

Peningkatan *Skill* Pelaku Usaha Kopi di Sukoharjo dengan Pelatihan Uji Sensori dan Teknik Seduhan Kopi

Laela Nur Rokhmah
Politeknik Santo Paulus Surakarta

Email korespondensi : laela.rokhmah3@gmail.com

ABSTRAK

Skill Sensori merupakan salah satu skill yang harus dimiliki oleh seorang barista atau penyeduh kopi. Skill Sensori yaitu skill untuk menganalisis, mengkarakterisasi kopi yang melibatkan indra perasa, penglihatan dan penciuman. Skill tersebut penting karena seorang barista dituntut mampu untuk menyeduh dan menyajikan kopi dengan citarasa khas dan sesuai dengan keinginan customer. Beragam karakter dan citara kopi yang dapat dihasilkan. Satu kopi yang sama akan menghasilkan karakter citarasa berbeda dengan teknik seduhan yang berbeda. Itulah keunikan dari kopi. Sehingga skill menyeduh kopi sama pentingnya dengan skill menguji citarasa kopi. Pada kegiatan ini dikombinasikan 2 kegiatan tadi dalam bentuk lomba. Sehingga para peserta bisa langsung mempraktekkan latihan yang sudah diperolehnya. Sebanyak 32 peserta ikut dalam lomba menyeduh kopi yang merupakan bentuk dari praktek teknik menyeduh kopi. Total peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan sebanyak 52 peserta. Hasil seduhan kemudian diuji dan dinilai berdasarkan kesukaan yang melibatkan 3 peserta pelatihan dan 2 orang panelis terlatih. Hasil kegiatan tersebut, peserta tidak hanya mengetahui sekaligus juga mempraktekkan teknik seduhan kopi juga skill sensori kopi. Selain itu, diperoleh 3 peserta terbaik dalam hal menyeduh kopi.

Kata kunci: *Skill Sensori, Uji Sensori, Kopi, Barista, Teknik seduhan, Usaha kopi*

ABSTRACT

Sensory Skill is a skill that must be owned by a barista or coffee brewer. Sensory Skills are skills for analyzing and characterizing coffee that involve the senses of taste, sight and smell. This skill is important because a barista is required to be able to brew and serve coffee with a distinctive taste and according to the wishes of the customer. Various characters and flavors of coffee that can be produced. The same coffee will produce different flavor characters with different brewing techniques. That is the uniqueness of coffee. So that the skill of brewing coffee is as important as the skill of testing the taste of coffee. In this activity, the 2 activities were combined in the form of a competition. So that the participants can immediately put into practice the exercises they have acquired. A total of 32 participants took part in the coffee brewing competition which is a form of practicing coffee brewing techniques. A total of 52 participants took part in the training activities. The brewing results were then tested and assessed based on preference involving 3 trainees and 2 trained panelists. As a result of this activity, the participants not only knew but also practiced coffee brewing techniques as well as coffee sensory skills. In addition, the 3 best participants in terms of brewing coffee were obtained.

Keywords: *Sensory Skills, Sensory Test, Coffee, Barista, Brewing Techniques, Coffee Business*

1. PENDAHULUAN

Usaha kopi merupakan salah satu usaha kreatif yang sedang sedang banyak diminati dan tersedia beragam konsep. Baik di kota besar, kota sub urban dan berkembang berdiri kedai atau *coffee shop* yang menawarkan beragam menu dengan bahan dasar kopi. Peran barista atau penyeduh kopi dalam sebuah usaha kopi sangatlah penting karena tokoh yang akan meracik dan menyajikan kopi kepada pelanggan (Solikhatus, 2015). Pengetahuan dan *skill* seorang penyeduh kopi dalam hal ini menentukan hasil seduhan kopi dan pelayanannya kepada customer.

Skill yang dibutuhkan oleh penyeduh kopi adalah teknik seduh kopi dan uji citarasa kopi. Teknik seduh yang dikenal dalam kopi yaitu *manual brewing* dan *machine brewing*. Penyeduhan kopi dengan teknik manual brewing menggunakan alat seduh seperti dripper V60, aeropress, mokapot, Vietnam drip, rokpresso dan lain sebagainya (Asy'ari *et al*, 2021). Pada teknik penyeduhan ini, tidak menggunakan mesin selain grinder (alat untuk menggiling). Sedangkan teknik

machine brewing, menggunakan mesin espresso untuk menyeduh kopi. Contoh menu hasil teknik seduhan *machine brewing* yang dikenal luas antara lain, cappuccino dan *coffee latte*.

Teknik *penyeduhan manual brewing* banyak digemari. Kopi yang digunakan juga lebih beragam dan unik. Teknik *dripping* merupakan teknik yang sering dan paling banyak ditemui di kedai kopi atau *coffee shop*. Satu jenis kopi dengan teknik yang berbeda dapat menghasilkan beragam hasil seduhan kopi dengan keunikannya masing-masing. Itulah yang menyebabkan teknik ini menjadi banyak digunakan.

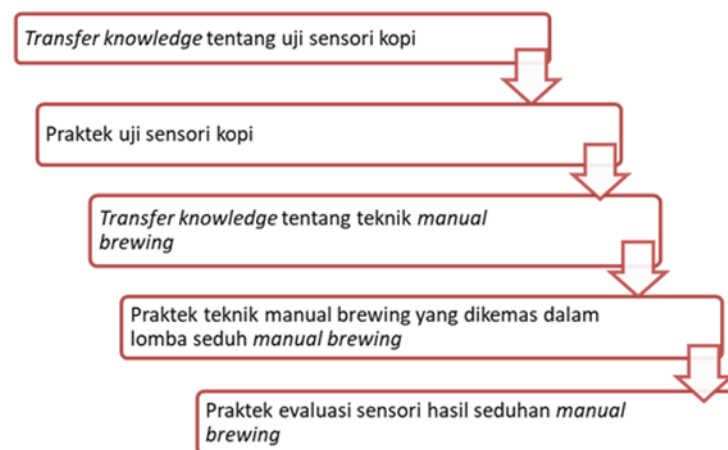
Seorang penyeduh kopi ketika meracik dan menyeduh kopi harus memahami karakter kopi tersebut. Sehingga dapat membuatnya seperti keinginan pelanggan. Pengetahuan dan skill dalam memahami karakter kopi terangkum dalam teknik *cupping* atau uji citarasa kopi atau sensori kopi. Dengan pengetahuan dan skill yang baik dan cukup dalam memahami karakter kopi, seorang barista dapat menggunakan teknik yang tepat dalam menyeduh kopi. Dua skill ini merupakan *skill* wajib yang harus dimiliki oleh seorang penyeduh kopi atau yang biasa dikenal dengan nama barista.

Kegiatan ini diselenggarakan dengan tujuan untuk memberi pembekalan kepada barista atau *penyeduh* kopi di wilayah Sukoharjo tentang 2 teknik tersebut, yaitu uji citarasa kopi (*cupping*) dan teknik menyeduh kopi (*manual brewing*). Kegiatan tersebut dikemas dalam bentuk lomba sehingga para peserta juga sekaligus praktek dalam menyeduh dan mengevaluasi hasil seduhan. Output dari kegiatan ini, peserta dapat memiliki pengetahuan dan skill dalam menyeduh dan menyicipi kopi.

2. PERMASALAHAN MITRA

Banyak pelaku usaha kopi di Sukoharjo yang masih belum mengetahui teknik menyeduh kopi yang tepat dengan mengendalikan parameter-parameter yang mempengaruhi. Berdasarkan hasil survei sebelum kegiatan ini dilaksanakan, 7 dari 10 barista yang dikunjungi secara acak di Sukoharjo belum mengetahui teknik yang tepat dalam menyeduh kopi. Hal ini diketahui dari wawancara dan hasil seduhan yang diperoleh. Parameter yang berpengaruh pada seduhan kopi meliputi, *grind size* kopi, teknik *pouring* (menyeduh), rasio air dan kopi, dan jumlah seduhan. Selain itu juga para pelaku usaha masih memiliki keterbatasan pengetahuan dan skill memahami karakter kopi. Melalui kegiatan ini, dapat memberikan manfaat pengetahuan dan mengasah skill menyeduh kopi dan uji citarasa kopi.

3. METODE PELAKSANAAN



Gambar 1. Metode Pelaksanaan

Bentuk Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini berupa :

Pemberian pengetahuan tentang uji sensori kopi

Pada kegiatan ini para peserta kegiatan diberi pengetahuan dan pembekalan tentang parameter penilaian di kopi baik arabika maupun robusta. Penilaian menggunakan score sheet

standar SCAA yang meliputi 10 pramaters (SCAA, 2009). Peserta dikenalkan parameter di kopi seperti *fragrance, aroma, acidity, body, sweetness, aftertaste, overall*, dan *flavor* sekaligus pengertiannya. Uji sensori melibatkan indra penciuman (hidung), perasa (lidah) dan penglihatan (mata). Setelah peserta memhamai pengertian masing-masing parameter peserta diajak untuk mempraktekkan kegiatan uji sensori.

Praktek uji sensori kopi

Praktek uji *sensori* dilakukan dengan menyeduh 4 kopi yang berbeda. Kopi tersebut digiling dengan ukuran medium kemudian diseduh dengan suhu 93°C dengan rasio kopi dengan air 1:15. Sehingga dengan 10 gram kopi, masing-masing seduhan menjadi 150 gram. Untuk masing-masing jenis kopi diulang 2 kali. Kopi yang digunakan yaitu Arabika Bengkulu Kaba proses natural, Kopi Arabika Belimbing Reja Full Wash, Arabika Sarekat Patuha Pinky Proses Honey, Arabika Nglurah Tawangmangu Honey, Arabika Sindoro Pasion Choco proses natural.

Masing-masing peserta diminta menyicip dan mengkarakterisasi masing-masing parameter dan diberikan score sheet SCAA. Selain itu, kegiatan dilanjutkan dengan diskusi dan penyamaan persepsi tentang masing-masing karakter tersebut beserta notes dari tiap kopi. Kegiatan sesi ini ditutup dengan parameter seduhan yang perlu diperhatikan dan perlu muncul dalam menyeduh kopi dan penting dalam ujicitarasa ini.

Pemberian pengetahuan tentang teknik *manual brewing*

Pada sesi ini, para peserta diberi pengetahuan tentang beragam teknik *manual brewing*. Selain itu peserta juga diberi pengetahuan tentang faktor-faktor yang mempengaruhi hasil seduhan seperti ukuran gilingan, jenis teknik seduhan, rasio, jumlah pouring-an dalam menyeduh kopi, suhu air seduhan, dan jenis air seduhan. Sesi ini ditutup dengan memberikan contoh teknik menyeduh kopi.

Praktek teknik *manual brewing* yang dikemas dalam lomba seduh *manual brewing*

Pada sesi ini dilakukan praktek menyeduh kopi. Sebanyak 32 peserta terlibat dalam kegiatan ini. Pada sesi ini praktek menyeduh kopi dikemas dalam bentuk lomba menyeduh kopi sehingga di bagi menjadi 3 babak, yaitu babak penyisihan, semi final dan final. Sesi ini diperoleh 3 juara, yaitu juara 1, 2 dan 3.

Praktek evaluasi sensori hasil seduhan *manual brewing* .

Dalam sesi ini, dilakukan praktek uji sensori menggunakan kopi hasil seduhan lomba praktek *manual brewing*. Masing-masing peserta memiliki 1-2 kesempatan untuk mengevaluasi sensori hasil seduhan kopi peserta lain. Parameter kompleksitas, *sweetness, acidity, body, aftertaste* digunakan dalam sesi ini. Pada sesi ini dipilih 1 hasil seduhan kopi yang paling banyak dipilih oleh juri. Peserta yang terpilih berhak untuk masuk babak lomba selanjutnya.

Semua kegiatan dilaksanakan pada Minggu, 18 Desember 2022 di Karta Kopi X Shine Coffee Roastery, Kartasura, Sukoharjo, Jawa Tengah. Kegiatan ini diikuti oleh 52 orang pelaku usaha kopi di Kabupaten Sukoharjo. Kegiatan ini menggunakan bahan yang digunakan adalah kopi Arabika Bengkulu Kaba proses natural, Kopi Arabika Belimbing Reja Full Wash, Arabika Sarekat Patuha Pinky Proses Honey, Arabika Nglurah Tawangmangu Honey, Arabika Sindoro Pasion Choco proses natural. Alat yang digunakan, berupa alat seduh kopi, grinder, tekong, timbangan digital, dripper, server, sendok cupping, dan bowl cupping.

Data yang terkumpul berupa pemenang lomba yang menjadi bentuk praktek evaluasi seduhan kopi dan uji sensori kopi. Parameter kompleksitas, *sweetness, acidity, body, aftertaste* digunakan dalam analisis ini. Pada setiap babak, hasil seduhan dievaluasi dan dinilai berdasarkan parameter tersebut dan dipilih oleh 5 orang yang terdiri dari 2 orang panelis kopi terlatih dan 3 orang peserta kegiatan. Hasil seduhan kopi yang paling banyak dipilih oleh juri. Peserta yang terpilih berhak untuk masuk babak lomba selanjutnya

5. PEMBAHASAN

Kopi ketika diseduh akan menjadi sebuah minuman yang unik untuk dinikmati. Arabika, robusta, liberika, dan exelca adalah jenis kopi yang ada. Setiap kopi memiliki karakter yang unik dan khas. Arabika dengan ciri khas asam atau kecut, robusta dengan karakter pahit, exelca dan liberika dengan gabungan karakter arabika dan robusta dan dengan *fragrance* nangka. Parameter kualitas seduhan juga digunakan untuk menilai kualitas seduhan tersebut.

Sebagai contoh pada kopi arabika, ada parameter fragrance, aroma, flavor, body, acidity, sweetness, over all, uniformity, balance, aftertaste, dan clean cup. Parameter-parameter tersebut mengacu form yang dikeluarkan oleh SCAA (Specialty Coffee America of Association). Dalam setiap parameter terdapat sub parameter yang perlu diuji seperti intensitas dan dinyatakan dalam bentuk score. Dasar inilah yang digunakan dalam menguji kualitas kopi baik green beans (kopi mentah), roasted beans (kopi sangrai) hingga kopi yang sudah diseduh. Kompetisi kopi yang diselenggarakan baik ditingkat nasional hingga internasional mengacu pada parameter ini dalam menguji kopi. Sehingga kepekaan dalam menganalisis kopi perlu dimiliki dan diketahui oleh pelaku kopi sehingga bisa menyampaikan kepada customer, membuat seduhan dan mengevaluasi kopi dan hasil seduhan.

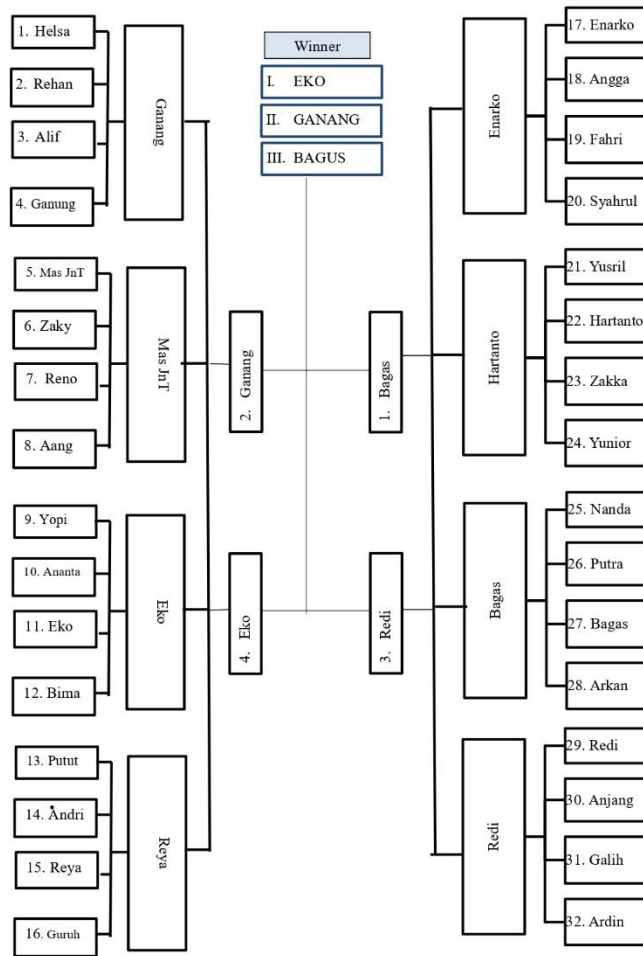
Para penyeduh kopi atau yang biasa disebut dengan nama barista merupakan pihak yang langsung menyeduhkan kopi dan berinteraksi dengan customer. Sehingga pihak ini harus memiliki pengetahuan dan kemampuan yang cukup dalam melakukan analisis sensori. Sehingga kebenaran informasi, kebenaran melakukan karakterisasi kopi sampai dengan mentransfer kepada customer dapat dilakukan oleh barista atau penyeduh kopi ini.



Gambar 2. Pelatihan Uji Citarasa

Pemberian pengetahuan tentang uji sensori kopi

Pada sesi ini, penyeduh kopi diberi bekal pengetahuan tentang analisis sensori. Analisis sensori menggunakan 3 indra yaitu mata untuk melihat, lidah untuk penyecap atau merasa, hidung untuk membaui. 3 indra ini bekerjasama dalam mengkarakterisasi seduhan kopi. Penjelasan tentang pengertian masing-masing parameter juga dilakukan untuk memberikan pemahaman supaya diketahui dan memiliki persepsi yang benar. Kegunaan analisis sensori dalam lomba seduhan kopi dan dalam keseharian dipahamkan kepada para penyeduh kopi ini.



Sebanyak 52 peserta terlibat dalam kegiatan ini. Kegiatan ini dipandu oleh Laela Nur Rokhmah, S. TP., M. Sc. Dengan background seorang akademisi sekaligus seorang roaster, barista dan banyak terlibat sebagai juri lomba seduh kopi membantunya dalam menjelaskna dan memahami para peserta.

Pada kegiatan ini para peserta kegiatan diberi pengetahuan dan pembekalan tentang parameter penilaian di kopi baik Arabika maupun robusta. Penilaian menggunakan *score sheet* standar SCAA. Peserta dikenalkan parameter di kopi seperti *fragrance, aroma, acidity, body, sweetness, aftertaste, overall, dan flavor* sekaligus pengetiannya. Uji sensori melibatkan indra penciuman (hidung), perasa (lidah) dan penglihatan (mata). Setelah peserta memhamai pengertian masing-masing parameter, peserta diajak untuk mempraktekkan kegiatan uji sensori. Kegiatan uji sensori dan ini juga merupakan evaluasi kedalaman pemahaman para peserta tentang materi dari *transfer knowledge* yang sudah diberikan.

Praktek uji sensori kopi.

Praktek uji sensori dilakukan dengan menyeduh 4 kopi yang berbeda. Kopi tersebut digiling dengan ukuran medium kemudian diseduh dengan suhu 93⁰C dengan rasio kopi dengan air 1:15. Sehingga dengan 10 gram kopi, masing-masing seduhan menjadi 150 gram. Untuk masing-masing jenis kopi diulang 2 kali. Kopi yang digunakan yaitu Arabika Bengkulu Kaba proses natural, Kopi Arabika Belimbing Reja Full Wash, Arabika Sarekat Patuha Pinky Proses Honey, Arabika Nglurah Tawangmangu Honey, Arabika Sindoro Pasion Choco proses natural.

Masing-masing peserta diminta menyicip dan mengkarakterisasi masing-masing parameter dan diberikan *score sheet* SCAA. Selain itu, kegiatan dilanjutkan dengan diskusi dan penyamaan persepsi tentang masing-masing karakter tersebut beserta *notes* dari tiap kopi. Kegiatan sesi ini dituutp dengan parameter seduhan yang perlu diperhatikan dan perlu muncul dalam menyeduh kopi dan penting dalam ujicitarasa ini.



Gambar 4. Karakterisasi Kopi

Pemberian pengetahuan tentang teknik *manual brewing*.

Pada sesi ini, para peserta diberi pengetahuan tentang beragam teknik *manual brewing*. Selain itu peserta juga diberi pengetahuan tentang faktor-faktor yang mempengaruhi hasil seduhan seperti ukuran gilingan, jenis teknik seduhan, rasio, jumlah *pouring*-an dalam menyeduh kopi, suhu air seduhan, dan jenis air seduhan. Sesi ini ditutup dengan memberikan contoh teknik menyeduh kopi. Suhu yang disarankan dalam menyeduh kopi 85-95⁰C. Suhu yang lebih rendah memberikan dampak hasil seduhan yang lebih *fruity*. Bahan *dripper* juga berpengaruh pada hasil seduhan. Bahan *dripper* yang biasa ditemui dari plastik, keramik dan *stainless steel* serta gerabah (Nugroho, 2021).



Gambar 5. Lomba Seduh Kopi

Praktek teknik *manual brewing* yang dikemas dalam lomba seduh *manual brewing*

Tahap ini merupakan praktek dari tahapan sebelumnya yaitu pemberian pengetahuan tentang Teknik *manual brewing*. Pada sesi ini dilakukan praktek menyeduh kopi. Sebanyak 32 peserta

terlibat dalam kegiatan ini. Pada sesi ini praktek menyeduh kopi dikemas dalam bentuk lomba menyeduh kopi sehingga di bagi menjadi 3 babak, yaitu babak penyisihan, semi final dan final. Pada babak penyisihan terbagi menjadi 8 gelombang. Setiap gelombang bertanding 4 orang yang akan diambil 1 orang pemenang pada setiap gelombangnya. Pada babak semifinal bertanding 8 orang yang terbagi menjadi 2 gelombang. Pada setiap gelombang diambil 2 pemenang. Pada babak final bertanding 4 orang. Gelombang ini diperoleh 3 juara, yaitu juara 1, 2 dan 3.

Pengambilan hasil seduhan kopi terbaik pada setiap babak merupakan bentuk evaluasi dari tahap ini. Karena pemilihan kopi terbaik didasarkan aspek rasa dari praktek materi manual brewing. Evaluasi berupa karakter yang meliputi kompleksitas, *sweetness*, *acidity*, *body*, *aftertaste*. Kopi yang terpilih oleh juri paling banyak, maka kopi yang memiliki skor paling tinggi.

Praktek evaluasi sensori hasil seduhan *manual brewing*.

Dalam sesi ini, dilakukan praktek uji sensori menggunakan kopi hasil seduhan lomba praktek *manual brewing*. Masing-masing peserta memiliki 1-2 kesempatan untuk mengevaluasi sensori hasil seduhan kopi peserta lain. Parameter kompleksitas, *sweetness*, *acidity*, *body*, *aftertaste* digunakan dalam sesi ini. Pada sesi ini dipilih 1 hasil seduhan kopi yang paling banyak dipilih oleh juri. Juri yang terlibat pada sesi ini ada 3 peserta yang tidak berlomba pada sesi tersebut dan 2 juri terlatih. Peserta yang terpilih berhak untuk masuk babak lomba selanjutnya

5. KESIMPULAN

Kegiatan *transfer knowledge* serta praktek analisis sensori serta teknik menyeduh *manual brewing* dapat diterima dan dipraktikkan oleh para peserta kegiatan. Para peserta dapat melakukan praktek *manual brewing* yang dikemas dalam bentuk lomba kemudian mengevaluasi hasil seduhan peserta lain yang merupakan bentuk dari praktik analisis sensori. Para peserta dapat dengan tepat melakukan praktek Teknik seduh kopi hal tersebut terlihat dari hasil seduhan kopi yang bisa dinikmati dan dipilih oleh juri. Uji citarasa yang dilakukan dengan metode teori sekaligus praktek dapat diimplementasikan langsung oleh peserta yaitu dengan menilai hasil seduhan peserta lain yang mengikuti sesi lomba untuk praktek menyeduh kopi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada LPPM Politeknik Santo Paulus Surakarta yang sudah memfasilitasi kegiatan ini. Terima kasih kepada Seduh Gayeng Sukoharjo yang mengajak membernnya untuk mengikuti kegiatan ini. Terima kasih kepada Karta Kopi X Shine Coffee Roastery yang sudah menyediakan tempatnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Asy'ari, Umar Hafidz., Nirwanto, Yogi., Sutrisno, Eko., Lismaini., Simarmata, Marulam MT., Nurhayati., Rokhmah, Laela Nur., Herawati, Jajuk., Setiawan, Ryan Budi., Xyzquolyna, Deyvie., Ferdiansyah, M. Khoiron., Anggraeni, Novia., Dalimunthe, Badrul Ainy. 2021. Kopi Indonesia. Yayasan Kita Menulis. Medan
- Nugroho, Agung., Rokhmah, Laela Nur., Mawarno, Binardo Adi Seno. 2021. Karakteristik Sensori Seduhan Kopi Robusta Temanggung dengan Berbagai Bahan Dripper. *Prosiding Seminar Nasional Dies Natalis Ke-56 Universitas Atma Jaya Yogyakarta*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta
- SCAA. 2009. SCAA Protocol : Cupping Specialty Coffee. Published by Specialty Cofee Association of America (SCAA) Version 21Nov2009A.
- Solikatun., Kartono, Drajat Tri., Demartoto, Argyo. 2015. Perilaku Konsumsi Kopi Sebagai Budaya Masyarakat Konsumsi: Studi Fenomenologi Pada Peminum Kopi di Kedai Kopi Kota Semarang. *Jurnal Analisa Sosiologi* April 2015, 4(1) : 60-74.