

## ABSTRAK

Pada saat ini budaya mengonsumsi kopi sudah mulai berkembang, hal ini dipengaruhi oleh penikmat kopi yang ingin merasakan cita rasa kopi yang bermacam-macam dalam menikmati kopinya. Salah satu teknik penyajian yang sedang ramai yaitu teknik *manual brewing*. Yaitu sebuah teknik menyeduh kopi dengan menggunakan alat-alat yang manual dan salah satu metodenya adalah *pour over*. Hal ini disebabkan karena hasil seduhan yang didapat berbeda-beda tergantung teknik dan metodenya yang menghasilkan cita rasa kopi yang menarik. Namun dengan metode ini cukup memakan waktu dan presisi seduhan dalam proses penyeduhannya karena melewati beberapa tahapan, sehingga membuat kerja barista di sebuah *coffee shop* kurang efisien dan akurat dalam pengerjaannya.

Dalam perancangan ini akan dibuat sebuah alat kopi dengan metode *pour over* berbasis mikrokontroler. Dengan dirancangnya alat ini diharapkan dapat membuat pekerjaan barista di sebuah *coffee shop* dapat lebih efisien dan akurat dalam pengerjaannya. Alat ini dapat bekerja dimulai dari proses memanaskan air dengan suhu 85°C hingga proses ekstraksi kopi dengan mengalirkan air dari tabung dan juga menggunakan pola tuangan untuk menghasilkan ekstraksi terhadap bubuk kopi yang diseduh.

**Kata Kunci:** *Manual Brewing, Pour Over, Microcontroller*