

LESSON 1: APA ITU COFFEE?

Dari Plant sampai Jadi Cup

Buah ini namanya coffee cherry, tumbuh di semak-semak tropis, biasanya di antara Tropic of Cancer dan Tropic of Capricorn. Di dalam coffee cherry itu sendiri, biasanya ada dua seeds. Kadang ada yang unik, disebut peaberry: yaitu satu biji, instead of dua di dalam si cherrynya ini.

STRUKTUR COFFEE CHERRY:

1. Skin (kulit):

Lapisan luar cherry yang tipis dan berwarna. Kalau cherrynya matang, warnanya bisa merah, kuning, atau oranye tergantung varietasnya.

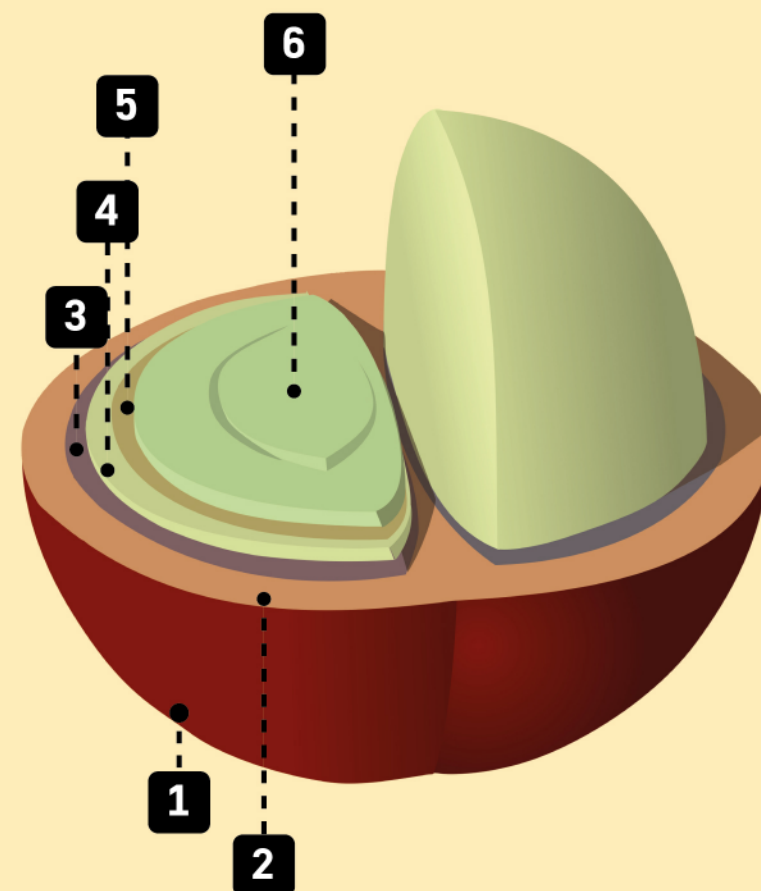
2. Pulp: Daging buah manis dan juicy di bawah kulit.

3. Mucilage: Lapisan lengket kayak madu yang kaya gula & amino acids. Ini berperan besar dalam flavour development pas fermentasi.

4. Parchment: Lapisan tipis mirip kertas yang nutupin seed. Masih bisa ditemui di kopi parchment-dried atau wet-hulled.

5. Silver skin: Selaput tipis yang nempel di seed. Biasanya akan copot pas roasting, terus jadi chaff.

6. Bean/Seed: Nah ini biji di dalam coffee cherrynya. Ini bagian yang dikeringin, di-roasting, digiling, lalu di-brew jadi kopi yang kita kenal.



LESSON 1:

Genus Coffea itu ada sekitar 124 species, walaupun beberapa sumber bilang bisa sampai 129-139. Tapi, ada tiga spesies yang paling umum dibudidayakan secara komersial.

Sebelum kita bahas tiga spesies itu, ada tiga istilah yang sering banget dipake di dunia coffee: origin, terroir, dan provenance.

Origin: basically, asalnya coffee. Bisa level negara, region, sampai farm.

Terroir: kondisi alam yang bikin flavour coffee unik, kayak soil, climate, altitude, dan environment sekitar.

Provenance: fokus ke traceability dan story. Catatan tentang perjalanan coffee dari farm sampai ke kita, jadi jelas asal-usulnya dan bisa trusted.

LESSON 1:

TIGA SPECIES UTAMA COFFEE:

ARABICA (COFFEA ARABICA)

- o Tumbuh di altitude tinggi, biasanya di atas 1.000 meter.
- o Flavour profile: kompleks, sweet, floral, acidic.
- o Lebih rentan sama pests & disease.
- o Caffeine lebih rendah (11,5%).
- o 60-70% produksi global.

ROBUSTA (COFFEA CANEPHORA)

- o Tumbuh di altitude rendah, lebih tahan panas & pests.
- o Flavour: lebih bitter, earthy, body lebih heavy.
- o Caffeine lebih tinggi (23%).
- o Banyak dipakai buat instant coffee atau espresso blend biar ada crema.

LIBERICA.

Lebih jarang diproduksi komersial, tapi super distinct. Flavour bisa smoky, woody, fruity kayak nangka.

Banyak ditanam di Filipina, Malaysia, dan beberapa daerah Indonesia.

Cherry, seed, dan pohonnya lebih gede dibanding Arabica & Robusta.



SYSTEMA COFFEE

HOMework

Homework pertama kalian:

Cari dua jenis coffee yang beda (beans atau ground).
Satu 100% Arabica, satunya lagi Robusta atau blend.

Brew dua-duanya pakai metode yang sama:

French Press, Drip, Moka Pot, atau apapun manual brewing device yang kalian punya.

Cobain kopinya side by side, terus jawab:

- o Mana yang lebih acidic atau fruity?
- o Mana yang lebih bitter atau earthy?
- o Mana yang kalian lebih enjoy, dan kenapa?

Tulis notes kalian pakai kata-kata sendiri. Tujuannya biar kalian mulai bangun sensory vocabulary.