagai jenis mulai dari kaca, plastik hingga keramik. Bisa digunakan sebagai penunjang *pour over*, penyajian dihasilkan dari tetes demi tetes bubuk kopi yang diseduh dan disaring dari kertas filter. Diberi nama V60 dikarenakan bentuknya yang menyerupai huruf V dengan sudut 60 derajat. Tetapi sebenarnya, bentuknya mirip cangkir tuang tak berlubang di bagian bawah.

## ● Vietnam Drip



Berbentuk saringan menyerupai gelas kecil sebagai alat penyeduh bubuk kopi. Saringan diletakkan di atas gelas yang telah diisi penuh dengan susu kental manis, lalu padatkan bubuk kopi secara perlahan. Seduhan ini akan menetes perlahan pada gelas saji. hingga tinggal ampasnya yang disebut dengan kopi susu ala vietnam.

## ● French Press



Terdiri dari tiga bejana dengan saringan di bagian atas (*plunger*). Cara menyeduh kopi dengan alat ini adalah dengan mendiamkan kopi yang telah diseduh dengan air panas dalam bejana selama 4 sampai lima menit. Setelah itu, tekan saringan atau *plunger* tadi, sehingga secara perlahan ampas kopi akan tertekan ke dasar. *Manual brew* menggunakan *french press* ini merupakan metode seduh paling sederhana kedua setelah membuat kopi dengan metode tubruk.

## ● Aero Press



Diciptakan oleh Alan Adler di tahun 2005, Alan menciptakan alat ini dengan desain yang unik dan futuristik, sehingga menarik banyak perhatian penikmat kopi. Menggunakan material plastik yang membuat alat ini tidak gampang rusak, cara penggunaannya sama dengan *french press* yaitu dengan menekan saringan atau *plunger*. Namun *Aeropress* memerlukan kertas penyaring bubuk kopi yang ditekan.

# Jenis-Jenis Gilingan Kopi



**U**kuran gilingan kopi atau disebut dengan istilah “*Grind Size*” adalah salah satu faktor penting dalam proses seduh kopi, dimana seorang barista harus bisa menentukan bagaimana ukuran gilingan tersebut bisa pas dan sesuai dengan metode seduh yang akan dilakukan demi mendapatkan cita rasa seduhan kopi seperti yang diharapkan.

Banyak elemen-elemen yang mempengaruhi hasil ekstraksi kopi selain *grind size*, namun merubah *grind size* adalah salah satu cara termudah untuk disesuaikan dalam proses menyeduh kopi/ *brewing*. Faktanya, *grind size* juga akan mempengaruhi elemen lainnya yang mempengaruhi cita rasa kopi. Misalnya *brew time* dalam *filter coffee*. *Brew time* adalah waktu yang dibutuhkan air untuk meresap dan menetes melalui bubuk kopi dari filter, sehingga *fine/ coarse grind size* akan berdampak pada waktu yang digunakan.



Perbedaan ukuran giling biji kopi ternyata cukup penting karena bisa memengaruhi rasa hasil seduhan kopi. Berikut ini beberapa bentuk gilingan biji kopi serta metode apa yang cocok digunakan seperti:

**(Extra Coarse)** : Bentuk gilingan biji kopi ini sangat kasar, hampir mirip dengan bentuk biji merica. Biasanya bentuk biji kopi seperti ini bisa diseduh menggunakan metode *cold brew*.

**(Coarse)** : Bentuk gilingannya mirip dengan garam laut. Biasanya digunakan untuk metode penyeduhan *french press*.

**(Medium-Coarse)** : Biji kopi yang digiling seperti ini bentuknya tidak terlalu kasar tetapi tidak terlalu halus. Bentuknya mirip pasir yang kasar. Paling baik jika diseduh menggunakan metode *chemex*, *clever dripper*, dan *café solo brewer*.

**(Medium)** : Ukuran sedang jadi bentuk paling aman jika mencoba bereksperimen dengan biji kopi. Bentuknya mirip dengan pasir biasa. Gilingan seperti ini cocok jika diseduh dengan metode *flat bottom*, *cone-shaped pour-over*, *aeropress* (dengan penambahan waktu penyeduhan lebih dari 3 menit),

**(Medium-Fine)** : Jika kamu menyukai kopi yang diseduh dengan metode *pour over*, maka gilingan halus sedang jadi yang paling tepat. Bentuknya lebih halus daripada pasir tetapi tidak sehalus gilingan untuk *espresso*. Kamu bisa menyeduhnya dengan cara *pour over* dan *aeropress* dengan penambahan waktu 2-3 menit.

**(Fine)** : Biji kopi yang digiling halus mungkin paling sering kamu temukan. Jika kamu membeli biji kopi yang sudah digiling, biasanya sudah dalam bentuk halus seperti ini. Konsistensinya lebih halus daripada garam meja. Biji kopi yang digiling sampai halus cocok jika diseduh dengan mesin *espresso*, *aeropress* dengan penambahan waktu penyeduhan 1-2 menit. *Espresso* diseduh dengan menggunakan tekanan yang memaksa air mengalir melewati tumpukan biji kopi yang sudah diratakan. Waktu kontakannya sangat pendek sehingga membutuhkan ukuran biji kopi yang digiling halus.

**(Very-fine)** : Ukuran kopi sangat halus jarang digunakan. Diperlukan penggiling kopi khas Turki untuk bisa mendapatkan konsistensi biji kopi seperti ini. Teksturnya sangat halus mirip seperti tepung. Ukuran biji kopi sangat halus cocok untuk metode seduh Ibrik, teknik khas untuk kopi Turki.

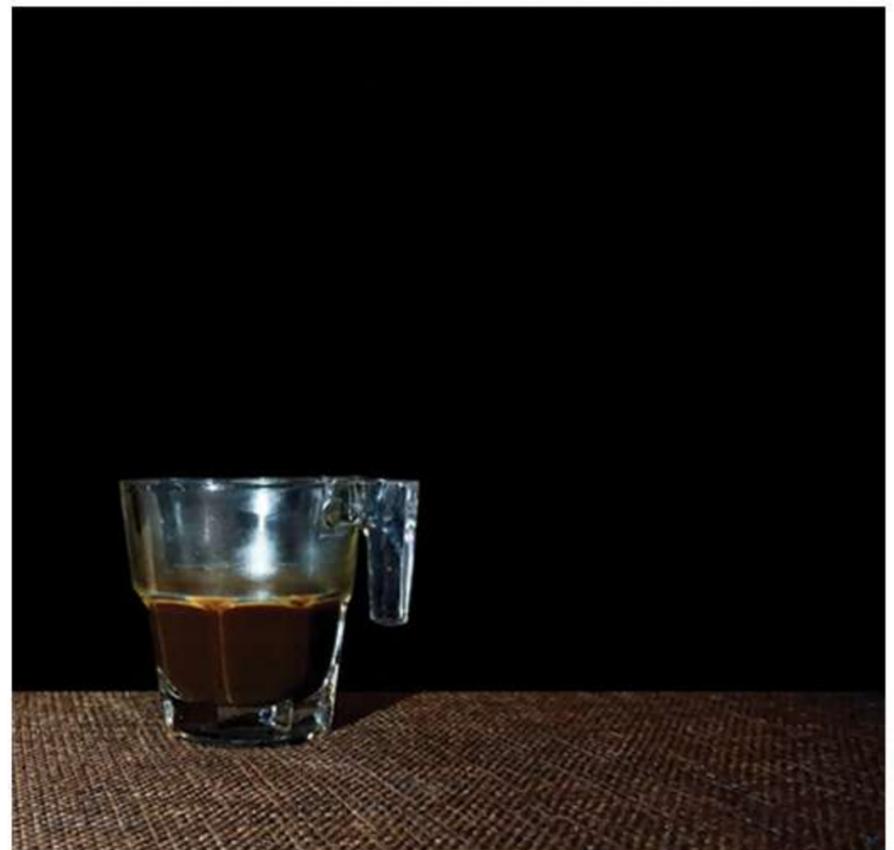
## Distribusi Hasil Gilingan

TYPE OF GRIND	SUITABLE BREWING METHOD
POWDERED	TURKISH COFFEE
FINE	ESPRESSO
MEDIUM	POUR OVER/DRIP FILTER, VACUUM
COARSE	PLUNGER/IMMERSION METHOD

Dalam membuat Kopi, biji kopi harus digiling sebelum diseduh. Setiap metode seduh memiliki kekhasan ukuran gilingan. Semakin halus gilingan, artinya semakin besar permukaan yang terkenal air.

# Mengenal Espresso

**B**arista pasti mengenal salah satu jenis kopi ini yaitu *espresso*. *espresso* merupakan minuman kopi yang dihasilkan dengan mengekstraksi biji kopi yang sudah digiling dengan menyemburkan air panas di bawah tekanan tinggi. Berasal dari bahasa Italia yaitu “*express*” atau “cepat”, *espresso* adalah inti dari minuman kopi lainnya seperti *Cappuccino*, *Caffee Latte*, *Espresso Machiato*, *Affogato* dll. Minuman tersebut merupakan kombinasi *Espresso*, Susu, Air Sirup, *Whipped Cream*, serta Coklat.



*Espresso* dihasilkan dari kurang lebih 8-11 gram bubuk kopi, dan air dengan suhu antara 90°-96°C sedangkan untuk waktu ekstraksinya antara 18-28 detik yang nantinya volume hasil ekstraksi sekitar 30-45ml *espresso*. Dalam menyajikan 1 cangkir *espresso* berkualitas, disarankan agar diminum selagi dalam kondisi hangat, sebaiknya tidak dicampur dengan gula, karena akan menghilangkan cita rasa dalam kopi *espresso*-nya. Hasil *espresso* yang baik biasanya ditandai dengan *crema* alias lapisan kuning tua di permukaan kopi.

Ada dua cara bagi seorang barista dalam membuat kopi *espresso*, yaitu:

## **Pembuatan Espresso Melalui Mesin**



Saat ini, membuat kopi espresso kini lebih mudah dengan kehadiran sebuah mesin untuk membuatnya. Mesin ini secara otomatis bisa menggiling, memadatkan, serta mengekstrak kopi hingga menjadi espresso. Dengan kata lain, alat ini mampu mempermudah seorang barista dalam membuat espresso secara cepat.

Sebelum mengoperasikan mesin ini, barista harus mengetahui proses kalibrasi pada mesin ini. Kalibrasi pada mesin espresso sangat penting untuk merawat atau menjaga kualitas mesin serta kinerja mesin espresso serta dapat meningkatkan intensitas rasa serta aroma dari kopi, bahkan tidak merusak karakter pada kopi yang akan disajikan.

Berikut ini contoh proses kalibrasi pada mesin yang secara umum dilakukan:

 <p>Contoh Proses Kalibrasi</p>	<p><b>01</b></p> <p>Dose + – 1gr dari basket portafilter (memakai basket 20gr)</p>	<p><b>02</b></p> <p>Ratio 1:2 atau sedikit di bawah itu</p>	<p><b>03</b></p> <p>Yield : 30 – 40 ml.</p>	<p><b>04</b></p> <p>Extraction Time dengan waktu sekitar 25 – 30 detik.</p>
---	--	---	---	---

## Pembuatan Espresso Melalui cara manual

Selain melalui mesin, membuat kopi espresso juga bisa dilakukan dengan cara manual dengan menggunakan beberapa alat-alat tertentu dan khusus dalam membuatnya. Ada dua alat yang sering digunakan dalam membuat espresso secara manual yaitu:

### ● Membuat Espresso dengan Mokapot



Merupakan alat pembuat kopi tradisional khas Italia, pertama kali diciptakan oleh Alfonso Bialetti di tahun 1933. Alat ini termasuk pembuat espresso secara manual dan tidak memerlukan daya listrik dalam pemakaiannya.

Cara mendidihkan air adalah dengan memanaskan moka pot di atas tungku atau kompor, metode ini menggunakan tekanan uap yang tinggi layaknya membuat espresso. Air yang mendidih akan menekan bubuk kopi yang dipadatkan hingga menembus ke saringan atas.



Bubuk kopi gilingan halus dimasukkan ke corong moka pot (*funnel*) hingga penuh, tanpa ditekan hanya diratakan. Kemudian corong berisi bubuk kopi dipasangkan ke wadah air seduhan, yang sebelumnya sudah berisi air. Umumnya air yang dimasukkan ke moka pot adalah air yang sudah dipanaskan, sehingga tidak perlu waktu yang lama untuk air mendidih.

Ada beberapa tips yang harus diperhatikan dalam membuat espresso di mokapot yaitu:

- Perhatikan ukuran bubuk yang digunakan, cobalah menggunakan ukuran bubuk fine/halus.
- Gunakan air panas, supaya tekanan tinggi lebih cepat dicapai, sehingga proses membuat espresso tidak membutuhkan waktu yang lama.
- Selalu gunakan api kecil saat mengekstrak menggunakan moka pot.
- Matikan kompor atau api ketika espresso sudah mencapai volume kurang lebih 1cm dari permukaan penampung espresso.

## ● Membuat Espresso dengan Rokpresso



Merupakan alat pembuat espresso manual yang pertama kali diciptakan oleh sebuah agensi desain di kota London, Inggris pada tahun 1997. Berawal dari keinginan sang *Creative Director*, Patrick, yang juga seorang penggemar kopi, untuk mendesain sebuah alat pembuat kopi manual rumahan dan tanpa listrik. Alat ini tergolong murah namun tetap awet. Satu set perlengkapan Rokpress terdiri dari portafilter, wadah untuk air panas, milk *frother* manual, serta sendok kopi dan tamper.

Cukup mudah dan praktis dalam menggunakan alat ini. Yang pertama, siapkan bubuk kopi dan masukan bubuk tersebut ke dalam *portafilter*. Lalu, tuangkan air panas dengan suhu kira-kira 90 °C pada bagian atas *RokPresso* dan langkah terakhir adalah tarik tuas perlahan ke atas, lalu tekan ke bawah dalam satu gerakan yang seimbang. Cobalah untuk mencapai posisi mentok kebawah sebelum 7 detik pertama. Setelah mentok, tahan di posisi itu dengan jari lainnya dan jangan sampai mengendur, dan lepaskan tahanan apabila air sudah tidak mengucur.

# Ragam Teknik Membuat Kopi

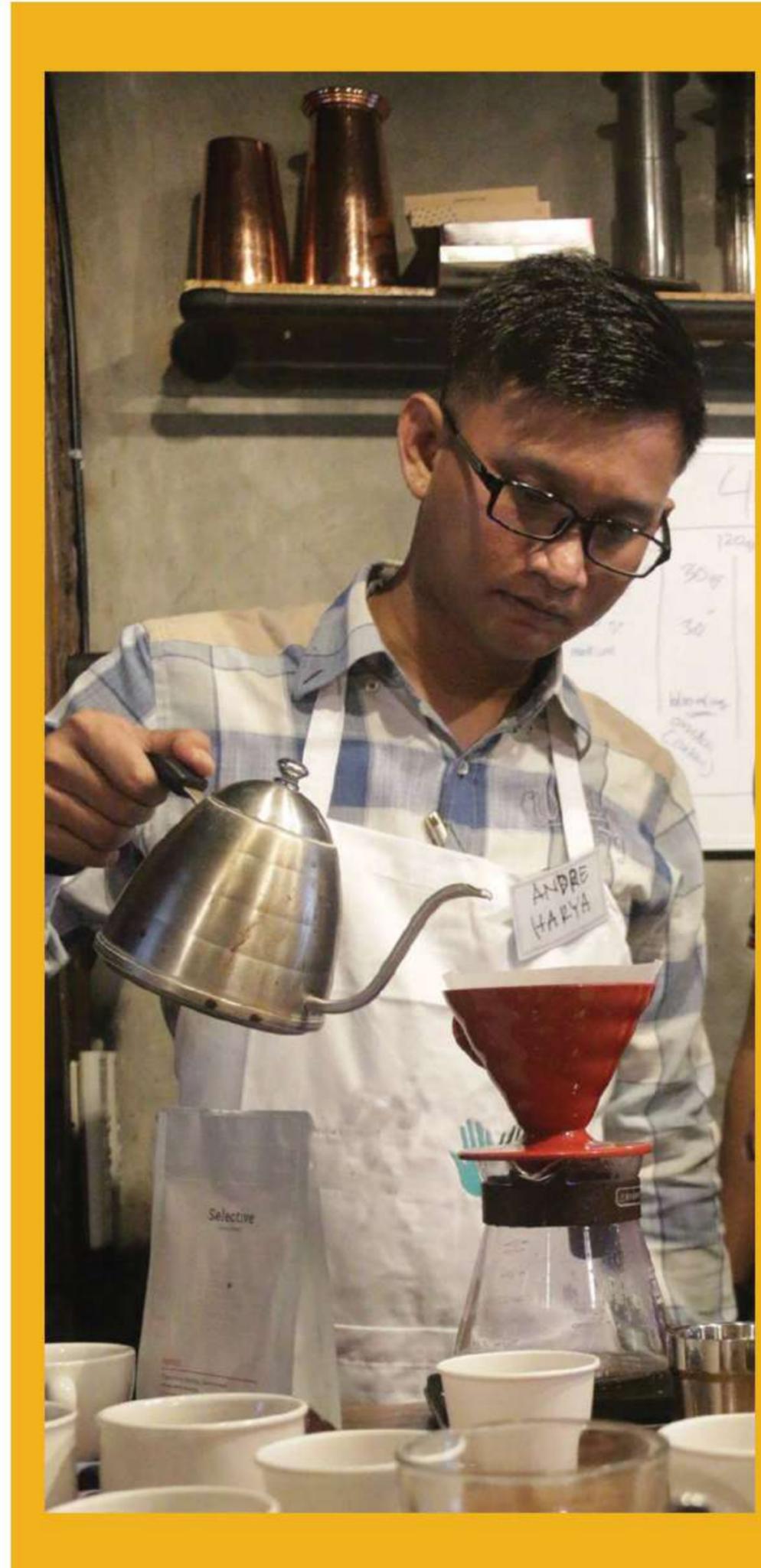
## ● Teknik Menyeduh Kopi Tubruk (*Manual Brew*)

1. Masak air hingga suhu 89-90 derajat Celcius. Jika tak punya termometer, masak air sampai mendidih dan biarkan 1,5-2 menit.
2. Siapkan kopi yang akan kita seduh. Biasanya sekitar 13-14 gram untuk 200 ml air. Jika tidak ada timbangan, gunakan dua sendok teh untuk satu cangkir air.
3. Tuangkan air ke kopi. Biarkan 30 detik.
4. Masukkan seluruh dosis air. Biarkan selama 4 menit.
5. Kopi tubruk siap dihidangkan



## ● Teknik menyeduh v60 (*Manual Brew*)

1. Siapkan gelas dengan V60 dripper dan filter di atasnya.
2. Basahi filter dengan air panas, dan buang air bekasnya.
3. Masukkan bubuk kopi pada *dripper*.
4. Seduh dengan gerakan memutar secara konstan dan perlahan.
5. Tuangan pertama untuk blooming, proses mengeluarkan karbondioksida. Tuang hingga timbangan menunjukkan 30 ml, tunggu 45 detik.
6. Tuangan kedua untuk mendapatkan keasaman. Tuang hingga 80 ml, tunggu 45 detik.
7. Tuangan ketiga untuk mendapat body. Tuang hingga 150 ml, tunggu 30 detik.
8. Tuangan terakhir, hingga 195 ml.
9. Sebelum tetesan berhenti, angkat agar seduhan yang terakhir tidak ikut tercampur.



## Teknik Menyeduh Vietnam Drip (*Manual Brew*) ●



1. Rebus air sampai mendidih. Sementara itu, tuang susu kental manis ke dalam gelas.
2. Masukkan kopi bubuk ke *Vietnam drip*, pasang filternya. Tekan sedikit. Jangan terlalu kencang.
3. Letakkan Vietnam drip ke atas gelas. Tuang air panas sampai batas atas Vietnam drip. Biarkan air kopi menetes sampai habis.
4. Angkat Vietnam drip. Aduk sampai susu larut. Kopi Vietnam drip panas pun siap.

## ● Teknik Menyeduh French Press (*Manual Brew*)

1. Bilas chamber dengan air panas.
2. Pastikan *plunger* bersih.
3. Giling biji di ukuran yang kasar (*coarse*)
4. Masukkan bubuk ke *chamber*.
5. Bilas chamber dengan air panas.
6. Tuang air panas dengan rasio kopi dengan air yang ideal.
7. Tunggu sekitar 3 menit lalu tekan *plunger*.
8. French press kopi siap dinikmati.



## ● Teknik menyeduh Aeropress (*Manual Brew*)

1. Giling kopi dengan tekstur sedikit lebih halus dari pada garam laut (*medium-coarse grind size*).
2. Masukkan saringan kertas ke dalam tutup plastik.
3. Basahi kertas filter dan pre-heat alat.
4. Pasang AeroPress pada cangkir.
5. Masukkan bubuk kopi ke dalam *brew chamber* dan tuangkan air panas 90-96 Celcius. Tuang secara berulang hingga mencapai 225ml.
6. Setelah satu menit diseduh, aduk rata perlahan selama 10 detik.
7. Pasang plunger, pastikan terkunci ke dalam alur dengan kencang.
8. Tekan plunger ke bawah sehingga kopi mulai menetes ke gelas yang ada di bawah.



## Teknik membuat **Americano (espresso)** ●



1. Siapkan mesin espresso dan cangkir. Lalu, nyalakan mesin hingga lampu indikator berhenti berkedip.

2. Bersihkan tempat portafilter. Lalu, masukkan kopi bubuk sekitar 18-20 gram dan ratakan.

3. Pasang portafilter di mesin espresso dengan tepat dan tempatkan cangkir di tempat pembuangan mesin espresso dengan tepat.

4. Nyalakan mesin espresso tunggu sampai kira-kira kopinya keluar sekitar 40 ml

5. Tambahkan air panas yang sudah di siapkan tadi sekitar 140 ml ke dalam cangkir yang sudah terisi kopi espresso. Tambahkan gula sesuai yang diinginkan.

## ● Teknik Membuat **Long Black (espresso)**

1. Tambahkan air panas yang sudah di siapkan tadi sekitar 140 ml ke dalam cangkir.

2. Bersihkan tempat portafilter. Lalu, masukkan kopi bubuk sekitar 18-20 gram dan ratakan.

3. Pasang portafilter di mesin espresso dengan tepat dan tempatkan cangkir di tempat pembuangan mesin espresso dengan tepat.

4. Nyalakan mesin ke pilihan seduh espresso dengan gambar 2 cangkir tunggu sampai kira-kira kopinya keluar sekitar 40 ml

5. Tambahkan gula sesuai yang diinginkan. Jadi hampir sama dengan americano, namun yang berbeda cara menaruh espressonya di atas.



## ● Teknik Membuat *Caffe Latte* (*espresso*)

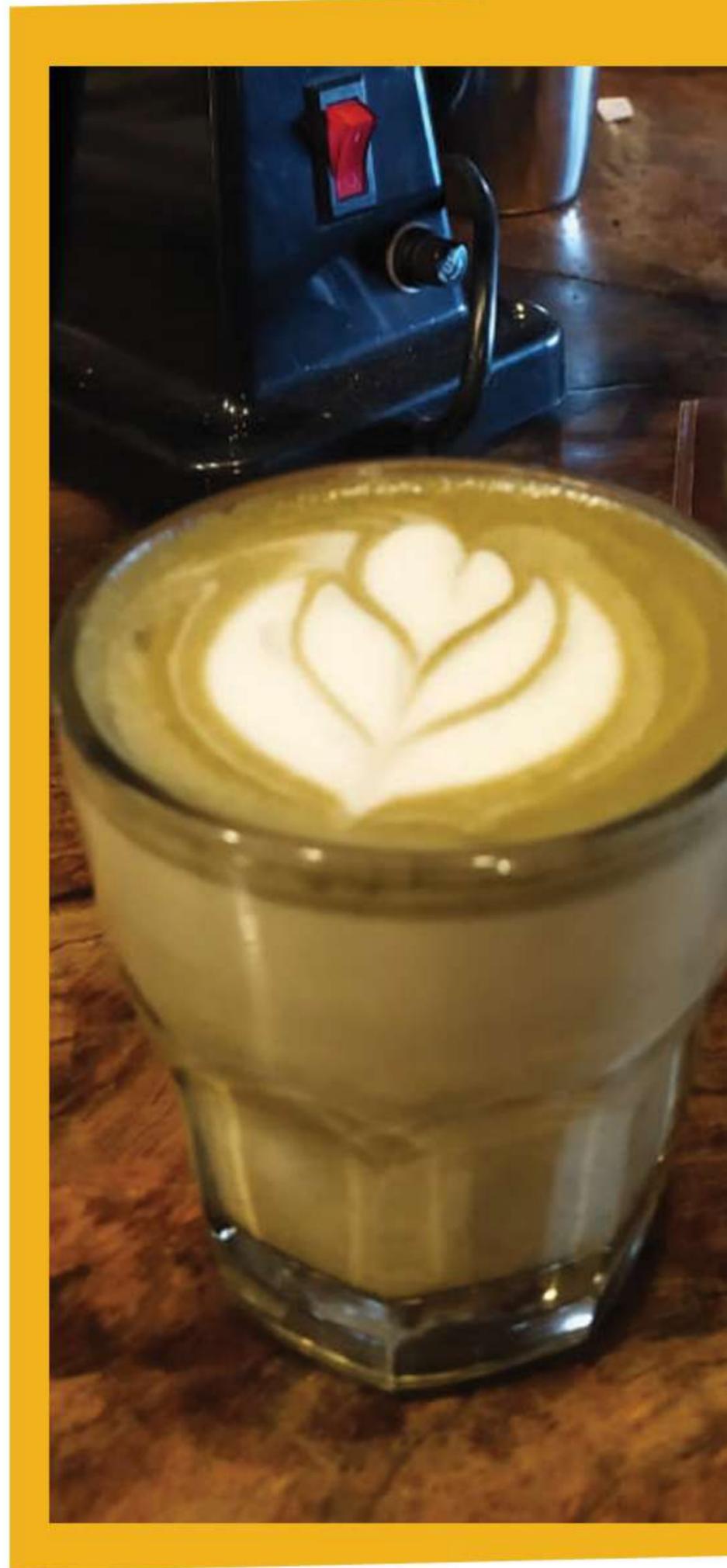
1. Siapkan kopi espresso sekitar 30-40 ml di cangkir.

2. Masukkan susu ke *milkjug*, untuk men-steam susu untuk Caffe Latte posisi awal ujung pipa steam sekitar 1 cm dari permukaan susu.

3. Nyalakan mesin espresso untuk steam susu. Setelah permukaan susu naik, turunkan sedikit *milkjug* agar ujung pipa steam tetap sekitar 1cm di permukaan susu. Untuk latte, berhenti menurunkan ujung pipa steam ketika susu mengembang sekitar setengah dari permukaan susu awal sebelum mesin dinyalakan.

4. Setelah itu posisi ujung pipa steam harus stabil agar menghasilkan busa susu yang tipis. Matikan mesin ketika suhu susu sekitar 60 derajat celcius.

5. Untuk menuang susu posisi awal *milkjug* agak tinggi dari cangkir. Pertama kamu tuang susu dengan perlahan-lahan sambil sedikit putaran di cangkir. Setelah setengah cangkir dekatkan ujung pitcher untuk mendapatkan warna kontras susu. Sedikit goyangan ketika menuang susu lalu diam dan akhiri dengan gerakan kedepan.



## ● Teknik Membuat *Cappucino (espresso)*



1. Buatlah kopi espresso dan taruh di cangkir sekitar 30-40 ml.

2. Fokus untuk membuat busa susu. Tekan tombol "*Steam*" pada mesin dan Lepaskan sebentar uap tongkat untuk mengeluarkan sisa air uap. Lalu, Tuangkan 4 ons (120 ml) susu kedalam wadah logam. pilih susu tanpa lemak karena akan menghasilkan lebih banyak busa. Untuk men-*steam* susu untuk cappuccino posisi awal ujung pipa *steam* sekitar 1 cm dari permukaan susu. Tempatkan posisi pipa steam di pinggir *milkjug*. Nyalakan mesin dan Matikan mesin saat suhu susu sekitar 60 derajat celcius, tunggu hangat dan goyang-goyang wadah logam perlahan agar busa susu menjadi lebih padat.

3. Letakkan cangkir tepat dibawah tampungan espresso, tampung espresso dengan gelas, espresso dengan kualitas terbaik adalah espresso yang keluar antara 20-30 detik. Setelah mendapatkan espresso dengan kualitas terbaik didalam gelas, tuangkan susu perlahan kedalam gelas espresso dengan posisi tepat ditengan gelas. Tambahkan gula jika ingin mendapatkan rasa yang manis.

# *Coffeepreneur* & Kiat-Kiat Usaha Kedai Kopi

**B**udaya minum kopi mengalami perkembangan pesat saat ini terutama di Indonesia. Maka dari itu, banyak ditemui kedai-kedai kopi ada di sekitar jalan-jalan baik di gang kecil, trotoar sekitar, dan di pusat perbelanjaan yang ramai. Maka, seorang barista juga mampu menjadi *coffeepreneur* yaitu mereka yang mampu mengatur/mengorganisasikan dan mengoperasikan bisnis kopi. Alih-alih menjadi seorang karyawan/staf di kedai, Barista dapat menjalankan Kegiatan usaha yang menjual dan melayani minuman khususnya di bidang kopi secara mandiri.

Dalam memulai bisnis kedai kopi walaupun kecil-kecilan, tapi harus memiliki punya pemikiran yang besar. Membekali wawasan diri tentang seluk-beluk hulu dan hilir industri kopi, dapat memudahkan langkah ke depan untuk menentukan keputusan. Dalam bisnis kedai kopi, menentukan konsep dasar harus dipikirkan dari awal serta memaksimalkan profit dengan manajemen dan keputusan bisnis yang ditetapkan.



Bambang Purbowo merupakan salah satu contoh keberhasilan alumni pelatihan barista YIIM dengan membuka kedai kopi gerobaknya bernama "BALI LORE"



Fransisca Natalia ketika sedang meracik kopi untuk pelanggan di kedai kopi miliknya bernama "Kedai Kopi Sasca". Saat ini, Sisca sudah memiliki dua cabang kedai kopinya di Mall Cibubur Junction dan Cibinong City Mall.

Jika Barista ingin menjalankan usaha kedai kopi, tetapkan visi dan tujuan anda dalam membangun kedai kopi. Lalu, rencana bisnis dan lokasi yang tepat dalam berjualan kopi. Kemudian, pikirkan juga *brand design/* logo kedai kopi kita yang semenarik mungkin agar diingat pembeli baik dari gambar, warna, dll. Dan tak kalah penting adalah pemilihan peralatan dan perlengkapan kopi. Pilihlah peralatan kopi yang memang dibutuhkan. misalkan *coffee grinder* dan *scale*. Jika ada sajian kopi dengan susu, haruslah membutuhkan kulkas untuk penyimpanan susu agar tetap segar ketika akan digunakan.

Penentuan Harga, Menu, dan Produk menjadi faktor yang diperhatikan juga bagi barista dalam menjalankan usaha kedai kopi berdasarkan modal yang telah dipikirkan secara matang. Mulailah dengan membuka kedai kopi sederhana dan jika berkembang semakin hari, maka tidak menutup kemungkinan dana yang didapat dapat cukup untuk membuka kedai kopi di cabang yang berbeda.

## ● Memerhatikan Keuangan pada bisnis kopi

Memerhatikan keuangan diperlukan untuk memastikan bisnis kedai kopi meraih keuntungan. Dimana, Hal yang harus dicari adalah BEP (*Break Even Point*) atau balik

modal lalu dalam menghitung balik modal harus memerhatikan HPP (Harga Pokok Penjualan). Barista juga harus memikirkan biaya yang dibutuhkan agar kedai kopi beroperasi serta biaya yang dibutuhkan untuk membuat satu cangkir kopi.

Dalam menghitung dan menentukan harga jual produk secangkir kopi, yang harus diperhatikan adalah tiga ketentuan biaya. Yaitu: **Biaya Tetap** (Listrik, internet, sewa tempat, gaji tetap, dst), **Biaya Variabel** (bahan baku pembuatan menu), dan **Biaya Semi-Variabel** (gaji tidak tetap). Seperti Contoh:

- **Biaya membuat cappuccino (biaya variabel) adalah Rp5.000**

-Listrik, internet, sewa tempat dan lainnya sebulan membutuhkan Rp3.000.000. Karena ini biaya 1 bulan dan kedai kopi buka setiap hari, maka perhari harus mendapat uang sebesar...  $3.000.000/30 = \text{Rp}100.000$

- Maka, setiap harinya, cappuccino jika seharga Rp25.000 (5.000 untuk biaya variabel dan 20.000 untuk biaya tetap), harus laku 5 gelas supaya biaya tetap tertutupi.

Selain itu, barista harus memperhatikan sistem produksi seperti bahan baku yang didapatkan, kualitas dan proses pada produknya, pengemasan/*packaging* yang sesuai, dan koneksi *supplier* dengan barista yang komunikatif dan terjalain cukup baik.

Asep Sulaeman, salah satu alumni pelatihan barista Binaan YIIM saat sedang meracik kopi di usaha kedai kopi pribadinya bernama "Kedai Kopi Koang"



# Profil *Trainer* Pelatihan Barista

## HUMAM HASAN

Humam merupakan seorang barista yang aktif dan berpengalaman dalam menyajikan/meracik sebuah kopi dengan ciri khas yang terbaik. Beliau merupakan lulusan alumni pelatihan kewirausahaan barista binaan YIIM pada tahun 2018 . Saat ini, beliau dipercaya sebagai *head Barista* di Kopi Inspirasi dan sebagai pelatih/*trainer* dalam pelatihan barista online & offline yang diselenggarakan oleh YIIM bersama dengan PT. Pertamina Training and Consulting.





## **PONCO SUNARTO**

Ponco Sunarto biasa diakrab dengan panggilan “Ponco” adalah seorang barista yang juga alumni lulusan dari pelatihan kewirausahaan barista binaan YIIM pada tahun 2020. Selama Pelatihan, Ponco saat itu cukup aktif dalam mendalami materi yang diajarkan mengenai kopi dan cara pembuatannya. Selanjutnya, ia mengikuti proses magang di Kopi Inspirasi dan dipercaya menjadi asisten *Head Barista*. Bersama Humam, ia dipercaya menjadi pelatih/*trainer* dalam pelatihan barista online & offline yang diselenggarakan oleh YIIM bersama dengan PT. Pertamina Training and Consulting.



## **FRANSISCA NATALIA**

Fransisca Natalia biasa dipanggil “Sisca” merupakan Barista lulusan alumni pelatihan kewirausahaan binaan YIIM pada tahun 2020. Sebelum pelatihan, Sisca pada awalnya pedagang kecil2an untuk menopang ekonomi keluarganya. Pada akhirnya, setelah mengasah kemampuan dalam meracik kopi, ia sekarang membuka usaha kedai kopi sendiri. Bersama Humam dan Ponco, ia dipercaya menjadi pelatih/*trainer* dalam pelatihan barista online & offline yang diselenggarakan oleh YIIM bersama dengan PT. Pertamina Training and Consulting.



“

*Jangan pernah berhenti untuk terus belajar,  
karena masa depan merupakan milik mereka  
yang mau menyiapkan dirinya dari hal yang kecil  
untuk menuju masa depan yang lebih baik*

”

