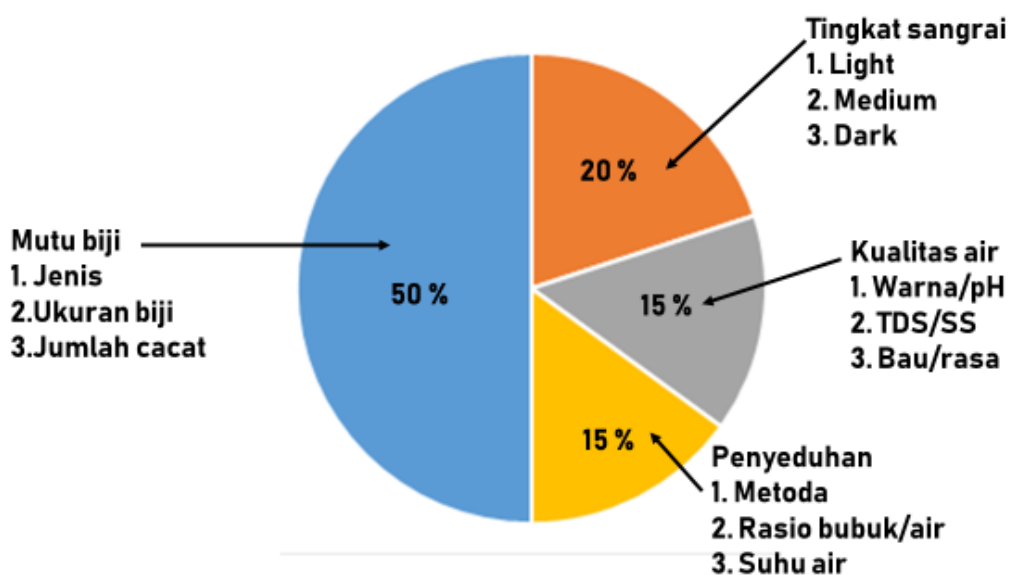




MATERI KURSUS KOPI

TUJUAN

Peserta diberi pembekalan detil teori dan praktek tentang biji kopi mulai dari asalnya di kebun sampai menjadi seduhan [Farm to Cup]. Kualitas seduhan dipengaruhi oleh beberapa faktor berikut,



HARI I, jam 9.00 – 10.00
TEORI PENGOLAHAN BUAH KOPI

Deskripsi

Mutu biji kopi sangat dipengaruhi oleh panen dan cara pengolahannya. Para peserta dibekali pengetahuan tentang cara panen secara benar, berbagai cara olah buah kopi sesuai dengan permintaan konsumen.

MATERI:

1. Pendahuluan
 - a. Jenis kopi dan anatominya
 - b. Ukuran kematangan buah
 - c. Cara panen
 - d. Sortasi buah
2. Metoda Pengolahan Buah Kopi
 - a. Natural
 - b. Wine
 - c. Honey
 - d. Semiwashed
 - e. Fullwashed

3. Pengeringan
 - a. Metoda pengeringan
 - b. Suhu dan waktu pengeringan
 - c. Kadar air kesetimbangan
4. Pengupasan kering [Hulling]
 - a. Metoda
 - b. Jenis mesin
 - c. Tingkat pengupasan
5. Sortasi biji kopi
 - a. Metoda
 - b. Jenis mesin
 - c. Klasifikasi mutu
6. Penggudangan
 - a. Pengemasan
 - b. Jenis kemasan, palet dan penumpukan karung
 - c. Kondisi gudang [suhu dan kelembaban udara]

**PRAKTEK HARI I, jam 10.00 – 12.00
SORTASI BIJI KOPI,**

1. Pengenalan fisik biji kopi
2. Berbagai cara pengukuran kadar air biji kopi
3. Pemisahan [grading] biji kopi atas dasar ukuran [size] secara mekanis
4. Sortasi visual biji kopi secara
 - a. Fisik [warna]
 - b. Cacat [defect]
 - c. Penentuan peringkat biji kopi untuk klasifikasi seduhan

**HARI I, jam 13.00 – 14.00
TEORI PENYANGRAIAN BIJI KOPI**

Deskripsi

Peserta diberi teori dasar proses fisik dan kimawi yang terjadi pada biji kopi selama penyangraian. Peserta dibimbing untuk menerapkan dan menggunakan beberapa metode dan alat sangrai.

1. Penyangraian [roasting]
 - a. Jenis alat sangrai
 - b. Metoda pemanasan
 - c. Suhu dan waktu sangrai
 - d. Karakteristik sangrai
2. Pendinginan biji kopi hasil sangrai [cooling]
 - a. Jenis alat pendingin
 - b. Waktu dan suhu pendinginan
 - c. Resting
 - d. Penyimpanan biji kopi sangrai

PRAKTEK HARI I, jam 14.00 – 16.00
PENYANGRAIAN BIJI KOPI

1. Pengenalan dan perawatan beberapa jenis mesin sangrai
2. Operasional mesin sangrai pada berbagai mode dan jenis biji kopi
3. Pembuatan grafik sangrai
4. Deteksi perubahan fisik biji kopi selama penyangraian
 - a. Warna
 - b. Ukuran
 - c. Aroma

HARI II, jam 9 – 10

TEORI GRINDING, CITARASA DAN BREWING [BARISTA]

Deskripsi

Grinding [penghalusan biji kopi sangrai] dan brewing [penyeduhan] merupakan dua tahapan proses yang tidak bisa dipisahkan. Biji kopi hasil sangrai perlu dihaluskan sampai membentuk bubuk dengan tingkat kehalusan tertentu sesuai dengan alat seduh yang akan dipakai dan citarasa seduhan yang diinginkan. Peserta akan dilatih untuk melakukan keduanya sampai memperoleh ketrampilan yang memadai sebagai penyaji kopi [Barista].

1. Penghalusan biji kopi sangrai [grinding]
 - a. Jenis mesin penghalus
 - b. Pencampuran beberapa jenis kopi
 - c. Ukuran partikel bubuk
 - d. Suhu penghalusan
2. Penyeduhan [Barista]
 - a. Metoda seduhan
 - b. Kualitas air
 - c. Jenis alat penyeduh
 - d. Faktor penentu kualitas seduhan
 - e. Persiapan pembuihan susu
3. Uji citarasa untuk konsistensi mutu
 - a. Peranan uji citarasa untuk pengendalian mutu
 - b. Pengolahan dan pengaruhnya terhadap citarasa
 - c. Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap seduhan
 - d. Dasar-dasar uji organoleptik
 - e. Karakteristik dan deskripsi citarasa.

PRAKTEK HARI II, jam 10.00 – 16.00

UJI CITARASA DAN PENYEDUHAN [BARISTA],

1. Penghalusan biji kopi sangrai [grinding]
2. Uji citarasa
 - a. Metoda uji
 - b. Mengetahui karakter citarasa biji kopi Robusta, Arabika dan Liberika
 - c. Uji campuran biji kopi [blending]
3. Penyeduhan
 - a. Manual
 - b. Espresso
 - c. Latte

URUTAN UJI CITARASA



1. **Fragrance:** bau bubuk kopi [sebelum diseduh]. 0 – 15 menit setelah digiling.
2. **Aroma:** bau seduhan kopi [sesudah diseduh]. 3 – 4 menit setelah air dituang setelah padatan kopi dipinggirkan
3. **Rasa:** cairan seduhan diseruput dan dicicipi dengan indera perasa di lidah.

FORM PENILAIAN CITARASA [SEDERHANA]

	ATRIBUT CITARASA	NOTES	Jenis kopi/Nilai			
			A	B	C	D
Aroma	Aromatic aspects of ground coffee when infused with hot water.					
Sweetness	Subtle pleasant sweetness in coffee.					
Taste: Acidity/ Sourness	Brightness and / or sourness of coffee.					
Mouth Feel: Body	The mouthfeel or heaviness perceived on the tongue surface.					
Bitterness	Sharp and harsh taste					
Taste: Aftertaste	Duration of positive flavour attributes in coffee.					
	Total Score:					

=====0=====