

LESSON 3: SENSORY EVALUATION AND TASTING

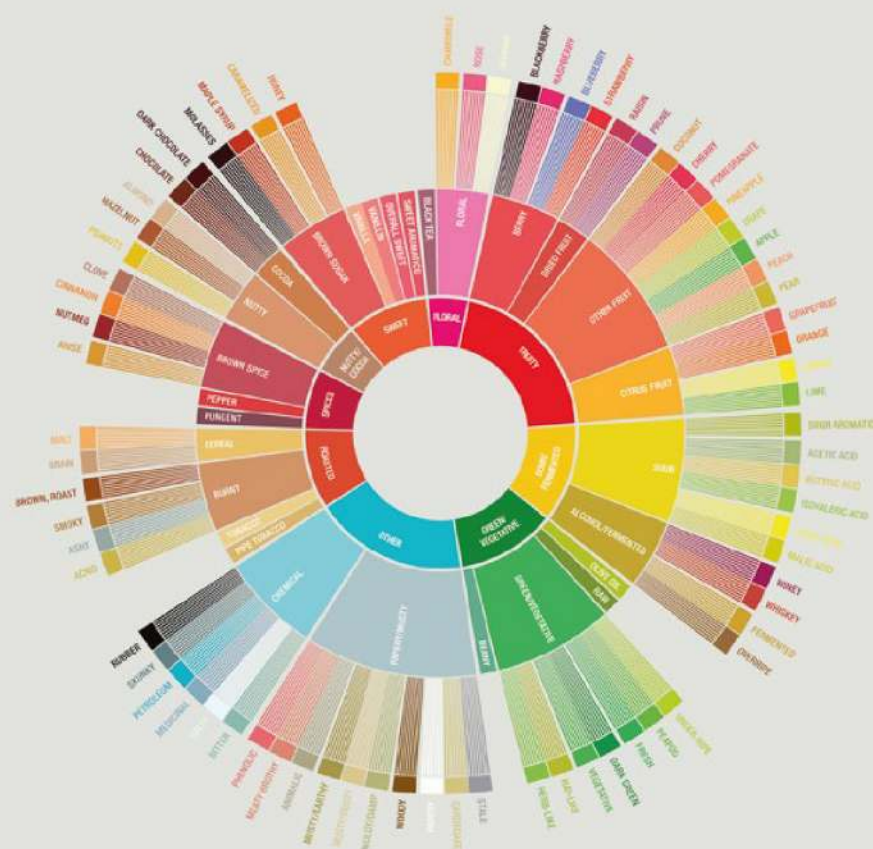
Seorang barista yang hebat bukan cuma bisa bikin kopi, tapi juga bisa evaluasi rasanya, adjust recipe berdasarkan flavour, dan komunikasikan tasting notes dengan jelas ke customer maupun rekan kerja.

Why Sensory Skills Matter

Kalau kita brew coffee, tujuan utamanya bukan sekadar “good” atau “bad”, tapi balance.

Dengan sensory skills, kalian bisa:

- o Ngedeteksi apakah kopi under-extracted atau over-extracted.
- o Adjust recipe dengan tujuan jelas, jadi bukan asal tebak.
- o Komunikasi flavour dengan baik, bikin customer lebih percaya sama kalian.



SYSTEMA COFFEE

LESSON 3:

THE THREE CORE FLAVOUR COMPONENTS

Secara umum, lidah manusia bisa deteksi lima basic taste: acidity (sourness), sweetness, bitterness, saltiness, dan umami. Tapi di coffee, yang paling dominan adalah tiga: acidity, sweetness, dan bitterness.

ACIDITY

Sensasi bright dan lively, sering diasosiasikan sama fruitiness seperti citrus, apple, atau berry.

Acidity yang pas bikin coffee jadi hidup, tapi kalau kebanyakan bisa terasa sharp atau sour.



LESSON 3:

SWEETNESS

Elemen yang balance acidity dan bitterness, sering muncul sebagai rasa caramel, honey, atau chocolate.

Kalau coffee dibrew dengan benar, sweetness ini bakal muncul natural.



LESSON 3:

BITTERNESS

Selalu ada di profile coffee. Sedikit bitterness bisa kasih depth, mirip dark chocolate.

Tapi kalau terlalu dominan, biasanya tanda over-extraction atau roast yang terlalu gelap.



LESSON 3:

SALTINESS AND UMAMI

Dua taste ini sebenarnya nggak natural di coffee.

Sesekali bisa ada rasa asin di espresso yang under-extracted. Umami, yang biasa kita deskripsikan savoury atau brothy, jarang banget muncul di coffee.



LESSON 3:

HOW TO PRACTISE SENSORY EVALUATION

Latihan sensory itu butuh struktur. Beberapa cara yang bisa kalian pakai:

- o **Cupping:** metode standar tasting di professional setting. Beberapa coffee digiling dengan grind size sama, disajikan di cup identik, lalu dicoba side by side.
- o **Taste with focus:** pakai tools seperti SCAA Flavour Wheel atau Sensory Lexicon untuk bantu identifikasi notes/
- o **Slurp & sip:** slurping nyebarin coffee ke seluruh palate dan lepasin aroma ke hidung, jadi persepsinya lebih kuat.
- o **Evaluate after cooling:** rasa coffee berubah pas dingin, kadang notes yang nggak kerasa waktu panas muncul setelahnya.
- o **Taste tanpa tambahan:** jangan pakai susu atau gula waktu latihan, karena bisa nutup flavour yang subtle.



SYSTEMA COFFEE

LESSON 3:

LINKING FLAVOUR TO EXTRACTION

Extraction itu mirip masak, di mana tiap tingkat “doneness” bawa flavour yang beda. Kalian hampir selalu ada di jalan dua arah dari sour, salty, umami, sweet, sampai bitter. Ngerti flavour yang muncul di tiap tahap extraction bisa hemat waktu banget pas dial-in.

Kalau coffee terasa terlalu sharp, thin, atau sour → kemungkinan under-extracted.

Solusi: grind lebih fine, pakai brew ratio sedikit lebih tinggi, atau naikin water temperature.

Kalau coffee terasa overly bitter, hollow, atau dry → kemungkinan over-extracted.

Solusi: grind lebih coarse, pakai brew ratio sedikit lebih rendah, atau turunkin temperatur.

Dengan ngelink sensory findings ke brewing variables, kalian bisa adjust dengan target jelas, bukan random.

BUILDING YOUR FLAVOUR VOCABULARY

Tantangan besar buat barista baru adalah mendeskripsikan flavour dengan tepat. Beberapa cara buat ningkatin skill ini:

- Keep tasting journal, catat origin, process, roast level, dan notes yang kalian rasakan.
- Bandingin notes kalian dengan descriptor resmi dari roaster.
- Latihan coba berbagai makanan (buah, kacang, spices) buat bikin library flavour di kepala kalian.



SYSTEMA COFFEE

HOMEWORK

Sensory Calibration

- o Pilih tiga coffee dengan origin dan processing yang berbeda
- o Brew dengan recipe yang sama, lalu taste side by side
- o Identifikasi notes utama dari acidity, sweetness, dan bitterness di masing-masing
- o Bandingin hasilnya dengan barista lain atau dengan tasting guide

