

Edvin Fairliantina, S.E., MM



**Ekspresikan Dirimu
Melalui Kopi**



EKSPRESIKAN DIRIMU MELALUI KOPI

PENULIS

Edvin Fairliantina, S.E., MM



**TANGGUH DENARA JAYA
PUBLISHER**

UU No. 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta

Fungsi dan Sifat Hak Cipta Pasal 4

Hak Cipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf a merupakan hak eksklusif yang terdiri atas hak moral dan hak ekonomi.

Pembatasan Pelindungan Pasal 26

Ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 23, Pasal 24, dan Pasal 25 tidak berlaku terhadap:

- i. penggunaan kutipan singkat Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait untuk pelaporan peristiwa aktual yang ditujukan hanya untuk keperluan penyediaan informasi aktual;
- ii. penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk kepentingan penelitian ilmu pengetahuan;
- iii. penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk keperluan pengajaran, kecuali pertunjukan dan fonogram yang telah dilakukan pengumuman sebagai bahan ajar; dan
- iv. penggunaan untuk kepentingan pendidikan dan pengembangan ilmu pengetahuan yang memungkinkan suatu Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait dapat digunakan tanpa izin Pelaku Pertunjukan, Produser Fonogram, atau Lembaga Penyiaran.

Sanksi Pelanggaran Pasal 113

1. Setiap orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000,00 (seratus juta rupiah).
2. Setiap orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

EKSPRESIKAN DIRIMU MELALUI KOPI

Edvin Fairliantina, S.E., MM

TATA LETAK:
Muhammad Adhar

DESAIN SAMPUL:
Muhammad Adhar

SUMBER:
www.tdjpublisher.com

ISBN:
978-634-7193-34-6

CETAKAN PERTAMA:
Mei 2025

UKURAN:
v + 104 Hal; 15,5 cm x 23 cm

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang.

Dilarang menggandakan atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini
dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit dan penulis.

ANGGOTA IKAPI: 006/NTT/2022

TANGGUH DENARA JAYA PUBLISHER

Jl. Timor Raya No. 130 B Oesapa Barat, Kelapa Lima

Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur

E-mail: tdj.denarapublisher@gmail.com

Telepon: 0380-8436618/081220051382

KATA PENGANTAR

Selamat datang di dunia yang penuh aroma, rasa, dan kehangatan yang ditawarkan oleh secangkir kopi. Buku ini, "Ekspresikan Dirimu Melalui Kopi," adalah sebuah perjalanan yang mendalam ke dalam seni dan budaya kopi, di mana setiap tegukan bukan hanya sekadar minuman, tetapi juga sebuah ekspresi diri. Dalam setiap butir kopi yang diseduh, terdapat cerita, tradisi, dan keunikan yang mencerminkan identitas individu.

Kopi telah menjadi bagian integral dari kehidupan manusia di berbagai belahan dunia. Dari pagi yang cerah hingga malam yang tenang, kopi menemani kita dalam berbagai suasana. Ia bukan hanya sekadar minuman yang memberikan energi, tetapi juga simbol dari pertemuan, kreativitas, dan refleksi. Dalam buku ini, penulis mengajak untuk menjelajahi berbagai cara di mana kopi dapat menjadi medium untuk mengekspresikan diri, baik melalui cara penyajian, pemilihan bahan, maupun pengalaman yang tercipta saat menikmatinya.

Setiap bab dalam buku ini dirancang untuk membawa kita lebih dekat dengan dunia kopi. Penulis akan membahas asal-usul kopi, proses pengolahan biji kopi, dan berbagai metode penyeduhan. Di setiap metode memiliki karakteristik dan keunikan tersendiri, yang dapat disesuaikan dengan selera. Dari kopi tubruk yang sederhana hingga espresso yang kompleks, masing-masing memiliki cara tersendiri untuk berbicara kepada kita.

Penulis juga akan mengeksplorasi aspek sosial dari kopi. Bagaimana kopi dapat menjadi jembatan untuk menjalin hubungan dengan orang lain, menciptakan momen berharga, dan membangun komunitas. Dalam setiap

pertemuan yang diadakan di kafe atau rumah, secangkir kopi sering kali menjadi pengantar percakapan yang hangat dan mendalam. Karena kopi tidak hanya sebagai minuman, tetapi juga sebagai alat untuk membangun koneksi dengan orang-orang di sekitar kita.

Buku ini penulis dedikasikan untuk para pencinta kopi sejati yang selalu ingin merasakan nikmatnya di setiap teguk. Terima kasih untuk suami dan anak-anakku yang selalu mensupport segala kegiatanku untuk berkarya. Akhir kata, penulis berharap buku "Ekspresikan Dirimu Melalui Kopi" dapat bermanfaat, menambah ilmu atau referensi. Semoga setiap tegukan membawa kebahagiaan, kehangatan, dan inspirasi, serta membantu menemukan suasana dan ekspresi diri yang sejati. Selamat membaca dan selamat menikmati pengalaman kopi.

Edvin Fairliantina. MM

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Mengapa Kopi?.....	2
1.2 Secangkir Kisah dari Negeri Kuno	2
1.3 Peran Penting Kopi dalam Sejarah Dunia	3
1.4 Lebih dari Sekadar Minuman	4
BAB 2 MENGENAL DIRI MELALUI KOPI.....	9
2.1 Jejak Diri dalam Secangkir Kopi.....	10
2.2 Ritual yang Menceritakan Kisah.	10
2.3 Profil Rasa, Profil Jiwa.....	11
2.4 Lebih dari Sekadar Rasa.....	12
BAB 3 TANAMAN KOPI.....	14
3.1 Karakteristik Unik Tanaman Kopi.	14
3.2 Proses Terbentuknya Biji Kopi.....	15
3.3 Budidaya Kopi Mulai dari Bibit Hingga Cangkir.....	16
3.4 Memilih Biji Kopi yang Baik.....	17
3.5 Dampak Kopi Terhadap Lingkungan.	18
3.6 Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Kopi.....	18
3.7 Tantangan dalam Budidaya Kopi.	19
BAB 4 JENIS KOPI.....	21
4.1 Mengenal Berbagai Macam Biji Kopi.	21
4.2 Perbedaan Kopi Arabika dan Robusta.	26
4.3 Dampak Perubahan Iklim Terhadap Kualitas Kopi... 27	
4.4 Peran Mikroorganisme dalam Proses Fermentasi Kopi.	28
BAB 5 PENGOLAHAN PASCA PANEN KOPI	29
5.1 Pemanenan Buah Kopi (Ceri Kopi).....	29
5.2 Sortasi dan Pembersihan.....	29

5.3	Pengolahan Pasca Panen.	30
5.4	Pengolahan Basah (Wet Processing).	30
5.5	Pengolahan Kering (Dry Processing)	35
5.6	Perbandingan Pengolahan Basah dan Kering.....	38
5.7	Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Kopi.....	38
BAB 6 ROASTING		40
6.1	Proses Roasting Biji Kopi	40
6.2	Tahap Awal Roasting	40
6.3	First Crack - Transformasi Rasa.	41
6.4	Pengembangan Rasa.	41
6.5	Second Crack dan Roasting Gelap.....	42
6.6	Pendinginan.....	42
6.7	Penyimpanan dan Degassing.....	42
BAB 7 MENGGILING BIJI.....		44
7.1	Menggiling Biji Kopi - Membuka Kunci Rasa.....	44
7.2	Mengapa Biji Kopi Harus Digiling?	45
7.3	Gilingan Sangat Kasar (Extra Coarse Grind).....	45
7.4	Gilingan Kasar (Coarse Grind).....	46
7.5	Gilingan Sedang-Kasar (Medium-Coarse Grind).....	46
7.6	Gilingan Sedang (Medium Grind).....	46
7.7	Gilingan Sedang-Halus (Medium-Fine Grind).....	47
7.8	Gilingan Halus (Fine Grind).....	47
7.9	Gilingan Sangat Halus (Extra Fine Grind).....	47
7.10	Peralatan Penggilingan Kopi (Grinder).	48
BAB 8 TEKNIK CUPPING.....		49
8.1	Sejarah Cupping.	50
8.2	Tujuan Cupping.	50
8.3	Alat dan Bahan yang Diperlukan.....	51
8.4	Proses Cupping Kopi.	52
8.5	Mencicipi Rasa Kopi.	54
8.6	Kriteria Penilaian dalam Cupping.....	55
8.7	Kesalahan Umum dalam Cupping.....	56

8.8	Faktor-faktor yang Mempengaruhi Hasil Cupping....	57
8.9	Aspek Penting dalam Cupping Kopi.	58
BAB 9 MESIN DAN PERALATAN PEMBUAT KOPI		60
9.1	Mesin Espresso.	60
9.2	Metode Penyeduhan Manual (Manual Brew).....	62
9.3	Penyeduhan Kopi Dingin.	64
9.4	Peralatan Pendukung Lainnya.....	65
BAB 10 MINUMAN KOPI.		66
10.1	Variasi Minuman Kopi Berbasis Espresso	67
10.2	Kopi Hitam Tanpa Susu.	73
10.3	Kopi Dingin dan Variasi Modern.....	75
10.4	Kopi Tradisional dan Regional.	77
BAB 11 BARISTA		79
11.1	Keterampilan dan Kompetensi Seorang Barista.	81
11.2	Keterampilan Komunikasi dan Pelayanan Pelanggan.....	84
11.3	Keterampilan Manajemen Waktu.	85
11.4	Tugas dan Tanggung Jawab Barista.	86
11.5	Barista dalam Konteks Budaya Kopi.....	91
11.6	Tantangan yang Dihadapi Barista.....	96
11.7	Masa Depan Profesi Barista.....	101
REFERENSI		104

