

LESSON 2: COFFEE PROCESSING AND FLAVOUR PROFILES

Ada tiga metode utama yang paling sering dipakai untuk proses kopi: washed, natural, dan honey. Ini yang akan kalian pelajari di level foundation. Di intermediate course nanti, kita bakal bahas metode lain yang lebih advanced dan detail.

THERE ARE THREE MAIN METHODS USED TO PROCESS COFFEE:

WASHED (WET) PROCESS

Di metode washed, skin dan pulp dilepas dari coffee cherry pakai depulper, lalu ada tahap fermentasi. Mucilage-nya diurai, biasanya dengan bantuan air dan mikroba alami, terus beans dicuci bersih dan dikeringkan.

FLAVOUR PROFILE:

- Clean
- Bright acidity
- Lebih fokus ke karakteristik asal kopi (soil, altitude, variety)



SYSTEMA COFFEE

LESSON 2:

NATURAL (DRY) PROCESS

Di metode natural, whole coffee cherry dikeringin langsung di bawah sinar matahari sebelum layer apapun dilepas. Pas drying ini, gula dari buahnya meresap ke seed, bikin sweetness dan body lebih intens. Setelah kering, lapisan luarnya dilepas secara mekanis.

FLAVOUR PROFILE:

- Fruity
- Heavy-bodied
- Kadang winey atau fermented



SYSTEMA COFFEE

LESSON 2:

HONEY (SEMI-WASHED) PROCESS

Di honey process, skin dilepas tapi sebagian atau semua mucilage tetap nempel di bean waktu dikeringin. Nama honey bukan karena rasanya, tapi karena tekstur mucilage yang lengket kayak madu.

Ada beberapa jenis honey process, walaupun definisinya bisa agak beda antar farm:

WHITE & YELLOW HONEY

White honey biasanya lebih banyak dicuci secara mekanis. Yellow honey semi-washed dengan lebih banyak mucilage yang dibiarkan nempel di bean.

FLAVOUR PROFILE:

- Balanced sweetness & acidity
- Tekstur syrupy
- Sering dianggap titik tengah antara washed dan natural

GOLD, RED & BLACK HONEY

Gold honey dikeringin dengan matahari langsung di kondisi kering (low humidity). Red honey dikeringin lebih lama di bawah sedikit shade, bikin drying lebih pelan dengan humidity lebih tinggi. Black honey butuh waktu paling lama, dikeringin dengan lebih banyak shade.



SYSTEMA COFFEE

HOMework

Homework kalian kali ini adalah tasting comparison. Coba cari dua kopi dengan processing yang beda, idealnya satu washed dan satu natural (kalau ada honey juga boleh banget).

Brew pakai metode yang sama.

Compare flavour, aroma, dan texture.

Kalau kalian nggak nemu dua kopi beda, nggak masalah. Baca aja label di coffee bag kalian, atau cek website roaster-nya. Liat prosesnya apa, dan catat flavour descriptors yang ada.

Tulis impressions kalian:

- o Apakah yang satu lebih bright atau acidic?
- o Apakah yang satu lebih heavy atau sweet?
- o Mana yang lebih kalian suka, dan kenapa?