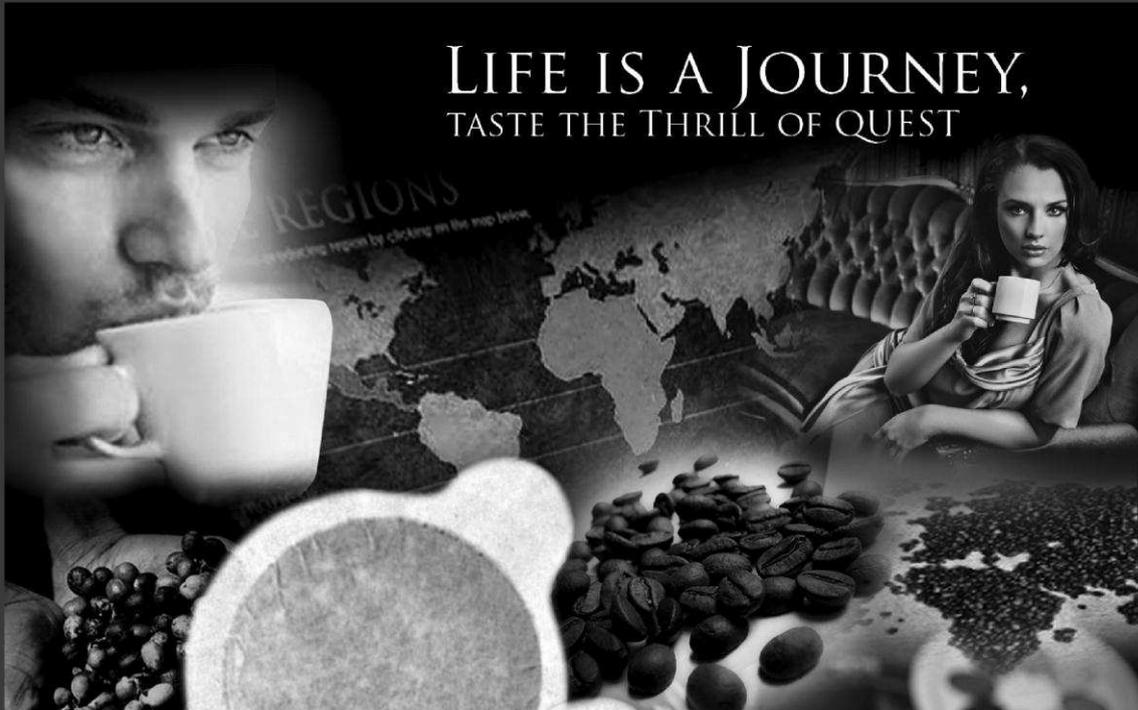


MATERI TRAINING COFFEE POD TECHNOLOGY

LIFE IS A JOURNEY,
TASTE THE THRILL OF QUEST



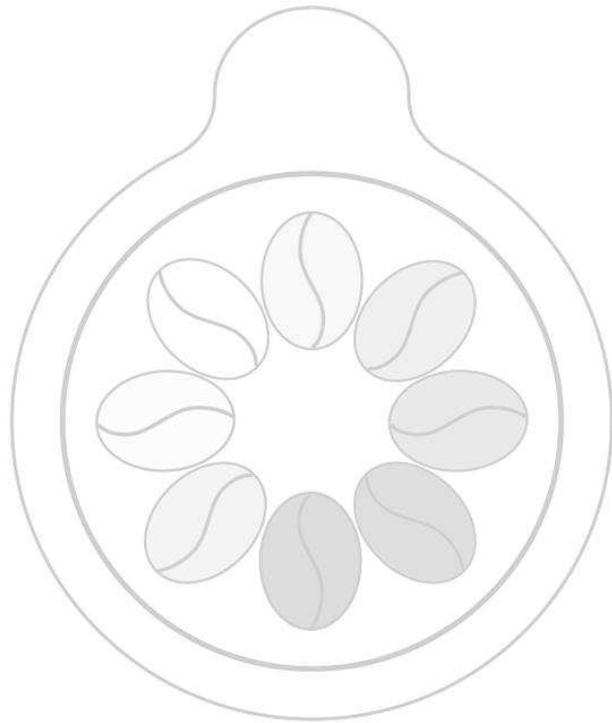
PT.DRI

COFFEE HANDBOOK



COFFÈSSO

The Espresso Quest



COFFÈSSO

The Espresso Quest

MATERI TRAINING

COFFEE POD TECHNOLOGY

COFFÈSSO

The Espresso Quest

I. PENGENALAN KOPI

- 1.1 Tumbuhan Kopi
- 1.2 Sejarah Penyebaran Biji Kopi
- 1.3 Varietas dan Profil spesifik Biji Kopi
- 1.4 Pemanggangan / Roasting Biji Kopi
- 1.5 Memetakan Rasa dan Aroma Kopi
- 1.6 Espresso – dan faktor yang mempengaruhinya –
Standar E S E

II. Metoda Pengekstraksian Kopi

Tubruk

Klasik

Kopi Instant

Professional

POD

III. TABEL BAGAN KERJA MESIN POD

Pengenalan POD brewer T 400 –service dan
maintenance)

IV. VARIASI PENYAJIAN MINUMAN KOPI

Espresso based Coffee drinks

V. Catatan KEBUTUHAN COFFEE CORNER yang WAJIB, DISARANKAN, atau JIKA PERLU dan ADMINISTRASI SUPPLIER



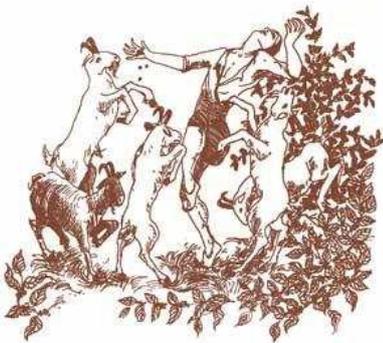
I. Pengenalan Akan KOPI

1.1 Kopi

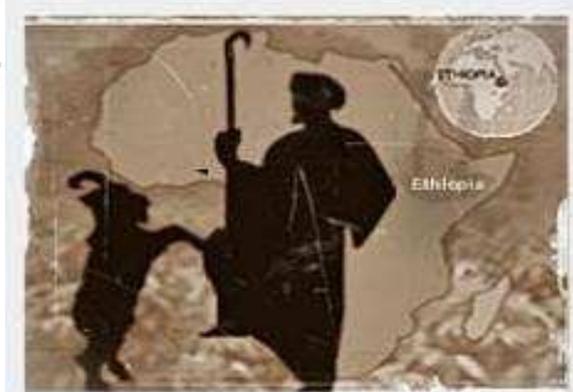
Asal Kata Kopi

Kata **kopi** atau dalam bahasa Inggris **coffee** berasal dari bahasa Arab **qahwah**, yang berarti kekuatan. Kemudian kata kopi yang kita kenal saat ini berasal dari bahasa Turki yaitu **kahveh** yang kemudian belakangan menjadi **koffie** dalam bahasa Belanda dan **coffee** dalam bahasa Inggris. Kata tersebut diserap ke dalam bahasa Indonesia menjadi **kopi**.

Tanaman kopi berasal dari dataran tinggi di Ethiopia, yang pada saat itu merupakan tanaman liar. Pada awalnya kopi digunakan sebagai makanan. Seluruh biji kopi dihancurkan, lalu ditambahkan minyak. Lalu adonan ini dibentuk berbentuk bundar dan menjadi makanan. Sampai saat ini, beberapa suku di Afrika masih memakan kopi dalam bentuk seperti itu.



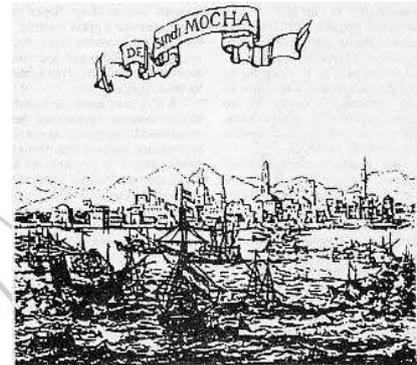
Kopi dan khasiatnya, menurut legenda, ditemukan penggembala-penggembala kambing jazirah Arab dimana mereka memperhatikan bahwa ternaknya selalu menunjukkan gejala gembira setelah menggigit biji dan daun suatu tanaman hijau berbunga dan berbuah merah kecil, di area tersebut. Karena khasiat ini mereka mencoba biji tanaman tersebut dan merasakan efek semangat serta gembira. Akhirnya penemuan ini menyebar dari mulut ke mulut, sejak itu diberdayakanlah kopi.



Karena khasiatnya, kopipun mulai diperdagangkan oleh orang-orang Afrika dan Arab kepada orang-orang Eropa, dimana kopi mulai digunakan sebagai pengganti minuman anggur yang saat itu banyak digunakan sebagai minuman yang memiliki khasiat medis selain minuman sosialisasi. Khasiat kopi pun mulai digunakan juga sebagai obat. Biji kopi dibuat sebagai minuman yang mirip anggur dengan manfaat dari kandungan kafein-nya yang memberikan semangat. Beberapa orang membuat minuman seperti ini dengan menuangkan air mendidih ke biji kopi yang sudah dikeringkan.

Kopi digunakan sebagai minuman yang cukup nikmat dengan ditemukannya mesin penggiling biji kopi yang memudahkan produksi kopi sebagai minuman. **Abad 17 Café pertama di Venezia bermunculan di Italia, sehingga Italia yang membudayakan penyeduhan dan penyajian kopi terbaik di dunia saat ini.**

Apakah sebenarnya tumbuhan Kopi dan bagaimana sejarah penyebaran tanaman kopi?



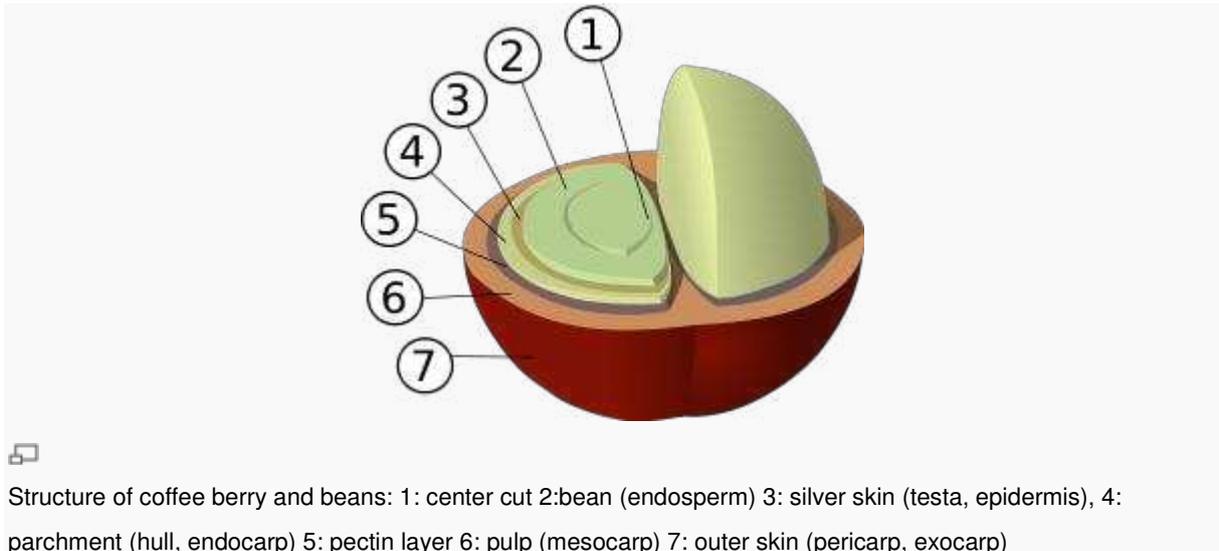
1.2 Tanaman Kopi



Tanaman Kopi (bahasa Latin : Coffea) adalah genus tumbuhan berbunga dan berbuah dari keluarga Rubiaceae. Tanaman kopi aslinya adalah tumbuhan semak atau pohon kecil daerah tropis, yang tumbuh di benua Afrika dan Asia yang dapat tumbuh hingga 3.5 - 5 meter di daerah yang subur. Mereka rentan terhadap suhu dingin yang membeku. Tanaman kopi mulai berbunga 3-4 tahun setelah ditanam.

Biji kopi yang kita kenal sebenarnya adalah biji dari buah seperti berry yang disebut "coffee cherry" pada tanaman kopi. Kulit dan daging buah pada coffee cherry tidak umum dikonsumsi dan dipergunakan, walaupun daging tipis coffee cherry juga memiliki rasa manis, hanya di beberapa daerah seperti di Ethiopia masih melakukannya. **Luwak /Civet cat** pun menggemarnya. Biji kopi yang didapatkan umumnya adalah dua keping kembar yang terbelah. Namun terdapat juga coffee cherry berbiji satu keping utuh, yang disebut **Peaberry** atau kadang disebut "kopi lanang" (lanang dalam bahasa Jawa berarti laki-laki). Seorang pemetik kopi dalam

perkebunan bisa mendapatkan 45-90 kg coffee cherry, namun berat aktual biji kopinya hanyalah 20%nya.

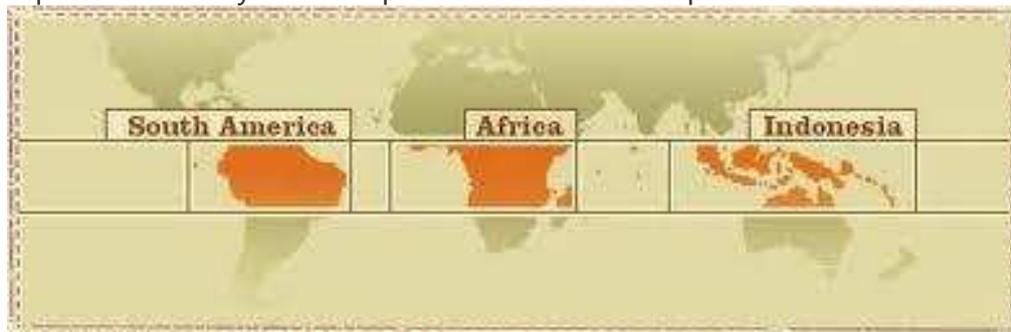


Structure of coffee berry and beans: 1: center cut 2:bean (endosperm) 3: silver skin (testa, epidermis), 4: parchment (hull, endocarp) 5: pectin layer 6: pulp (mesocarp) 7: outer skin (pericarp, exocarp)



Tanaman Kopi tumbuh dan berkembang hanya di **daerah beriklim tropis, sehingga zona tropis disebut mejadi zona SABUK KOPI/ Coffee belt bagi tanaman kopi.** Panen kopi umumnya 1 kali dalam setahun, dimana di daerah utara garis equator umumnya pada bulan September hingga Maret. Sedangkan region di selatan garis

equator umumnya musim panen antara bulan April dan Mei.



Beberapa Region dari negara besar penghasil biji kopi yang terkenal akan profil biji kopinya di dunia misalnya:

1. Amerika Tengah : Brazil
2. Afrika : Ethiopia, Kenya
3. Indonesia : Jawa, Sumatra

Tabel berikut adalah urutan 20 Negara Penghasil Kopi terbesar di dunia menurut Wikipedia tahun 2007.

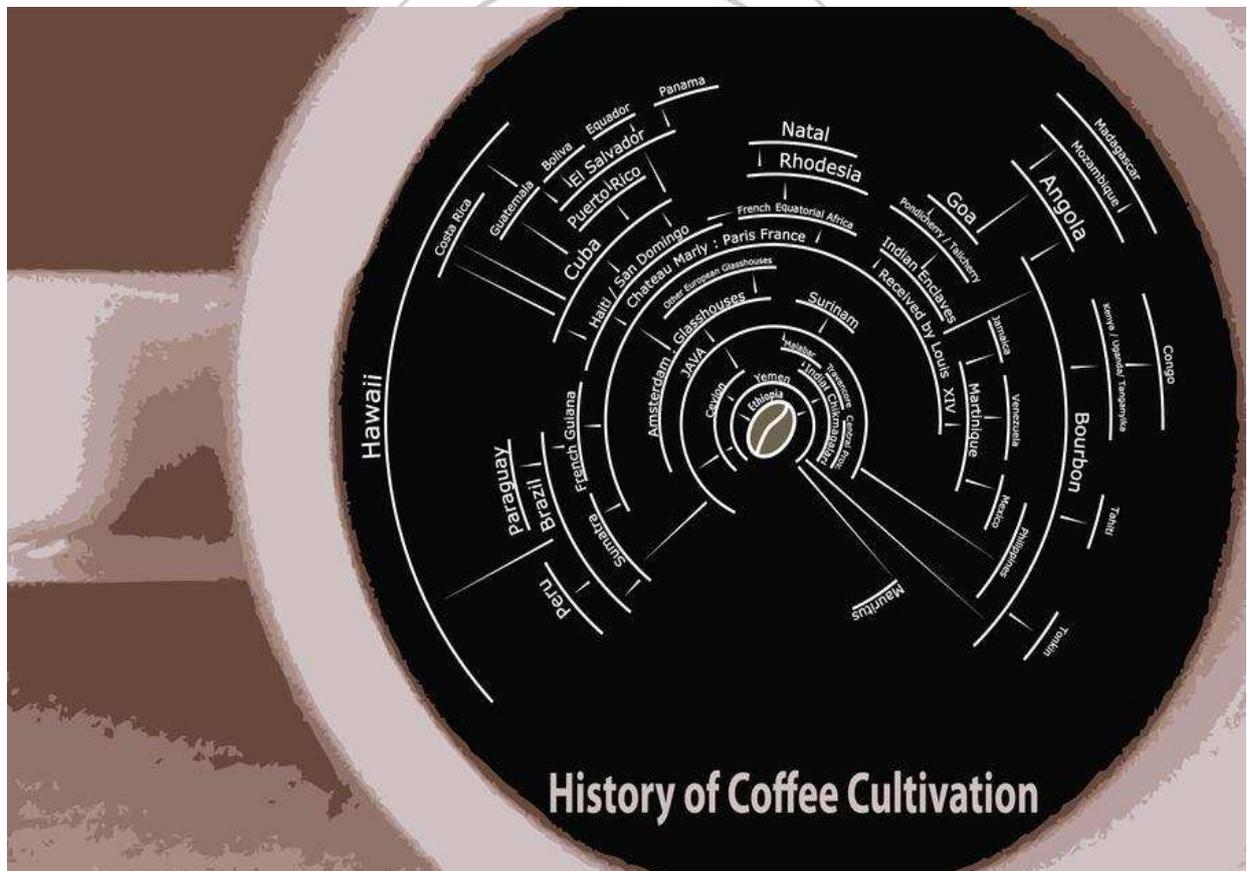
Urutan	Negara	Ton	Karung (ribu)
1	 Brazil	2,249,010	36,070
2	 Vietnam	961,200	16,467
3	 Colombia	697,377	12,504
4	 Indonesia	676,475	7,751
5	 Honduras	355,000	5,200
6	 Ethiopia	325,800	4,906
7	 India	288,000	4,150

8	 Mexico	268,565	4,148
9	 Guatemala	252,000	4,100
10	 Peru	225,992	2,953
11	 Côte d'Ivoire	170,849	2,150
12	 Uganda	168,000	3,250
13	 Costa Rica	124,055	1,791
14	 Philippines	97,877	431
15	 El Salvador	95,456	1,626
16	 Nicaragua	90,909	1,700
17	 Papua NewGuinea	75,400	968
18	 Venezuela	70,311	897
19	 Madagascar	62,000	604
20	 Thailand	55,660	653
	WORLD	7,742,675	117,319

1.3 Sejarah Penyebaran Biji Kopi

Beberapa Referensi sejarah seperti Qur'an dan Injil Perjanjian Lama yang diinterpretasikan dengan beberapa catatan sejarah lainnya yang mengindikasikan kopi telah dikenal di abad 13 Masehi.

Varietas kopi tertua ditemukan di Ethiopia di benua Afrika. Spesiesnya adalah Arabika, di mana estimasi 65% dari biji Arabika yang ada adalah turunan dari varietas Arabika Ethiopia.



Pengembangan tanaman kopi pernah dicoba dilakukan di negara-negara besar seperti Persia, Syria dan Turki namun gagal berkembang. di Semenanjung Arab mulai dilakukan sekitar abad ke-15, dan mulai berhasil yang terkenal menjadi **Kopi Arabika**. Kopi Arabika saat ini menjadi jenis kopi yang paling banyak diproduksi di dunia yaitu mencapai lebih dari 60 persen produksi kopi dunia.

Pada tahun 1610, tanaman kopi pertama ditanam di daerah India. Bangsa Belanda mulai mempelajari pengembangbiakan kopi pada tahun 1614. Lalu pada tahun 1616, mereka berhasil memperoleh bibit dan tanaman kopi yang subur dan langsung mendirikan perkebunan kopi di Srilanka dan tanah Jawa (Indonesia) pada tahun 1699. Namun Jenis Kopi yang bertahan dan banyak dikembang biakkan adalah Kopi **Robusta**, dimana Robusta memiliki kerentanan yang lebih baik terhadap hama dan mudah tumbuh di ketinggian yang lebih rendah.

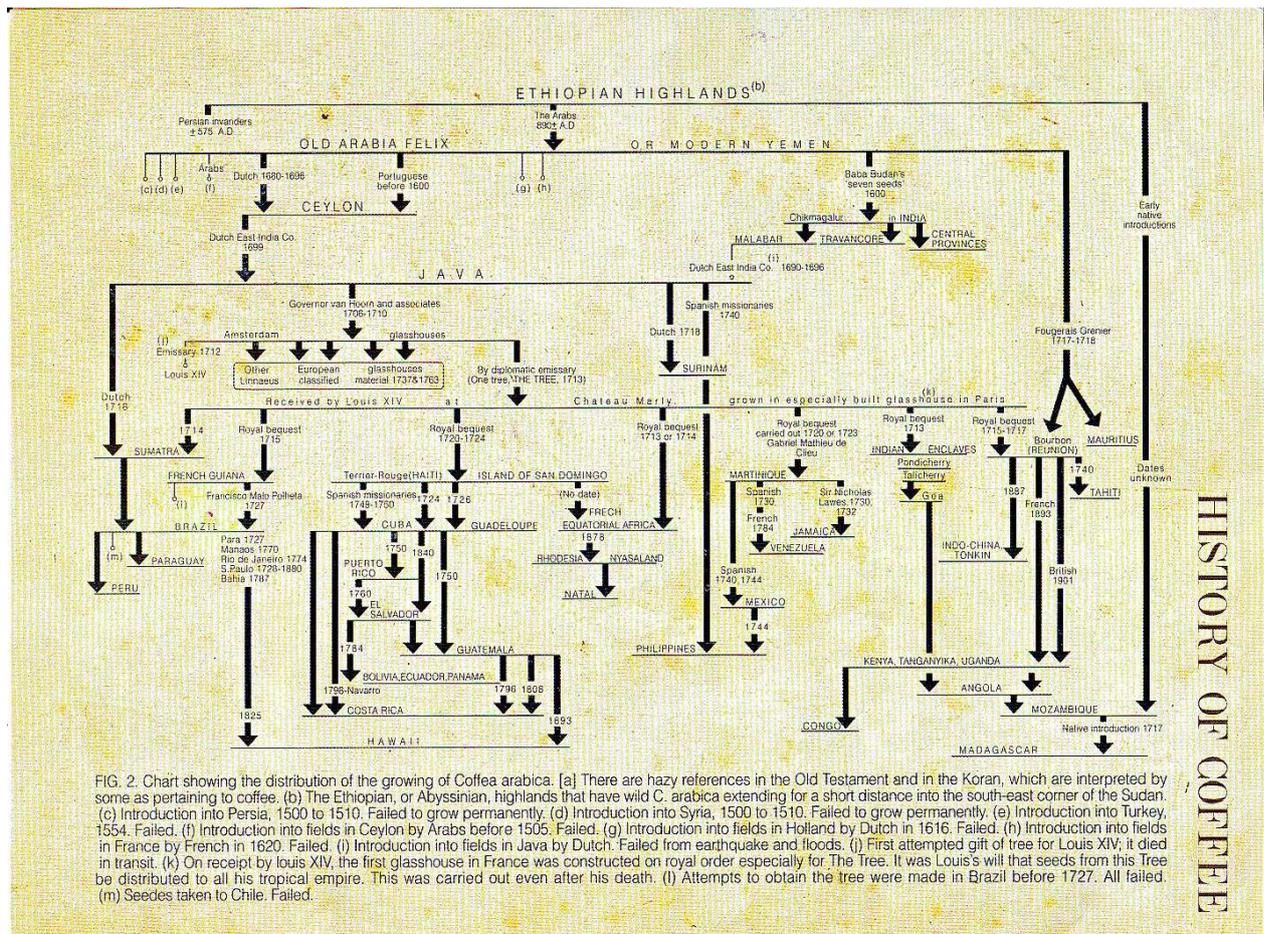


FIG. 2. Chart showing the distribution of the growing of *Coffea arabica*. [a] There are hazy references in the Old Testament and in the Koran, which are interpreted by some as pertaining to coffee. (b) The Ethiopian, or Abyssinian, highlands that have wild *C. arabica* extending for a short distance into the south-east corner of the Sudan. (c) Introduction into Persia, 1500 to 1510. Failed to grow permanently. (d) Introduction into Syria, 1500 to 1510. Failed to grow permanently. (e) Introduction into Turkey, 1554. Failed. (f) Introduction into fields in Ceylon by Arabs before 1505. Failed. (g) Introduction into fields in Holland by Dutch in 1616. Failed. (h) Introduction into fields in France by French in 1620. Failed. (i) Introduction into fields in Java by Dutch. Failed from earthquake and floods. (j) First attempted gift of tree for Louis XIV; it died in transit. (k) On receipt by Louis XIV, the first glasshouse in France was constructed on royal order especially for The Tree. It was Louis's will that seeds from this Tree be distributed to all his tropical empire. This was carried out even after his death. (l) Attempts to obtain the tree were made in Brazil before 1727. All failed. (m) Seeds taken to Chile. Failed.

Kemudian oleh bangsa Belanda, tanaman ini disebar ke koloni Belanda di Amerika Tengah seperti di Suriname dan Kepulauan Karibia. Kemudian bangsa Perancis juga tertarik dengan perdagangan kopi ini. Mereka membeli bibit kopi dari Belanda lalu dikembangkan di Pulau Réunion sebelah timur Madagaskar. Namun mereka gagal mengembangkan kopi di sini. Lalu pada tahun 1723, bangsa Perancis mencoba mengembangkan tanaman kopi di daerah Pulau Martinik. Pada tahun 1800-an, tanaman kopi dikembangkan di Hawaii. Belakangan tanaman ini juga dikembangkan di Brasil dan daerah-daerah lainnya. Raja Louis XIV memerintahkan dan tetap dijalankan perintahnya setelah akhir hayatnya adalah benih biji kopi dikembangbiakan diseluruh koloni Perancis yang beriklim tropis. Tersebar hingga ke India, Cina dan Madagaskar

1.3 Spesies dan Profil Spesifik Biji Kopi

Meski di seluruh dunia ada sekitar 70 spesies pohon kopi, dari yang berukuran seperti semak belukar hingga pohon dengan tinggi 5 meter, namun hanya 3 jenis/spesies biji kopi yang lazim diperjualbelikan dan umum digunakan baik sebagai biji kopi single-source/**single-origin** maupun sebagai **blend**, yaitu jenis biji kopi **Arabica, Robusta dan Liberica**.

Spesies **Arabica, Robusta** digunakan untuk produksi sekitar 98 persen produksi kopi dunia. Sedangkan Liberica adalah spesies yang cukup langka dan diperdagangkan hanya 1% kopi dunia.

Kopi yang pertama kali dikembangkan di dunia adalah **Kopi Arabika** yang berasal dari spesies pohon kopi *Coffea arabica*. Kopi jenis ini yang paling banyak diproduksi, yaitu sekitar lebih dari 60 persen produksi kopi dunia. **Tumbuh di dataran yang tinggi.**

Kopi arabika dari spesies *Coffea arabica* menghasilkan bentuk biji kopi Oval dengan profil rasa body yang mantap, kompleksitas cita rasa yang tinggi, aroma medium note yang harum, dengan acidity/keasaman yang dominan. Pohon spesies ini biasanya tumbuh di daerah dataran tinggi. Tinggi pohon kopi ini antara 4 hingga 6 meter. Kopi arabika memiliki kandungan **kafein tidak lebih dari 1,5 persen** serta memiliki jumlah kromosom sebanyak 44 kromosom. Dari segi harga jual diperdagangan, umumnya Arabika adalah biji kopi yang lebih tinggi dari biji kopi lainnya, mengingat juga kesulitan produksinya.

Pohon kopi spesies Robusta yang juga cukup banyak diproduksi sebagai produk kopi adalah *Coffea canephora* yang sering dikenal sebagai **Kopi Robusta**. Tinggi pohon *Coffea canephora* mencapai 12 meter dan dapat **ditanam di daerah yang lebih rendah dibanding kopi arabika**. Profil kopi yang dihasilkan memiliki body lebih ringan, serta aroma top note kopi yang lebih kuat, dengan rasa pahit yang dominan. Kadar minyak didalam biji kopinyapun lebih banyak sehingga menghasilkan **crema** pada espresso yang lebih banyak. Kopi robustalah juga yang biasanya digunakan sebagai kopi *instant* atau cepat saji. Kopi robusta memiliki kandungan kafein yang lebih tinggi, kandungan kafein pada kopi robusta mencapai **2,8 persen** serta memiliki jumlah kromosom sebanyak 22 kromosom. Produksi kopi robusta saat ini mencapai sepertiga produksi kopi seluruh dunia.

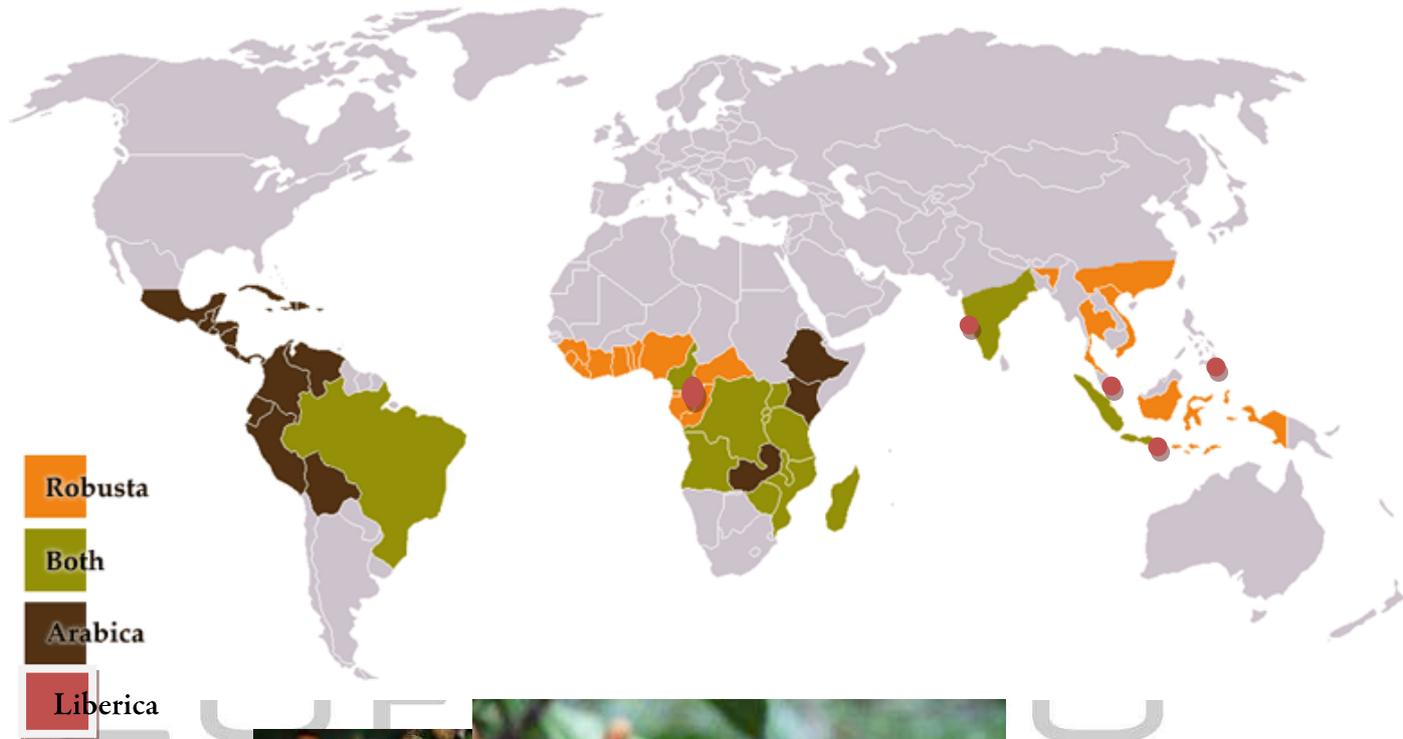
Spesies Liberika

Memiliki bentuk biji yang unik, yaitu lebih besar dan runcing dari umumnya biji kopi yang berujung bulat. Kadar Caffein yang tertinggi dibandingkan Robusta dan Arabika, **hingga mencapai 3.2 %**. Terutama didapati di **Asia**: Malaysia, Phillipina, selain dalam jumlah yang sangat kecil di India dan Liberia di Afrika. **Total**

produksinya hanya 1% dari total produksi kopi dunia. Keunikan dalam profil rasa kopi yang dihasilkannya adalah strong body dan sweet after taste/ rasa manis pasca rasa pahit.



Liberica



1.4 Tahapan Umum Proses Pengolahan Kopi dan Pemanggangan / Roasting Biji Kopi

Seperti telah dibahas sebelumnya bahwa biji kopi didapatkan dari buah pada tanama kopi yang disebut Coffee cherry.



Setelah dipanen, coffee cherry harus segera diproses dengan cara memisahkan biji dari daging dan kulit buahnya lalu melalui proses fermentasi dan pengeringan dan proses pelepasan kulit ari. Ada dua metode yang lazim dilakukan yaitu dengan Proses pengeringan alami (Dry process) dan Wet process atau pencucian.

Biji kopi yang telah selesai melalui proses diatas disebut *green bean*, selanjutnya memerlukan proses pemanggangan atau roasting sebelum dapat dikonsumsi.



Roasting atau pemanggangan adalah proses biji kopi dengan menggunakan suhu tinggi di dalam oven hingga mencapai 250 derajat Celcius. Selama proses pemanggangan, kandungan lemak, gula, pematangan starch(tepung) dan air di dalam biji kopi akan berubah. Seiring dengan bertambahnya suhu dan hilangnya kelembaban biji kopi, biji kopi akan mengering, memekar (cracking) dimana kadar gula dalam biji akan berubah menjadi caramel di dalam biji kopi. Perubahan warna dari biji hijau menjadi kekuningan, coklat, coklat gelap hingga terus menghitam. Minyak didalam biji kopi akan teremulsi dan terlepas keluar dengan semakin tingginya suhu dan tekanan selama proses pemanggangan

Pada pemanggangan inilah seni memasak kopi berperan dimana profil rasa, cita rasa dan aroma kopi tercipta secara dominan.

Tahapan yang dikenal dalam proses pemanggangan adalah :

Light Roasts

(Cinnamon 195°C, Half City, Light, New England 205°C)

Biji kopi masih bewarna coklat muda tampak sebagai biji kering, belum terlihat adanya minyak yang keluar dari biji kopi. Aroma terpanggangnya seperti roti panggang atau biji-bijian yang terpanggang. Bergantung kepada jenis spesies biji kopi, namun umumnya keasaman pada biji masih tinggi dan menghasilkan body rasa kopi yang ringan. New England Roast adalah derajat yang tergelap pada kategori Light roast.

Medium Roasts

(American 210°C, Breakfast, Brown, City 220°C, Medium)

Biji kopi bewarna coklat. American Roast adalah derajat yang umumnya digunakan sebagai standar bagi cupping atau penilaian kualitas rasa kopi oleh para professional coffee tasting.

Di bagian barat Amerika lazim menetapkannya pada standar Medium atau City Roast sedikit lebih gelap dari American Roast, yang banyak digunakan sebagai standar di timur dan selatan A.S.

Derajat roasting ini paling sempurna sebagai standar dalam membandingkan kualitas antar biji kopi.

Medium-Dark to Dark Roasts

(Full City 225°C, Light French, Viennese 230°C)

Warna coklat agak gelap dengan ditandai mulai keluarnya minyak didalam biji kopi. Pada derajat Full City, aroma coklat dan karamel. Light French atau Vienna sedikit lebih gelap dari Full City

Dark/High Roasts

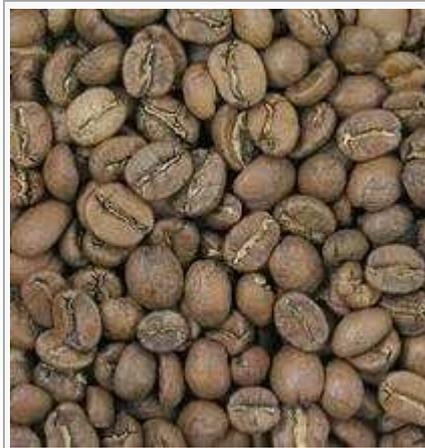
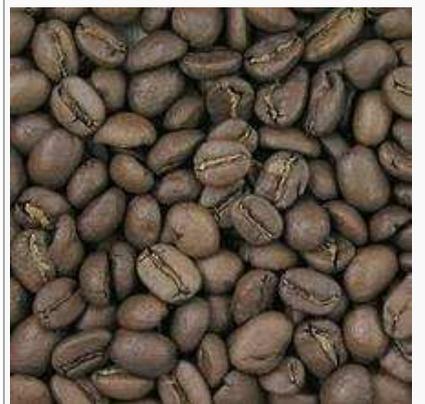
(After Dinner, Continental, European, French 240°C, New Orleans, and Espresso)

Pada level ini biji kopi bewarna coklat tua gelap namun belum mencapai hitam. French Roast, biji kopi telah sangat mengkilat oleh minyak kopi yang melapisi seluruh permukaan. Mulai tercium aroma gosong dan keasaman biji kopi akan berkurang. Banyak espresso roast ditetapkan pada level ini. Juga banyak yang percaya bahwa French Roast adalah roasting yang sudah cukup gelap dan nikmat utk minuman kopi.

Very Dark Roasts

(Dark French, Italian 245°C, Spanish 250°C)

Gaya Spanyol/Spanish adalah yang tergelap yang ada dibandingkan Italian Roast/Dark French. Biji kopi telah menghitam dalam warna, aroma akan menjadi datar dengan aroma kayu arang. Pada derajat ini hampir seluruh kandungan gula dalam biji kopi telah mengkaramel dan terpanggang sepenuhnya.

 	<p>22 °C (72 °F)</p> <p>Green Beans</p> <p>Green coffee beans as they arrive at the dock. They can be stored for up to two years. Saudi coffee is prepared using unroasted beans.</p>	 	<p>165 °C (329 °F)</p> <p>Drying Phase</p> <p>As beans roast, they lose water and increase in size.</p>
 	<p>195 °C (383 °F)</p> <p>Cinnamon Roast</p> <p>The first and lightest roast level, immediately before first crack. Light brown, toasted grain flavors with sharp acidic tones.</p>	 	<p>205 °C (401 °F)</p> <p>New England Roast</p> <p>Moderate light brown, still acidic but not bready, a traditional roast for Northeastern U.S. Coffee, at first crack.</p>
 	<p>210 °C (410 °F)</p> <p>American Roast</p> <p>Medium light brown, the traditional roast for the Eastern U.S. First crack ending.</p>	 	<p>220 °C (428 °F) City Roast</p> <p>Medium brown, the norm for most of the U.S., good for tasting the varietal character of a bean.</p>

	<p>225 °C (437 °F) Full City Roast</p> <p>Medium dark brown with occasional oil sheen, good for varietal character and bittersweet flavors. At the beginning of second crack.</p>		<p>230 °C (446 °F) Vienna Roast</p> <p>Moderate dark brown with light surface oil, more bittersweet, caramel-y flavor, acidity muted. In the middle of second crack. Occasionally used for espresso blends.</p>
	<p>240 °C (464 °F) French Roast</p> <p>Dark brown, shiny with oil, burnt undertones, acidity diminished. At the end of second crack. A popular roast for espresso blends.^[citation needed]</p>		<p>245 °C (473 °F) Full French Roast</p> <p>Very dark brown and shiny, burnt tones become more distinct, acidity almost gone, thin body. The common roast for espresso blends.^[citation needed]</p>
	<p>250 °C (482 °F) Spanish Roast</p> <p>Extremely dark brown, nearly black and very shiny, charcoal and tar tones dominate, flat, with thin body.</p>		

Secara umum, semakin rendah dan singkat pemanggangan profil rasa dan aroma adalah ringan dengan keasaman yang tinggi.... dengan pemanggangan yang lebih gelap, minyak, aroma dan rasa akan semakin tajam dominan pahit dan kadar kafein juga semakin menurun walaupun tidak signifikan.

Setelah pemanggangan, biji kopi siap digiling menjadi bubuk kopi, untuk kemudian diseduh atau diekstraksi menjadi espresso menggunakan mesin kopi untuk dapat dinikmati sebagai minuman espresso atau minuman kopi yang bervariasi dengan dasar espresso serta mendapatkan manfaat dari kopi itu sendiri.

1.5 Memetakan Rasa dan Aroma Kopi

Untuk mengapresiasi kopi dan keahlian sebagai penilai coffee, kita perlu mengenal karakteristik kopi yang bervariasi, terutama flavor yang diberikan oleh biji kopi yang didapatkan.

Karakteristik Rasa dan Aroma, spesifik ditentukan oleh banyak sekali faktor selama masa proses menghasilkan kopi hingga dapat dikonsumsi manusia.

Secara umum ada 4 faktor utama yang mempengaruhi cita Rasa dan Aroma dari sebuah biji kopi:

- 1) Species Biji Kopi
- 2) Region
 - a) Daerah asal tumbuhnya tanaman kopi
 - b) Iklim

Curah hujan, kondisi udara dan sinar matahari suatu daerah akan memberikan keunikan tersendiri dari kopi yang dihasilkan, sehingga kopi tersebut bersifat unik dan tidak ada daerah lain yang dapat menyerupainya.

- c) Tanah dan air

Tumbuhan kopi sebagai salah satu tumbuhan yang cukup sensitif dengan kondisi lingkungan tempat tumbuhnya, sangat tergantung juga dengan kondisi tanah dan air yang bila ditanam di atas tanah vulkanik, humus atau jenis tanah lainnya akan menghasilkan karakteristik rasa dan aroma yang berbeda.

- 3) Cara Pengolahan dan penanganan biji kopi.

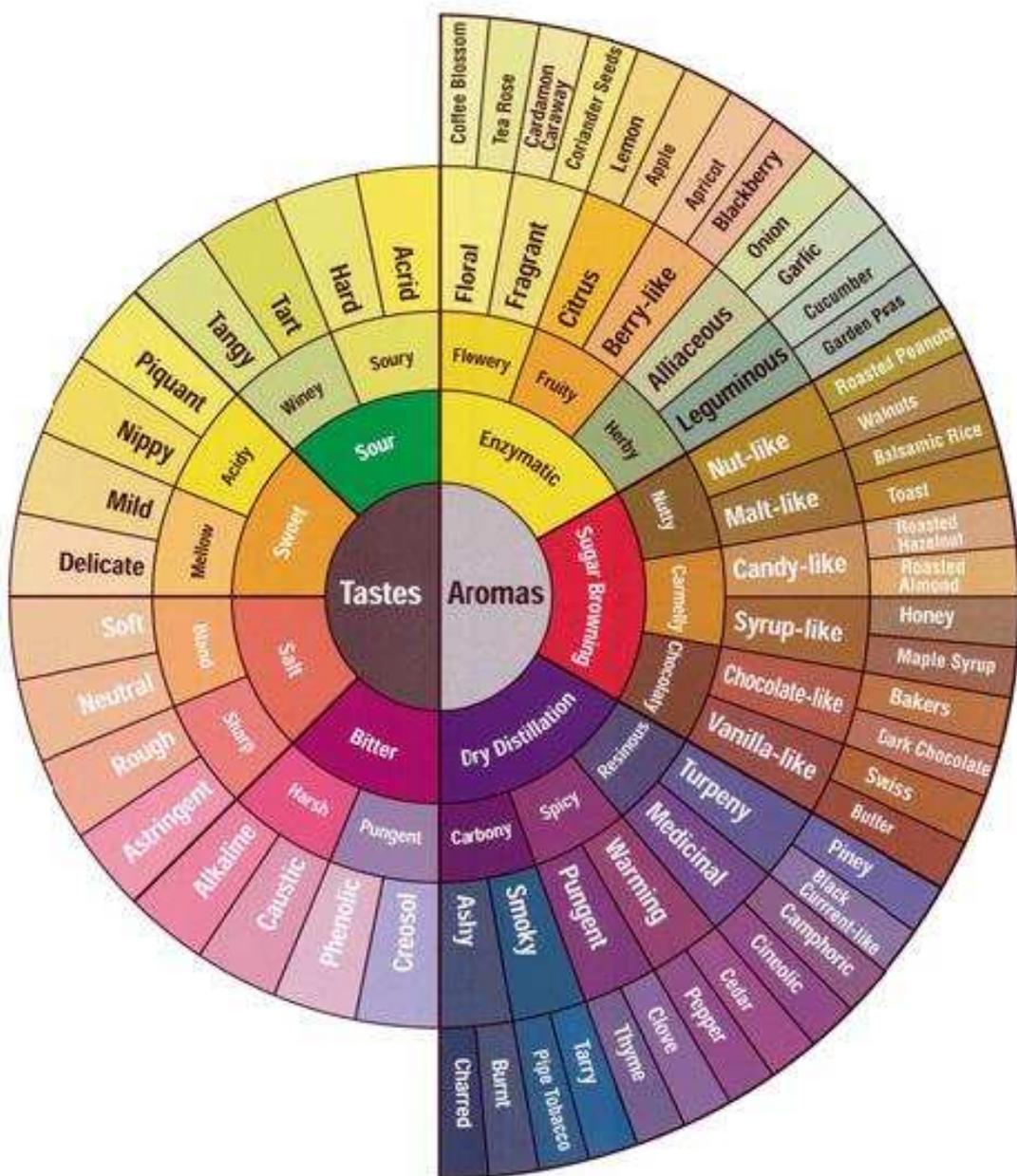
Biji kopi sebagai salah satu substansi terkering di dunia, memiliki kecenderungan untuk menghisap aroma dari lingkungan sekitarnya. Dimulai dari cara pemetikan, cara pengeringan yang bila dikeringkan di atas kayu / tanah / beton akan menghasilkan aroma dan rasa yang berbeda. Dilanjutkan dengan cara pengeringan yang terbagi menjadi pengeringan dibawah sinar matahari secara langsung (*dry-milling*) dan pengeringan yang melalui proses fermentasi di dalam air guna menghasilkan biji kopi kualitas lebih baik (*wet-milling*).

Penyimpanan dan penanganan yang berbeda pun akan memberikan juga kontribusi rasa dan aroma pada hasil akhir kopi yang didapatkan.

Pada sub bab sebelumnya juga telah dijelaskan tingkat-tingkat dalam proses pemanggangan/roasting biji kopi. Tingkat pemanggangan, suhu dan durasi pemanggangan akan memberikan cita rasa dan aroma dari secangkir kopi.

Rasa pahit pada kopi sebenarnya adalah sifat alami dari biji kopi yang dihasilkan dari zat penjaga dan pelindung diri tanaman kopi terhadap serangan musuh alaminya. Namun rasa pahit pada minuman kopi yang dihasilkan sebenarnya tidaklah sekedar pahit, melainkan memiliki dimensi rasa yang unik yang berbeda.

Untuk mengetahui karakter rasa dan aroma dari suatu kopi, para ahli kopi menggunakan alat bantu khusus yang disebut *coffee wheel* yang berguna bagi mereka untuk memetakan rasa dan karakteristik suatu kopi. Lihatlah gambar berikut untuk *coffee wheel*.



1.6 Espresso – dan faktor yang mempengaruhinya

Standar E .S. E



Apa itu Espresso?

Untuk menilai kualitas kopi, selain dari fisik biji kopi itu sendiri juga dari ekstrak kopi yang dihasilkannya. Ekstrak kopi tersebut dikenal sebagai espresso.

Etymology / Asal kata

Dari bahasa Italia : espresso, dari caffè espresso (“pressed-out coffee”), bentuk dari esprimere (“to press out”), dari Latin exprimere, dari ex- (“out”) + primere (“to press”).^[1]

Kata benda bahasa Inggris:

espresso (plural espressos)

1. Konsentrat dari kopi yang dihasilkan dengan cara memberikan tekanan yang cukup besar dan air yang cukup panas pada bubuk kopi
2. Minuman yang menjadikan espresso sebagai bahan utama .

Jadi Espresso dapat diartikan sebagai:

Minuman konsentrat kopi yang dibuat dengan cara memberikan tekanan dan sedikit air yang cukup panas pada sejumlah takaran bubuk kopi. Espresso memiliki kekentalan dan konsistensi yang lebih terstandar dibandingkan dengan metoda seduh, konsentrasi larutan yang tinggi dan memiliki crema/buih minyak kopi.

Secara teknis, arti espresso adalah, minuman kopi yang terkonsentrasi yang memiliki volume ± 29,5 hingga 37 mililiter (untuk double espresso) yang disajikan didalam gelas demitasse (gelas demitasse adalah gelas keramik khusus yang menyerap dan mempertahankan panas lebih lama).

- Penyajian 30 mL (1 US fluid ounce or 1 oz untuk 1 shot) hingga 37 ml (double espresso)
- 7 gram kopi bubuk
- Suhu air 90°C
- Tekanan 15 bar
- Dibuat dalam 25 – 30 detik tanpa terputus.
- Memiliki crema yang cukup, berwarna coklat keemasan.
- Cukup pekat menahan cahaya.
- Aroma yang kuat

- Kadar kafein bervariasi dari 1 mg Decaffeinated coffee hingga 80-130 mg jenis kopi umumnya.

Untuk mendapatkan secangkir Espresso diperlukan mesin kopi atau mesin Espresso.

Standar ini ditetapkan oleh Asosiasi perkopian Italy, yang kemudian dikenal dengan E.S.E standard.

Professional yang ahli mengoperasikan mesin kopi espresso disebut sebagai Barista, bahasa Italy untuk bartender.

Selain itu Kata espresso (Espresso) yang berasal dari Italia sebenarnya juga untuk mengartikan ekspres/ (express). Kenapa digunakan kata ekspres untuk menggambarkan espresso? Karena secangkir espresso dibuat berdasarkan permintaan dan pesanan customer, yang harus dipersiapkan secara tepat dan diminum secepatnya. Ekspres disini bukan mengartikan bahwa pembuatannya dilakukan secara cepat. Yang terpenting adalah tepat dan diminum secepatnya. Orang-orang Italy menyebutkan bahwa "Customer lah yang harus menunggu secangkir espresso, espresso tidak boleh menunggu customer". Karena apa? Ya, karena begitu setelah dibuat dan espresso tersebut dibiarkan dingin (atau bahkan hangat) maka rasa yang timbul tidak lagi merupakan espresso yang sempurna. Sebagian besar aroma yang akan hilang dan Rasa yang dihasilkan berangsur secara cepat akan berubah. Semakin dingin akan semakin seperti jamu yang pahit atau kecut dan aroma yang mendasar.



Espresso memiliki dua lapisan yang disebut liquid (Cairan) dan elemen buih yang berwarna kecoklatan dan tebal (crema) yang sebenarnya memiliki kandungan minyak dari biji kopi. Espresso dibuat dari mesin yang telah dirancang secara khusus yang akan mendorong air dari kopi yang telah dipadatkan didalam tempat khusus (portafilter) dan memiliki temperatur air tertentu dan dalam tekanan tertentu. Secangkir espresso dapat dilihat dan dinilai secara kasat mata dari elemen penampakan (crema), aroma, kekuatan rasa (body), rasa, dan paska rasa (after -taste). Banyak sumber mengatakan sedikitnya

terdapat empat **faktor yang mempengaruhi kualitas espresso, yang disebut sebagai 4M's, yaitu : Miscela, Macinadosatore, Macchina, dan Mano**

- **Miscela : Bahan.** Bahan yang dimaksud disini yang dapat mempengaruhi espresso adalah campuran kopi dan kualitas air. Kopi espresso adalah kopi khusus yang telah disangrai secara khusus dan disimpan secara khusus. Sedangkan air, sudah pasti akan sangat mempengaruhi rasa.
- **Macinadosatore: Grinder kopi.** Grinder kopi mempengaruhi tingkat kualitas dari espresso. Pada grinder kopi akan diatur kasar dan halusny.
- **Machine. Mesin Espresso.** Sudah pasti hanya dengan menggunakan mesin khusus yang mempunyai tekanan dan temperatur yang terjaga baik lah espresso terbaik dapat dihasilkan.
- **Mano. Manusia.** Akhirnya, semua akan tergantung dari penyelesaian akhir dan proses yang dilakukan oleh manusia dibelakang mesin itu sendiri, yaitu seorang Barista.

Espresso menjadi dasar dari minuman kopi jenis lainnya seperti latte, cappuccino, macchiato, mocha atau americano, sehingga minuman-minuman kopi ini disebut sebagai Espresso Based Coffee Drinks.

II. Metoda Pengekstraksian Kopi

Dari waktu ke waktu seiring ditemukannya mesin penggiling kopi abad 17 di Italy, semakin populerlah minuman kopi. Juga bertumbuhnya Coffee House atau Cafe semakin meningkat pula apresiasi dan presentasi serta penyajian minuman kopi.

Semua diawali dengan diperlukannya metoda untuk menghasilkan ekstrak dari biji kopi.

Metoda yang paling sederhana hingga yang terkini terangkum sebagai berikut:



Manual coffee grinder

Metode manual coffee grinder tidak jauh berbeda dengan coffee grinder jaman sekarang yang menggunakan tenaga listrik. Perbedaannya, pada masa lalu, setelah kopi digiling, kopi langsung diseduh dengan air panas dan dinikmati. Metode yang pada jaman sekarang disebut sebagai kopi tubruk.



Coffee percolator/ Mocapot

Metode penggunaan coffee percolator mengadopsi prinsip mengukus dimana air dididihkan di atas kompor yang akan memanaskan air didalam alat tersebut. Uap yang dihasilkan akan memasak bubuk kopi dan menjadi cairan pada bodi atas alat tersebut.



french press

Metode French press yang menggunakan plunger mirip dengan kopi tubruk, hanya saja bubuk kopi dengan ukuran agak kasar akan tersaring dibawah saat plunger tersebut ditekan.



coffee filter

Coffee filter adalah kertas penyaring ampas kopi, agar kopi yang dihasilkan tidak mengandung bubuk.

C
 èSSO
 presso Quest



drip brew

Drip brew menggunakan metode yang hampir sama dengan coffee percolator, tetapi menggunakan energy listrik dan dengan peralatan yang lebih modern.



Manual Espresso Machine

Pengekstrasian espresso menggunakan manual espresso machine memiliki langkah yang hampir sama dengan menggunakan professional machine, yang berbeda adalah keberadaan tuas panrik yang berfungsi sebagai trigger untuk memompa air panas bertekanan ke bubuk kopi yang telah di padatkan sebelumnya.

The Espresso Quest



Professional Machine & Coffee Grinder

Mesin kopi professional menggunakan tombol otomatis untuk menyalakan ekstraktor dan mematakannya. Pada beberapa tipe mesin, ekstraktor dapat mati secara otomatis setelah menghasilkan espresso sejumlah 30ml.

Umumnya digunakan berdampingan dengan Coffee Grinder atau built in coffee grinder, dimana grinder berfungsi semacam belender penghalus biji kopi, yang dapat diatur waktu penggilingannya dan kasar halus nya bubuk kopi yang diinginkan. Waktu yang ideal setelah kopi digiling adalah tidak melebihi 30 menit atau maksimal 5 jam di dalam grinder tertutup yang professional.

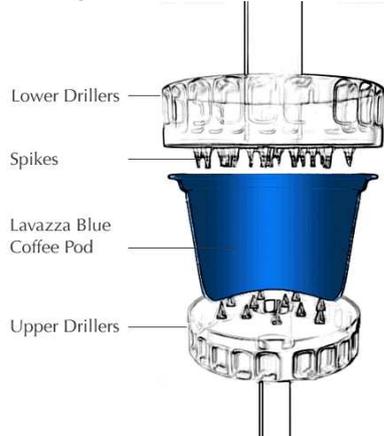
Dapat dibuat beberapa cangkir sekaligus, **2 atau 3 grup**, dengan setting otomatis.

Mesin ini dilengkapi juga dengan Pembuat air panas dan pembuih sekaligus penghangat susu atau frothing milk vapor. Susu dihangatkan secara manual sekitar 60-70 derajat Celcius dengan menggunakan wadah milk jug (lihat daftar kebutuhan kafe).

Cukup banyak asesoris yang diperlukan seperti Porta filter head, tampers, knocking tubes, vacuum coffee savers dan lain-lain.



Capsule



capsule



C **ESPRESSO** handpresso

The Espresso Quest

Pod



Coffee Pod Soft



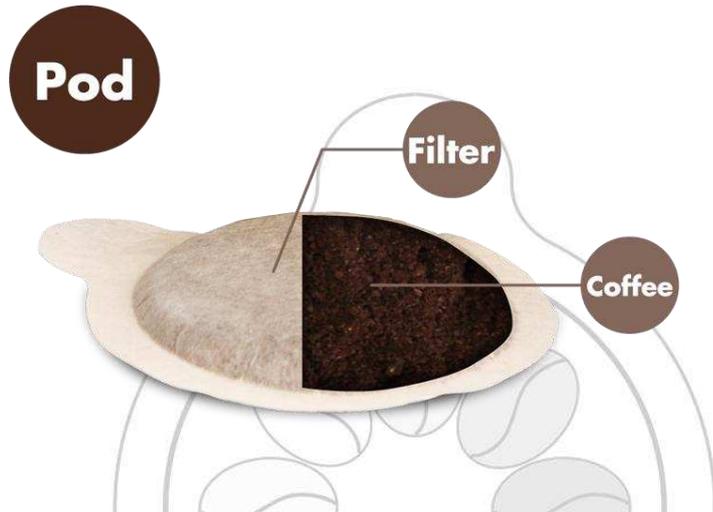
E.s.E Hard Pod

C **èSSO**

The Espresso Quest

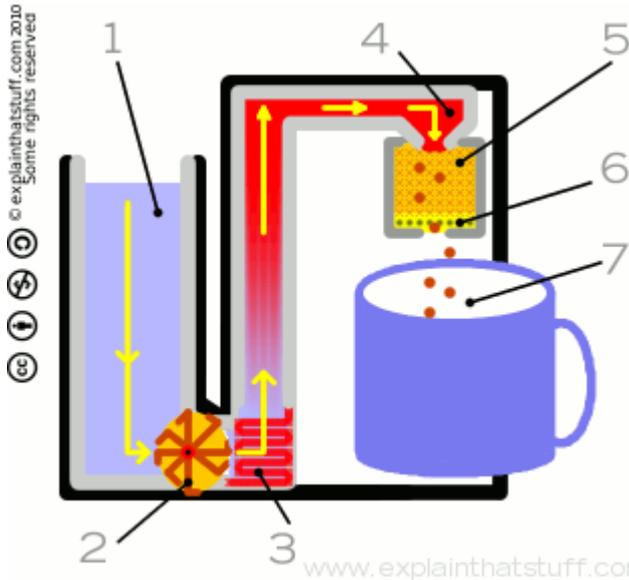
III. TABEL BAGAN KERJA MESIN POD

Pengenalan POD brewer T 400 – service dan maintenance)



Bagaimana Cara Kerja POD System dan Pod Brewer T400 bekerja?

How coffee pod machines work

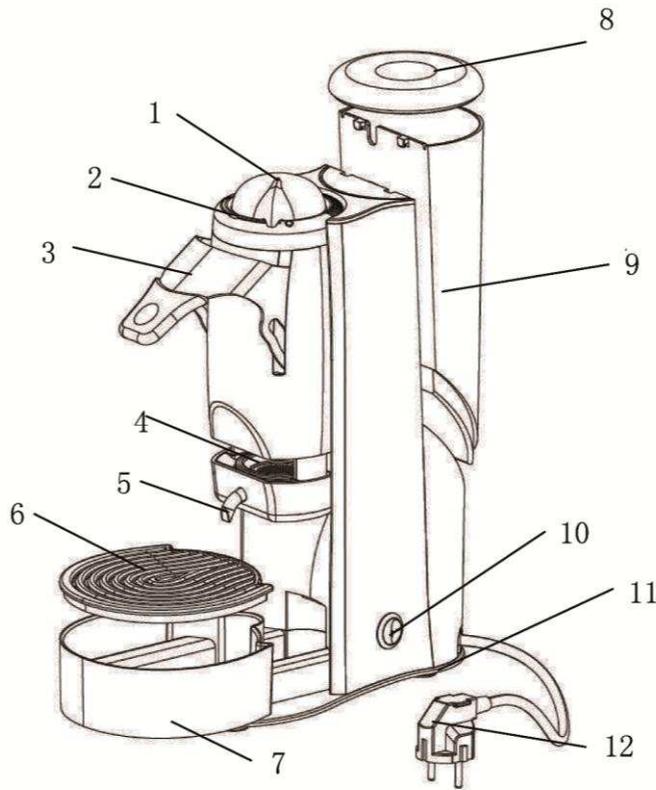


1. You load water into the tank at the back.
2. A pump at the bottom sucks the water in and pumps it through the machine.
3. The water heats up to the perfect temperature as it flows up past the heating element.
4. The water is pumped through a narrow needle to increase its pressure.
5. The hot, high-pressure water pumps through the ground coffee in the pod, releasing the flavor. In the Pod Brewer, the water pumps up and into the pod through a narrow hole and then pushed out with the coffee extract down through a coffee Spout.

Untuk lebih detail mengenai Pod brewer dapat dilihat dalam buku panduan teknis Pod Brewer T400

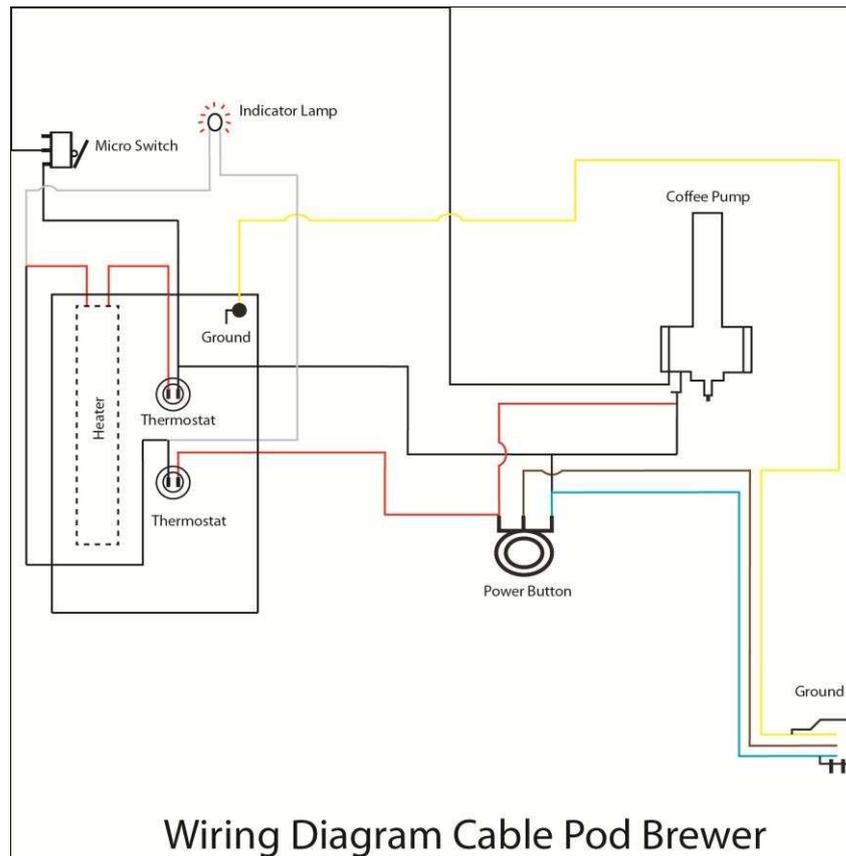
COFFESSO
The Espresso Quest

POD BREWER T400



1. Coffee Making Knob
2. Heating Indicator Light
3. Fasten Handgrip
4. Coffee Extracting Mechanism
5. Coffee Spout
6. Drip Tray Cover
7. Drip Tray
8. Water Tank Lid
9. Water Tank
10. Power Button
11. Base
12. Attaching Plug

COFFÈSSO
The Espresso Quest



Wiring Diagram Cable Pod Brewer



COFFÈSSO
The Espresso Quest

IV. TABEL PERBANDINGAN COFFEE BREWER

Perbandingan Coffee Brewer				
Faktor Utama	Deskripsi	Mesin Kopi Professional Buatan Itali	Pod Brewer	Efisiensi Biaya Dibandingkan Mesin Kopi Professional
Miscela / Bahan Baku	<p>Harga (Kualitas Premium) Minimal Yang Terbuang (Bad shot, kalibrasi, tamping)</p> <p>Perlakuan Penyimpanan</p> <p>Oksidasi</p>	<p>Rp200.000 / kg</p> <p>30,00%</p> <p>Rp60.000</p> <p>Kopi yang sudah jadi bubuk harus dihabiskan dalam waktu 4 jam sebelum teroksidasi</p> <p>Teroksidasi dengan mudah ketika terekspos dengan udara luar, yang tentunya akan mempengaruhi rasa dan aroma kopi</p>	<p>Rp3.300 / pod @7gr</p> <p>Tidak ada</p> <p>Dikemas dalam packing aluminium yang menjamin kesegaran, rasa dan aroma sampai packing tersebut dibuka</p>	<p>Rp60.000 /kg</p> <p>Nikmati aroma dan rasa kopi sesuai dengan aslinya</p>
Coffee Grinder	<p>Harga</p> <p>Daya</p> <p>Biaya Pemeliharaan per bulan</p> <p>Penggilingan kopi yang berbeda jenis, tingkat kehalusan secara berurutan sesuai roasting profile</p>	<p>Rp9.000.000</p> <p>120 Watt</p> <p>Rp100.000</p> <p>Rasa dan aroma kopi akan tercampur bila tidak dibersihkan terlebih dahulu</p>	<p>Tidak ada</p>	<p>Rp9.000.000</p>

	<p>Harga Dimensi Ukuran Daya (Standar cafe TDL 2003 Blok 2 : 430/watt) Biaya pemeliharaan per bulan Konsumsi Air Pembuatan kopi yang berbeda profil secara berturut-turut Bubuk pembersih mesin (descaler powder)</p>	<p>Rp10 - 50 Juta 72 x 41 x 53 cm Rp774.000 Rp700.000 - 2.000.000 / bulan 3 Liter air yang dipasang langsung ke pipa saluran air Harus dibersihkan secara mendetil sebelum membuat kopi yang berprofil berbeda 1 botol Rp. 300.000</p>	<p>Rp2.574.000 13,2 x 24,4 x 34 cm Rp301.000 200.000 / 3 bulan Dapat membuat 15 gelas espresso dengan air 670ml Hanya membutuhkan flushing yang mudah 1 sachet hanya Rp. 5000</p>	<p>Rp7.426.000 Space Efficient Rp473.000 / bulan Rp4.300.000 / bulan</p>
Manusia / Mano	<p>Gaji per bulan Pengalaman Pengetahuan</p>	<p>Rp2.000.000 (Minimum) Minimal 1 tahun Harus mengetahui seluk beluk penyajian kopi: Tingkat roasting, tingkat kehalusan grinding, tekanan saat tamping</p>	<p>Semua orang dapat menjadi barista (Gaji sesuai UMR)</p>	
Sistem Pembuangan	<p>Ampas Kopi Air sisa pembuatan kopi Chemical pembersih ampas kopi di bar</p>	<p>Akan berserakan bila tidak ditangani secara hati-hati dan akan menyumbat saluran air Memerlukan instalasi G-strap agar tidak mencemari lingkungan Rp. 350.000</p>	<p>Tidak berantakan karena terbungkus didalam coffee filter yang ramah lingkungan dan mudah didaur ulang Hanya sedikit dan mudah dibuang Tidak memerlukan chemical</p>	<p>Rp. 350.000</p>

V. VARIASI PENYAJIAN MINUMAN KOPI

Espresso Based Coffee Drinks

1. Espresso



The essence of coffee and the base for all the drinks. Espresso is pleasant and rich in flavour, dark in colour and crowned by hazelnut-coloured foam called crema. It's traditionally served in a demitasse.

- Ingredients

Espresso pod 1 Sachet

- Method

1. Using a pod espresso machine, extract a single shot of espresso (30ml)

2. Espresso Con Panna



Literally "espresso with cream" in Italian, this is a shot of espresso topped with a dollop of cream, and served in a demitasse.

- Ingredients

Espresso pod 1 Sachet
Whipped cream a dollop

- Method

1. Using a pod espresso machine, extract a single shot of espresso (30ml)
2. Top with a dollop of cream.

3. Espresso Machiatto



A serving of espresso just marked with a touch of steamed milk. Usually topped with a little froth to distinguish it from the regular espresso.

- Ingredients

Espresso pod 1 Sachet
Steamed milk 15 ml
Froth a dollop

- Method

1. Using a pod espresso machine, extract a single shot of espresso (30ml)
2. Add the steamed milk, then mark with some froth.

4. Traditional Cappuccino



A serving espresso with equal amounts of steamed milk and froth. Traditionally served in a 6-fl oz (180 ml) cup.

- Ingredients

Espresso pod 1 Sachet
Steamed milk 60 ml
Froth 60 ml

- Method

1. Using a pod espresso machine, extract a single shot of espresso (30ml)
2. Add an equal amount of steamed milk.
3. Add the same amount of froth to fill the cup.
4. Decorate as desired.

5. Caffe Americano



A shot of espresso diluted with hot water. Traditionally served in a 6-fl oz (180 ml) cup.

- Ingredients

Espresso pod 1 Sachet
Hot water 120 ml

- Method

1. Using a pod espresso machine, extract a single shot of espresso (30ml)
2. Add enough hot water to fill the cup three-quarters of the way.
3. Serve immediately.



6. Caffe Latte with Syrups



A serving of espresso with milk and syrup hazelnut, caramel, chocolate, etc. Frothed milk or softly whipped cream is added before serving.

- Ingredients

Espresso pod	1 Sachet
Steamed milk	1/4 cup
Froth	as needed
Syrups	15 ml

- Method

1. Pour the syrups into a glass.
2. Add the steamed milk, then some froth.
3. Add the shot of espresso, dribbling it slowly against the back of a spoon to create a layer of coffee.
4. Add some additional froth to fill the irish glass.

* Served in irish glass 220 ml

7. Ice Caffe Latte



A refreshing espresso drink with cold milk and syrups (hazelnut, caramel, chocolate, etc).

- Ingredients

Espresso pod	1 Sachet
Syrups	20 ml
Cold milk	1/4 cup
Ice cubes	as needed

Garnish

Whipped cream
Brown sugar crystals

- Method

1. Pour the syrups into a glass.
2. Add the milk, followed by the ice cubes.
3. Add the espresso, dribbling it slowly into the glass againsts the back of a spoon to create a layer of coffee.
4. Top with whipped cream and sprinkle with brown sugar crystals

* Served in irish glass 220 ml

8. Cappuccino Martini



This cocktail was inspired by a dear friend's gift of Godiva cappuccino liqueur.

- Ingredients

Espresso pod	1 Sachet
Chocolate malt powder	as needed
Ice cubes	as needed
Cappuccino Liqueur	15 ml
Vodka	15 ml
Light cream	10 ml
Sugar syrup	5 ml

- Method

1. Line the rim of a martini glass with chocolate malt powder
2. In a cocktail shaker, place some ice cubes, the espresso, cappuccino liquer, vodka, light cream and sugar syrup, and shake it for about 10 second
3. Strain the drink into the prepared martini glass and serve.

9. Banana Nut Latte



The combined flavours of bananas and macademia nuts provide a subtle but distinct taste to this iced coffee drink.

- Ingredients

Espresso pod	2 Sachets
Cold milk	as needed
banana syrup	15 ml
Macademia nut syrup	5 ml
Banana	1 sliced
Ice cubes	as needed

- Method

1. Pour the syrups into a glass.
2. Add the milk, followed by the ice cubes.
3. Add the espresso, slowly dribbling it into the glass againsts the back of a spoon to create a layer of coffee.
4. Garnish with chocolate-drizzled banana sliced.

10. Almond Roca



An espresso drink made richer with chocolate and almond roca syrups. It tastes just like the famous chocolate candy.

- Ingredients

Espresso pod	2 Sachets
Almond roca syrup	15 ml
Chocolate syrup	25 ml
Cold milk	120 ml
Ice cubes	as needed

Garnish

Whipped cream
Chocolate curls

- Method

1. Pour the syrups into a glass.
2. Add the milk, followed by the ice cubes.
3. Add the espresso, and lightly stir the milk with the espresso, being careful not to touch the syrup layer to keep the layered effect.
4. Top with whipped cream and decorate with chocolate curls.



PT. DAVIDROY INDONESIA
Jl. Pasirlimas Petan Baga. No. 100 Jakarta 13110 Indonesia
Tel : +62 21 7370551 Fax : +62 21 7370055
Email: marketing@indalabonita.com

Cost per Serving Food Service

DRINK LIST	Size	Ingredients
Espresso	1 oz	1 Coffee Pod
Long Black or Americano	6 oz	1 Coffee Pod + Hot Water (5oz)
Ice Long Black or Americano	12 oz	2 Coffee Pod + Water (5oz) + Ice (Full)
Cappucino	8 oz	1 Coffee Pod + Fresh Milk (5oz)
Ice Cappucino	12 oz	2 Coffee Pod + Fresh Milk (3oz) + Ice (Full)
Café Latte	8 oz	1 Coffee Pod + Fresh Milk (5oz)
Ice Café Latte	12 oz	2 Coffee Pod + Fresh Milk (3oz) + Ice (Full)
Café Latte with Syrups (import)	8 oz	1 Coffee Pod + Fresh Milk (5oz) + Syrups (20ml)
Ice Café Latte with Syrups (Import)	12 oz	2 Coffee Pod + Fresh Milk (3oz) + Ice (Full) + Syrups (20ml)

DRINK LIST	RETAIL PRICE	Harga Bahan
Espresso	Rp 14.000,-	Rp 3.300,-
Long Black or Americano	Rp 16.000,-	Rp 3.600,-
Ice Long Black or Americano	Rp 22.000,-	Rp 7000,-
Cappucino	Rp 22.000,-	Rp 4.740,-
Ice Cappucino	Rp 30.000,-	Rp 7.564,-
Café Latte	Rp 22.000,-	Rp 4.740,-
Ice Café Latte	Rp 30.000,-	Rp 7.564,-
Café Latte with Syrups (import)	Rp 26.000,-	Rp 7.882,-
Ice Café Latte with Syrups (Import)	Rp 32.000,-	

* Retail prices are based on average price coffee drinks in few malls in Jakarta.

Ingredients	Price (Jakarta 2010)
Coffee Pod " COFFESSO" @Pod	Rp 3.300,-
Coffee Pod " COSTADORO" @Pod	Rp 4.400,-
Coffee Pod "ANTICA" @Pod	Rp 5.500,-
Water 5oz	Rp 300,-
Fresh Milk (3oz)	Rp 864,-
Fresh Milk (5oz)	Rp 1440,-
Syrups (Import) 2ml	Rp 3.142,-
Full Ice Cube Cup 12 oz	Rp 100,-

CONTOH PENGGAMBARAN PROFIT UNTUK SMALL COFFEE SHOP

SELLING PRICE/CUP ummnya adalah **1 : 4** dari **COST/CUP**

Contoh :

SMALL COFFEE SHOP (10 CUPS/DAY)

Profit MARGIN :

5 x Hot Cappuccino (Rp 22.000,00 - Rp 4.740,00)

3 x Hot Café Latte (Rp 22.000,00 - Rp 4.740,00)

2 x Hot Espresso (Rp 14.000,00 -Rp 3.300,00)

Total PROFIT/DAY

Rp 159.480,-

Rp 86.300,-

Rp 51.780,-

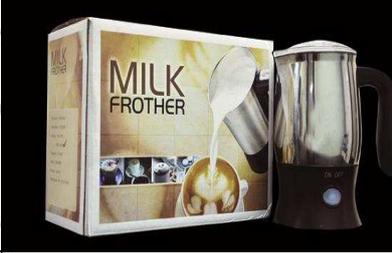
Rp 21.400,-

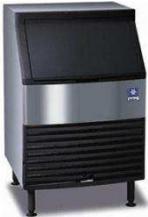
Total kontribusi PROFIT/MONTH dari minuman Coffee, diluar biaya operasional adalah menjadi :

Rp 4.784.400,-

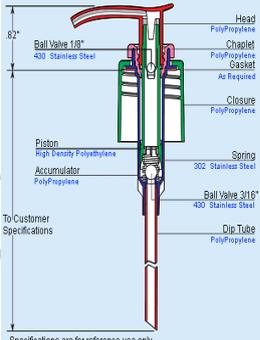
COFFÈSSO
The Espresso Quest

VI. PERALATAN COFFEE CORNER

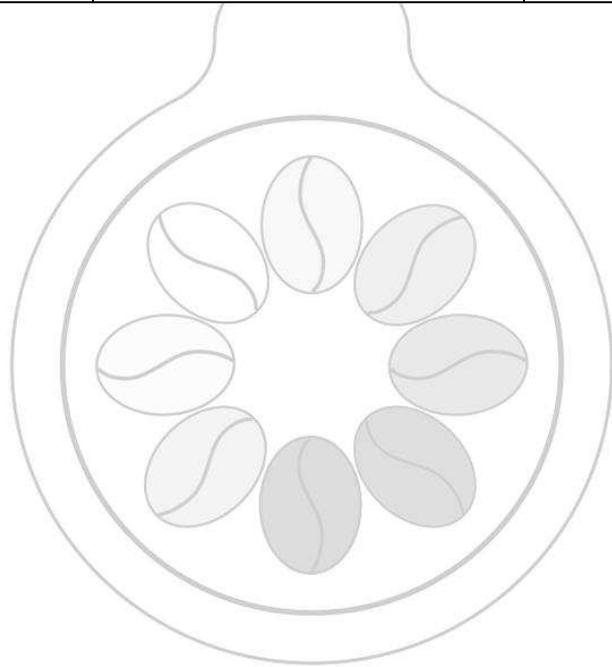
Pod Brewer		
Milk Frother		
-Undercounterchiller		<p>Bisa digantikan dengan cooler ice box ataupun styrofoam cool box.</p>
-Blender		<p>Blender es batu untuk menyajikan variasi minuman kopi dingin.</p>
-Dishwashing machine/sink		<p>Wadah pencuci Dapat Digantikan Dengan Ember 3 buah, air bersih, pencucian dan penampungan Sisa kopi.</p>
-Freezer		<p>Persediaan /pengadaan rutin Es batu</p>

-Ice maker		
-Shaker		Mencampur ingredients pada minuman kopi dingin dengan cara mengocoknya dan tercipta tekanan udara di dalam pengocok, sehingga tercipta campuran yang lebih baik dan harum.
-Jigger		Mengukur gula cair dan sirup flavored
-Table spoon		Mengukur tambahan – tambahan lain, seperti bubuk kayu manis, coklat bubuk dll.
-Termometer milk		Mengukur suhu susu saat frothing. Juga dapat digunakan sebagai alat “etching”/ melukis pada Latte art
-Dishwashing machine/sink		Pencuci dan pengering cangkir/gelas atau piring
Timer		Mengukur waktu pembuatan espresso, atau memasak yang lainnya
Measure Cup		Menakar susu atau air
Espresso Cup		Gelas saji Espresso

Coffee Cup		210 ml Bisa digantikan papper cup 6-8 oz
Cappuccino Cup		90 ml
Saucer		
Goblet		Untuk menjajikan minuman variasi ice coffee
Hot earn		Persediaan air panas, untuk membuat longblack atau americano dan persediaan air panas
Tea Spoon		
Demitase Spoon		
Old fashioned		Untuk minuman coffee ber liquor
Highball		Ice coffee

Scoop Ice Cream		Spoon ice cream untuk Coffee Avogado
Rock Glass		
Pump Botle		Pompa botol sirup
Pitcher		Menyediakan / menyuguhkan air putih
Irish Glass		Caffee Latte dan layering coffee
Milk Jug		Untuk Frothing susu
Tumbler		Suguhan air putih

Bar Knife		Memotong garnish, seperti buah cherry, dll
Long bar Spoon		Untuk mengaduk tanpa memecah layer susu dan kopi/ tanpa banyak mengocok.



COFFÈSSO

The Espresso Quest

MENGETAHUI ARTI KODE YANG TERTERA PADA KOTAK COFFESSO DAN SACHET COFFESSO

Terkadang ada suatu kasus dimana pihak supplier tidak memberikan keterangan profil rasa dari coffee pod tersebut. Jika kasus tersebut muncul, perhatikan kode yang tercetak pada setiap sachet dan dus pada coffesso tersebut.

Pada Sachet



Akan terlihat deret angka yang terdiri atas delapan karakter. Cara membacanya adalah:

4 Digit pertama : Tahun expired produk

2 Digit setelahnya : Bulan expired produk

2 Digit terakhir : Penanda profil rasa (20 -> Zest; 21 -> Exotic; 23 -> Liberica; 24 -> Decaf)

Contoh: Pada sachet coffesso tersebut ada tulisan 2014 03 20. Artinya produk coffesso ini baik digunakan sebelum tahun 2014 maret dan profil rasanya adalah Zest.

Pada Box 18's



Ada 10 karakter yang tertera pada bagian belakang box coffesso 18's. cara membacanya adalah:

3 digit pertama (CFS) adalah kode untuk produk "Cofesso".

Setelah 3 digit pertama akan dilanjutkan dengan tanda – yang berfungsi hanya sebagai pemisah.

Kode huruf (Z, E, L, D) mewakili masing-masing profil rasa. Z -> Zest; E -> Exotic; L -> Liberica; D -> Decaf

2 digit angka berikutnya menandakan bulan pembuatan

2 digit angka berikutnya menandakan tahun pembuatan

Karakter terakhir menandakan gelombang produksinya.

Contoh: pada box coffesso terdapat tulisan CFS-L 1111 W. Artinya produk coffesso didalam box tersebut berprofil Liberica, diproduksi pada bulan November tahun 2011 dan pada gelombang pembuatan 'W'.

List Pertanyaan Umum Customer (FAQ)

1. Apakah kelebihan Mesin POD dibandingkan Mesin kopi jenis lainnya?

Jawab:

Mesin POD tidak perlu menggiling dan meracik biji kopi dan tidak perlu untuk melakukan proses tamping atau pengrataan kopi sehingga akan memudahkan dalam membuat secangkir kopi dan yang terpenting adalah kesegaran kopinya yang terkemas dalam kemasan kedap udara.

Dari mana asal brand Coffesso?

Jawab:

Coffesso adalah produk dari Epicureworld Inc., perusahaan yang berbasis di Amerika. PT. David Roy Indonesia memiliki wewenang untuk memasarkan produk ini ke negara-negara di Asia Pasifik. Biji kopinya sendiri berasal dari beberapa negara di dunia antara lain Indonesia, Amerika dan Afrika.

Produk Coffesso memiliki berapa rasa?

Produk coffesso saat ini memiliki 4 rasa yang terbagi dalam 2 kelas:

- Kelas House Blend:

- Zest: terdiri dari 100% biji kopi arabica yang merupakan campuran dari negara Brazil, Columbia dan Honduras. Zest memiliki karakteristik rasa yang agak asam segar seperti layaknya kopi arabica serta body yang terasa penuh dimulut.
- Exotic: terdiri dari 70% biji kopi robusta yang berasal dari Lampung dan 30% biji kopi arabica yang merupakan campuran dari Brasil dan Columbia. Karakter exotic sendiri memiliki aroma karamel dan rasa coklat dibelakangnya.

- Kelas Silver Series:

- Liberica: terdiri dari 100% biji kopi Liberica yang berasal dari negara Filipina. Biji kopi Liberica merupakan suatu spesies tersendiri yang berbeda dari Arabica maupun Robusta, dan volume produksinya hanya 1% dari produksi kopi dunia. Karakter Liberica sendiri memiliki keunikan rasa kacang saat pertama diminum dan rasa manis berry dibelakangnya.
- Decaf: Terdiri dari 60% biji kopi Arabica dan 40% biji kopi Robusta. Keunikan decaf dari coffesso, tidak seperti kopi decaf yang ada dipasaran. Decaf coffesso

memiliki crema yang cukup tebal dan rasa kopi yang masih mantap walaupun sudah 99,9% bebas kafein sesuai dengan standar Italia.

Untuk kedepannya, Coffesso akan terus menambahkan varian-varianya seperti varian single origin Indonesia dan juga kopi-kopi seri premium yang populer di dunia.

Apakah Coffesso coffee pod sama dengan kopi instan?

Sangat berbeda. Kopi instan merupakan ekstrak kopi yang dicampur dengan berbagai macam bahan baik yang aman bagi tubuh maupun tidak, termasuk pemanis / perasa buatan kemudian dikeringkan dengan tekanan sehingga menjadi bentuk serbuk. Hal ini dapat dibuktikan saat aroma kopi instan yang kita minum akan sama pada saat kita buang air kecil. Hal tersebut menjadi bukti bahwa didalam kopi instan tersebut mengandung zat yang ditolak oleh tubuh.

Coffesso coffee pod dibuat 100% dari biji kopi pilihan berkelas premium tanpa penambah rasa apapun dan yang dijadikan bubuk dimana bubuk kopi tersebut ditakar, dipadatkan dan dibungkus didalam kertas coffee filter yang aman bagi produksi pangan/ food grade. Coffee pod digunakan bersama pod brewer/ mesin kopi khusus POD yang memiliki tekanan udara dan panas yang distandarisasi. Kopi yang dihasilkan adalah konsentrat ekstrak kopi yang disebut Espresso.

Penambahan pemanis seperti gula atau susu dapat ditambahkan saat selesai membuat ekstrak kopinya agar kualitas dari kopi itu sendiri dari saat diproduksi hingga dinikmati masih sama tanpa berkurang kualitasnya.

2. Apa kelebihan Jenis Mesin POD Coffesso dibandingkan jenis lainnya?

Jawab:

Mesin POD Coffesso distandarisasi oleh konsorsium Italia, standarisasi itu disebut dengan istilah E.S.E (Easy Serving Espresso) dimana berat dari Pod harus 7 gram, berdiameter 44mm, telah dipadatkan diekstraksi dengan tekanan 15 bar didalam coffee filter yang ramah lingkungan serta aman bagi kesehatan. Selain itu, Pod coffesso dikemas dalam bentuk hard Pod, yang artinya menjamin keseragaman distribusi tekanan air saat proses ekstraksi dijalankan sehingga terbentuk kekonsistenan hasil setiap kali pembuatan secangkir espresso. Italia adalah Negara yang terkenal dengan sekolah pengembangan Barista, ahli penyajian kopi dan pemanggangan kopinya.

Listrik yang digunakan rendah mulai hanya 600 watt (untuk Pod Brewer) di awal pemanasan mesin, selanjutnya adalah hanya 250w yang diperlukan untuk menyeduh kopinya. Dapat mencoba berbagai varian kopi dengan mudah. Perawatan Mesin POD sangatlah sederhana. Pengoperasiannya pun sangat mudah, sehingga setiap orang dapat menggunakannya.

Dengan system POD, aroma dan rasa kopi terjaga dan terlindungi. Juga tidak perlu repot dengan residu atau sisa pembuatan kopinya, praktis dan bersih. Keunggulan lainnya dengan menggunakan sistem Pod, menjadikan konsumsi kopi dapat dihitung. Untuk pengusaha seperti

cafe, restoran, jumlah pod yang digunakan perhari dapat dihitung dan kalkulasi biaya pun dapat lebih mudah dilakukan.

3. Harga mesin terlalu Mahal ?

Jawab:

Untuk harga mesinnya tidak terlalu mahal untuk ukuran mesin-mesin berteknologi Italia, dan jika diperhitungan untuk jangka panjangnya maka akan sangat murah karena anda tidak perlu ke cafe untuk dapat menikmati kopi sekelas cafe professional yang dijual dengan harga 30 ribuan per gelas dengan harga hanya 20%nya. Seluruh mesin kopi professional memiliki tekanan air kurang lebih 15 Bar guna mengekstrak minyak dari kopi yang disebut sebagai crema. Mesin tersebut juga sangat awet dan cenderung bebas pemeliharaan. PT DRI memberikan jaminan mesin selama satu tahun penuh, dan bila ada kerusakan yang diakibatkan dari faktor mesin tersebut maka PT. DRI akan menukar mesin tersebut dengan mesin yang baru.

4. Bagaimana jika mesin bermasalah?

Jawaban:

Dengan menunjukkan kartu garansi, silakan hubungi Customer care service line, dan mesin yang bermasalah akan bebas biaya jasa service dalam jangka waktu satu tahun dari tanggal yang tertera di kartu garansi resmi sesuai dengan nomor dan alamat yang tertera.

5. Bagaimana cara mengoperasikannya, saya tidak paham setelah saya membelinya ?

Jawab :

Team AE kami akan memberikan training ke rumah. Sekaligus mengajarkan cara membuat berbagai jenis minuman kopi standar, seperti Cappucino, Coffee Latte, Ice Coffee, Macchiato.

6. Coffee Podnya mahal sekali?

Jawab:

Coffee podnya tidak mahal juga, satunya Rp.4 ribuan. Karena setiap coffee pod di kemas dalam alumunium foil yang akan membuat kesegaran coffee tersebut akan tetap terjaga. Dan sewaktu pembuatan Coffee tersebut tidak akan ada coffee yang terbuang sia-sia, karena 7 gram coffee tersebut akan dipakai semuanya. Beda dengan system mesin coffee konvensional yang harus menuang coffee bubuk lagi dan sewaktu proses tamping akan membuang coffee yang tumpah. Selain itu, coffesso coffee pod dibuat dari biji kopi grade premium yang biasa digunakan pada cafe-cafe dengan standar tinggi dan diakui oleh pengamat kopi Indonesia.

7. Mesin Coffesso ini hanya bisa dipakai untuk Coffesso saja?

Jawab:

Tidak, Coffesso coffee machine baik Frog maupun Aura adalah mesin espresso yang menggunakan system pod dengan standar E.S.E (easy Serving Espresso) 44 mm ukuran podnya. Jadi semua kopi pod yang menggunakan E.S.E standar dapat digunakan di mesin tersebut. Pemain coffee besar seperti illy juga mempunyai coffee pod dengan standar yang sama.

8. Mesin ini hanya bisa buat espresso saja?

Jawab:

Mesin ini memang mesin espresso, tetapi mesin Frog jenis vapor dilengkapi dengan steamer yang dapat memanaskan susu dan membuat busa susu. Sehingga minuman seperti cappuccino or latte dan semua jenis minumannya dapat dibuat dengan mesin tersebut. Dapat membuat bar coffee sendiri di rumah. Selain itu kita juga memiliki Milk Frother yang dapat memfrothing susu secara otomatis.

9. Kopinya sudah manis atau belum?

Jawab:

Kopinya belum manis, karena berbeda dengan kopi instan yang beredar dipasaran. Coffesso coffee pod adalah bubuk kopi murni yang digiling sewaktu baru di roasting dan tidak menggunakan unsur kimia ataupun pemanis lainnya.

10. Berapakah presentase Cafeinnya?

Jawab:

Secangkir kopi biasa, yang ampasnya diendapkan, mengandung 25 miligram–30 miligram kafein. Adapun kopi instan setiap cangkirnya mengandung kafein lebih tinggi, yaitu 60 miligram-80 miligram. Kandungan kafein paling tinggi ditemukan pada kopi biasa yang tidak diendapkan, yakni 120 miligram per cangkirnya.

Untuk Detailnya Umumnya :

Kadar Kafein dalam biji Kopi adalah 0.2-2.2%

Kopi Robusta kadar Kafeinnya adalah 1.5-2.5%

Kopi Arabika kadar Kafeinnya adalah 1.0-1.2%

11. Sebaiknya berapa banyak minum Coffee per hari?

Jawab :

Penelitian menunjukkan bahwa untuk orang yang sehat, jumlah kafein dalam **tiga cangkir kopi sehari** (sekitar 300 – 400 mg) masih tergolong aman. Jumlah tersebut hanya memberikan risiko kesehatan yang kecil. Bukti-bukti justru menunjukkan manfaat kesehatannya untuk Anda.

12. Apakah air yang digunakan ada standarisasinya?

Jawab:

Air yang di gunakan adalah Air mineral Low **TDS** (Total disolve solid) artinya yang rendah kalsium dan magnesium atau air minum mineral dengan **RO** (reverse Osmosis system) adalah yang terbaik.

13. Apakah ada kemasan di bawah 18's?

Jawab:

Tidak ada. Kemasan terkecil dari Coffesso adalah 18's dan untuk food service seperti cafe, hotel, resto tersedia kemasan 150's yang tentunya lebih murah harga persachetnya dan juga cost saving.

14. Apa sajakah susu yang cocok?

Jawab : Fresh Milk dengan Merk Greenfield yang dianjurkan karena menghasilkan foam yang konsisten. Untuk pilihan fresh milk lainnya dapat seperti Diamond atau Anchor.

15. Apakah kita bisa order di Website?

Jawab:

Untuk informasi PT.DRI di Indonesia silahkan mengakses www.drindonesia.com

Sedangkan untuk melihat segala informasi tentang coffesso silahkan akses ke www.coffesso.com

16. Coffesso ada di mana saja?

Jawab:

- Retail : FoodHall, Ranch Market, Kem Chicks, Ace Hardware
- Kantor Pusat
- Luar Negeri Singapura , Malaysia

17. Apakah bisa dengan cicilan?

Jawab:

Cicilan 0% Tergantung pada promo yang ada di toko retail bersangkutan. Bisa dgn BCA card di kantor pusat DRI di Panglima Polim. Namun umumnya jika memiliki credit card, pembelian dapat dirubah menjadi bentuk kredit dengan bunga Bank penerbit kartu kredit

18. Apakah Coffesso Pod bisa digunakan di mesin lain atau tidak?

Jawab:

Karena di market ada 2 jenis ukuran POD :

1. Diameter 44 mm Pod - Hard POD
2. Diameter 72 mm Pod - Soft POD

Coffesso POD bisa di gunakan di mesin espresso pod lainnya dengan ukuran pod standar E.S.E : 44 mm.

19. Berapa lama garansi mesin ini dan apa yang digaransikan?

Jawab:

- Garansi Mesin 1 Tahun, jika terjadi kerusakan bukan karena pemakaian akan langsung digantikan dengan mesin yang baru (dengan ketentuan mesin tersebut bukan rusak karena kelalaian Customer).
- Garansi Jasa Service 1 Tahun (bila ada keluhan atau problem, teknisi kami akan datang untuk mengeceknya).

20. Setelah habis garansi, bagaimana system garansinya?

Jawab:

Silahkan hubungi PT. David Roy Indonesia dengan alamat Jl. Panglima Polim Raya no. 100, Jakarta 12130,

Tlp. 021 739 9221 Fax. 021 727 96085

CUSTOMER CARE : 021 – 962 1100

21. Apakah beda Coffesso dan Coffee Luwak?

Jawab:

Kopi Luwak (civet cat coffee) adalah biji kopi yang telah di makan oleh luwak (sejenis kucing hutan), dan melalui pencernaan luwak. Sedangkan coffesso adalah biji kopi premium pilihan yang di roast dengan roaster andalan kita untuk menghasilkan kopi yang terkenal kenikmatannya.



22. Apakah minum coffee tidak baik untuk penyakit maag?

Jawab:

Sebaiknya di anjurkan untuk yang memiliki penyakit Maag, tidak mengkonsumsi Kopi sebelum makan atau hindari jumlah yang terlalu banyak tetapi untuk yang memiliki penyakit maag yang kronis sebaiknya menghindari meminum kopi.

Kopi yang masam biasanya akibat fermentasi biji kopi yang tidak baik. Namun Coffesso adalah dari kualitas biji kopi premium, sehingga lebih aman dikonsumsi.

23. Bagaimana perawatan mesinnya?

Jawab:

- Lakukan flush sesudah dan sebelum menyeduh kopi, agar terhindar terbentuknya pengendapan sisa kopi pada coffee spout
- Bilas steamer setiap habis pemakaian dengan cara tekan frothing pada segelas air mineral dan di lap dengan menggunakan kain lembab. Steamer bisa juga di lepas dan langsung direndam dengan air panas dan kemudian dicuci.
- Untuk filternya, hanya perlu dibuka dudukan filternya dan kemudian di lap atau dibilas dengan air saja.
- Setiap 1000 cup atau tiga bula lakukan pembilasan dengan menggunakan larutan bubuk POD BREWER Cleaner (RP 5000-6000, dpt diperoleh di kantor)

24. Apakah pods-nya bisa digunakan dua kali?

Jawab:

- Pod hanya dapat digunakan untuk satu kali serving (single serving portion). Sebaiknya mengikuti dengan standar dari E.S.E itu sendiri: 30 ml /1 Oz saja yang di seduh dalam 30 detik
- Untuk 2 kali serving akibatnya : Crema tidak ada, rasa telah pudar, warna akan lebih bening & sudah tidak beraroma bahkan cenderung berbau gosong.

25. Mesin dalam satu hari bisa menyediakan pods/cup espresso dan Cappuccino berapa banyak?

Jawab: Dengan Mesin Pod Brewer, Frog maupun Aura Bar, untuk membuat secangkir espresso 30 ml diperlukan waktu 30 detik dan delay untuk dapat digunakan kembali setiap telah 10 cangkir, selama setengah jam.

26. Bagaimana komitmen Brand Coffesso di keberadaan kopi?

Jawab:

Seperti komitmen PT. David Roy Indonesia dalam mendistribusikan Dilmah tea di Indonesia yang telah di rintis selama 8 tahun, maka komitmen yang sama akan di berikan pada Coffesso Coffee Pod.

27. Jenis kopi mana lagi yang cocok untuk mesin Coffesso?

Jawab:

Semua jenis coffee pod : **Hard Pod** yang mempunyai diamert E.S.E 44 mm, dapat di gunakan pada mesin Coffesso.

28. Informasi cek watt dari Indonesia?

Jawab:

Standart International Watt Pod Brewer adalah 600 watt untuk starting awal, setelah jalan normalnya adalah 250 watt.

Tetapi

Berdasarkan cek : Aura 4,8 A/1056 watt setelah 46 detik akan normal di 0,1 A-1,2 A / 264 watt

Frog 4,8 A/1056 watt setelah 55 detik akan normal di 1,2 A / 264 watt

29. Apakah beda mesin kita dengan Nesspreso?

Jawab :

- Mesin lebih Ekonomis
- Lebih mudah penyimpanan kopi POD Coffesso
- Ramah Lingkungan , karena bahan Pod adalah kertas dibandingkan dengan kapsul berbahan plastik atau metal.

30. Tips Frothing

Jawab :

Persiapan:

1. Jug khusus milk ukuran kapasitas 400 cc
2. Susu Fullcream Fresh Milk merek Greenfields dingin
3. Gelas Saji
4. Mesin Frog with Vapor / Milk frother
5. Thermometer kepanasan susu 60-70derajat Celcius
6. Lap yang lembab
7. Pastikan vapore/steamer bertekanan halus dan stabil, dan panas yang cukup

Teknis : tangan yang stabil dengan frothing di permukaan susu, sehingga tercipta buih Micro yang lembut. Buih macro/besar terjadi karena lemak susu yang pecah karena terlalu panas dan tekanan yang tidak stabil

Tahapan:

1. Turn on / Nyalakan tombol on Vapor/steamer
2. Setelah lampu indicator merah pada tombol steamer mati, berarti Vapor/steamer siap digunakan.
3. Tekan tombol steamer sejenak, biarkan steamer keluar utk membersihkan saluran.
4. Siapkan fresh milk : (30 ml utk membuat Cappucino, 40 ml utk membuat Latte)
5. Letakkan ujung pompa steamer di permukaan susu,cukup terendam kepalanya.
6. Arahkan ke dinding Jug
7. Pencet tombol steamer, jangan dilepaskan, steamer akan menyedot permukaan susu.
8. Susu akan tersedot berputar cepat, menghantam dinding jug
9. Susu mulai berbuih buih/ terbentuk milk foam
10. Buih semakin banyak, turunkan jug perlahan
11. Biarkan ujung steamer memfroathing permukaan buih . Buih akan semakin halus dan meningkat. Turunkan jug ikuti permukaan buih.
12. Jika lampu indicator menyala, sentuh permukaan jug dengan kelingking anda, jika terasa panas...
13. Lepaskan pencetan anda pd tombol steamer
14. Benamkan ujung steamer ke dalam bagian bawah jug, hingga steamer berhenti bekerja.
15. Selesailah proses froathing susu ini.
16. Standar buih yang baik adalah kecil, halus, dan padat. Ambil sesendok milk foam tersebut, balik sendok tsb, milk foam tidak jatuh.
17. Pindahkan susu yang telah difroathing dengan milk foam yang terbentuk tersebut kedalam gelas saji.