



Kopi INDONESIA

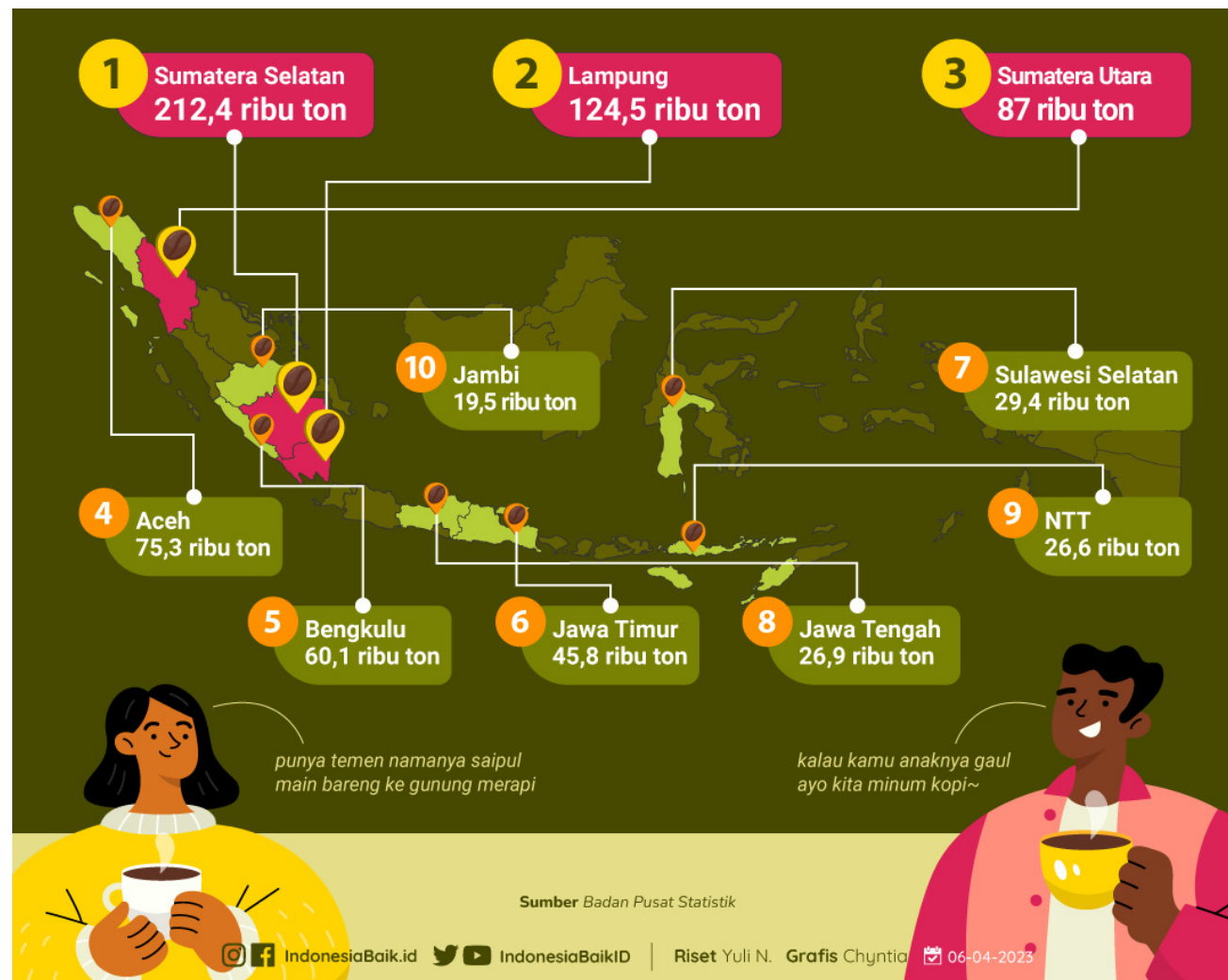
Fauzan Aziz, S.M.B., M.B.A.

Pertumbuhan Kopi Nasional

- Berdasarkan laporan Statistik Indonesia 2023 dari Badan Pusat Statistik (BPS), produksi kopi Indonesia mencapai 794,8 ribu ton pada 2022, meningkat sekitar 1,1% dibanding tahun sebelumnya.
- Melihat trennya dalam sedekade terakhir, produksi kopi secara nasional sempat mengalami penurunan ke level terendahnya sebesar 639.355 ton pada 2015. Namun, jumlahnya cenderung meningkat pada 2016-2021 hingga mencapai angka tertinggi pada 2022.



Provinsi Penghasil Kopi Terbesar





Sumatra

Kopi Arabika Sumatera terkenal dengan aromanya yang kompleks dan profil rasa yang khas. Penikmat kopi sering menggambarkan mereka sebagai *heavy bodied*, *earthy*, memiliki keasaman rendah, rasa pedas dan *rustic flavor*. Banyak dari karakteristik ini adalah hasil dari metode pengolahan kopi yang disebut **giling basah**, atau wet-hull, yang merupakan tanaman asli daerah tersebut.

1 ACEH GAYO

Arabica
1.200 - 1.400 mdpl
Acidity : Low
Body : Medium
Taste Notes : roasted cacao, coriander, hazelnut, sandalwood, black currant

2 SIDIKALANG

Arabica
1.000 - 1.400 mdpl
Acidity : Low
Body : Medium
Taste Notes : silky, aromatic wood, citrus

3 SAMOSIR

Arabica
1.200 - 1.400 mdpl
Acidity : Low
Body : High
Taste Notes : hint of spice, butterscotch

7 RANGSANG MERANTI

Liberica
0 - 100 mdpl
Acidity : Low
Body : High
Taste Notes : strong aroma, slight nutty

8 TUNGKAL JAMBI

Liberica
0 - 100 mdpl
Acidity : Low
Body : high
Taste Notes : strong aroma, slight nutty

6 KERINCI

Arabica
1.000 - 1.500 mdpl
Acidity : Low
Body : Medium
Taste Notes : juicy, clean, apricot, cherry

4 SIMALUNGUN

Arabica
800 - 1.400 mdpl
Acidity : Low
Body : Medium
Taste Notes : apple, apricot, clove, jasmine

5 LINTONG

Arabica
1.400 - 1.400 mdpl
Acidity : Low
Body : Medium
Taste Notes : pronounced citrus, syrupy, spices, chocolate finish

6 MANDHELING

Arabica
1.200 - 1.800 mdpl
Acidity : Low
Body : Medium
Taste Notes : dark chocolate, hibiscus, gardenia, grapefruit zest

9 SEMENDO

Robusta
500 - 1.000 mdpl
Acidity : Low
Body : High
Taste Notes : -

10 LAMPUNG

Robusta
1.000 - 1.500 mdpl
Acidity : Low
Body : High
Taste Notes : caramel, nutty



Jawa

Jawa begitu kental dalam sejarah kopi sehingga namanya sendiri identik dengan komoditas yang sangat berharga. Pulau ini adalah rumah bagi beberapa perkebunan tertua di dunia dan salah satu kisah paling inspiratif dalam specialti kopi.

1 JAVA PREANGER

Arabica
1.000 - 1.400 mdpl
Acidity : Medium
Body : Medium
Taste Notes : nutty, caramel, spicy, herbal

2 CIWIDEY

Arabica
1.400 - 1.600 mdpl
Acidity : Medium
Body : Low
Taste Notes : citrus, caramel, yellow fruits

3 PUNTANG

Arabica
1.200 - 1.600 mdpl
Acidity : High
Body : Low
Taste Notes : fruity, honey, plum

4 SINDORO SUMBING

Arabica
1.200 - 1.500 mdpl
Acidity : Medium
Body : Low
Taste Notes : earthy, caramel, tobacco

5 TEMANGGUNG

Robusta
400 - 800 mdpl
Acidity : Low
Body : High
Taste Notes : sweet, tobacco, chocolate

6 JAMPIT

Arabica
1.100 - 1.600 mdpl
Acidity : Low
Body : Medium
Taste Notes : sweet, chocolate, almond, honey, peach

7 IJEN RAUNG

Arabica
900 - 1.500 mdpl
Acidity : Low
Body : High
Taste Notes : spicy, brown sugar, melon, nutty

❶ PUPUAN

Arabica
600 - 1.000 mdpl

Acidity : High
Body : Low
Taste Notes : chocolate,
caramel, salty

❷ KINTAMANI

Arabica
1.000 - 1.600 mdpl

Acidity : Medium
Body : Medium
Taste Notes : sweet, musk,
walnut, orange
zest

❸ TAMBORA

Robusta
500 - 1.000 mdpl

Acidity : Low
Body : High
Taste Notes : caramel,
chocolate, nutty

❹ WAE REBO

Robusta
500 - 1.100 mdpl

Acidity : Low
Body : High
Taste Notes : chocolate, raisin

❺ BAJAWA

Arabica
1.200 - 1.600 mdpl

Acidity : High
Body : Medium
Taste Notes : tobacco,
chocolate, black
cherry, pecan

❻ SOKORIA

Arabica
1.200 - 1.400 mdpl

Acidity : Medium
Body : Medium
Taste Notes : herbs, lime,
raisin



Bali & NTT

Kepulauan Bali dan Nusa Tenggara Timur terkenal dengan pantai berpasir putih dan suaka margasatwa menakjubkan yang tersebar di puluhan pulau, terutama Bali, Lombok, Flores, dan Sumbawa. Selain keindahan alam, hamparan pulau menawarkan beberapa kopi asal Indonesia terbaik.



Kalimantan

Di Kalimantan, kopi liberika dapat ditemukan di Kabupaten Kotawaringin Barat di Kalimantan Tengah dan Kabupaten Kubu Raya di Kalimantan Barat. Liberika cocok untuk Kalimantan karena dapat tumbuh di dataran yang lebih rendah, mirip dengan tanaman kopi Robusta tetapi memiliki profil rasa yang lebih mirip dengan Arabika. Lebih penting lagi, tanaman Liberika dapat tumbuh di lahan gambut, sehingga efektif untuk memulihkan lahan gambut yang terdegradasi akibat dampak pertanian komersial di Kalimantan.

Beberapa Jenis Kopi Kalimantan:

1 KUBU RAYA

Liberica

0 - 500 mdpl

Acidity : Low
Body : High
Taste Notes : dark chocolate,
salty sweet,
slightly nutty

2 KOTA WARINGIN

Liberica

600 - 1.000 mdpl

Acidity : Low
Body : High
Taste Notes : salty sweet,
slightly floral,
dark chocolate



Sulawesi

Sejarah kopi di Sulawesi menurut catatan resmi berasal dari Ethiopia dan masuk ke kepulauan Indonesia. Dalam Tana Toraja: A Social History of An Indonesian People, Terance William Bigalke mengemukakan bahwa masyarakat Toraja lokal bisa saja belajar tentang kopi dari pedagang Arab pada abad ke-17.

Ia mendasarkan pengamatannya pada pernyataan seorang pedagang kopi Belanda, Van Dijk yang pada awal tahun 1900-an mengaku telah menemukan pohon kopi yang diperkirakan berumur 200 hingga 300 tahun di Toraja.

1 PINOGU

Robusta

200 - 400 mdpl

Acidity : Medium
Body : High
Taste Notes : chocolate,
lemon, spicy

2 BENTENG ALLA

Arabica

1.400 - 1.600 mdpl

Acidity : Medium
Body : Medium
Taste Notes : black tea,
brown sugar,
cinnamon, spicy

3 TORAJA

Arabica

1.400 - 1.800 mdpl

Acidity : Medium
Body : Medium
Taste Notes : syrupy, floral,
chocolate,
pomegranate,
sarsaparilla,
sweet yam

4 ENREKANG

Arabica

1.200 - 1.480 mdpl

Acidity : Medium
Body : Low
Taste Notes : spicy, herbal,
chocolate,
caramel



Beberapa Jenis Kopi Papua:

Papua

Kebanyakan kopi dari Papua diolah dengan metode semi-washed tertentu. Setelah dipetik, buah kopi yang sudah matang segera dihaluskan untuk mengeluarkan buahnya. Lapisan lendir kemudian dicuci dari biji sebelum dikeringkan, yang biasanya membutuhkan waktu antara delapan dan sepuluh jam, tergantung pada cuaca, untuk mencapai tingkat kelembapan 12 persen. Setelah ini tercapai, kopi dimasukkan melalui proses penggilingan untuk mengeluarkan perkamen sebelum selanjutnya dikeringkan dalam bentuk kacang hijau. Terlepas dari perbedaan penting seperti tingkat kelembapan dan waktu pengeringan, metode semi-washed di Papua serupa dengan metode penggilingan basah atau giling basah yang umum di Sumatera. Karena kurangnya akses ke teknologi, biasanya semua langkah pemrosesan ini dilakukan sepenuhnya dengan tangan.

1 NABIRE

Arabica
1.200 - 1.800 mdpl

Acidity : Low
Body : High
Taste Notes : chocolate,
 clove, caramel,
 chocholate,
 vanilla

2 DOGIYAI

Arabica
1.200 - 1.800 mdpl

Acidity : Low
Body : High
Taste Notes : chocolate,
 clove, caramel,
 chocholate,
 vanilla

3 CARTENZ

Arabica
1.400 - 1.800 mdpl

Acidity : Medium
Body : Low
Taste Notes : green apple,
 chocolate,
 asmine, spicy

4 BALIEM VALLEY

Arabica
1.200 - 1.480 mdpl

Acidity : Low
Body : High
Taste Notes : smokey,
 honeylake,
 chocolate,
 tobacco,
 caramel

Kopi Indonesia yang Mendunia

Kopi Gayo

Merupakan jenis kopi Arabika yang sudah terkenal di berbagai belahan dunia. Kopi gayo memiliki cita rasa yang tinggi dengan **aroma khas**, tingkat keasaman yang lebih rendah dan memiliki kepahitan yang kuat



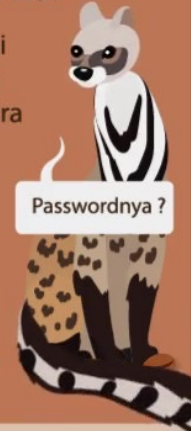
Kopi Kintamani

Merupakan jenis kopi arabika yang **memiliki rasa yang cenderung fruity** atau terasa segar seperti ada jejak rasa buah. Body dari kopi ini juga tak tebal dengan aroma yang cukup kuat



Kopi Luwak

Memiliki rasa kopi yang khas karena difermentasi secara alami di dalam pembuatannya yang setara dengan proses fermentasi tradisional selama **5 hingga 8 tahun**



Kopi Jawa

Sejak jaman kolonial, kopi Jawa menjadi salah satu kopi Indonesia yang terkenal di dunia. Kopi Jawa memiliki aroma tipis rempah dan memiliki cita rasa kuat, pekat dan manis



Kopi Sidikalang

Kopi sidikalang menjadi kopi terbaik di Indonesia dengan cita rasa yang mantap. Kopi ini mempunyai tekstur yang paling halus diantara jenis kopi duniadan menjadi pilihan terbaik saat menemani sore hari



Kopi Toraja

Kopi Toraja asal Sulawesi jadi favorit masyarakat dari benua Eropa. Karakter rasa kopi Toraja cukup berat, dengan body tebal dan tingkat keasaman rendah. Rasanya cenderung sangat pahit dan ada sedikit rasa **earthy** di dalamnya



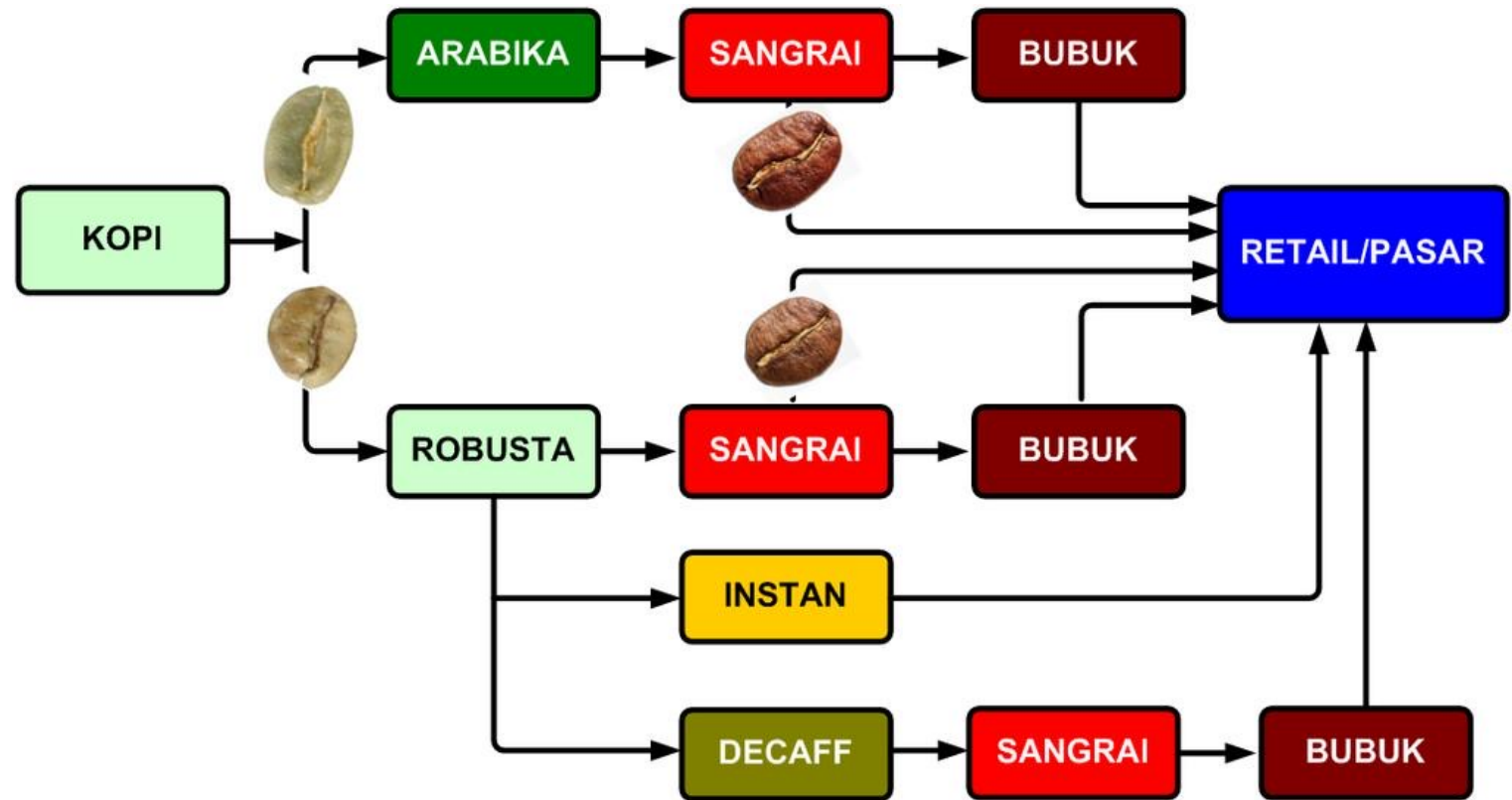
09-04-2020

Kemenperin, sumber lainnya

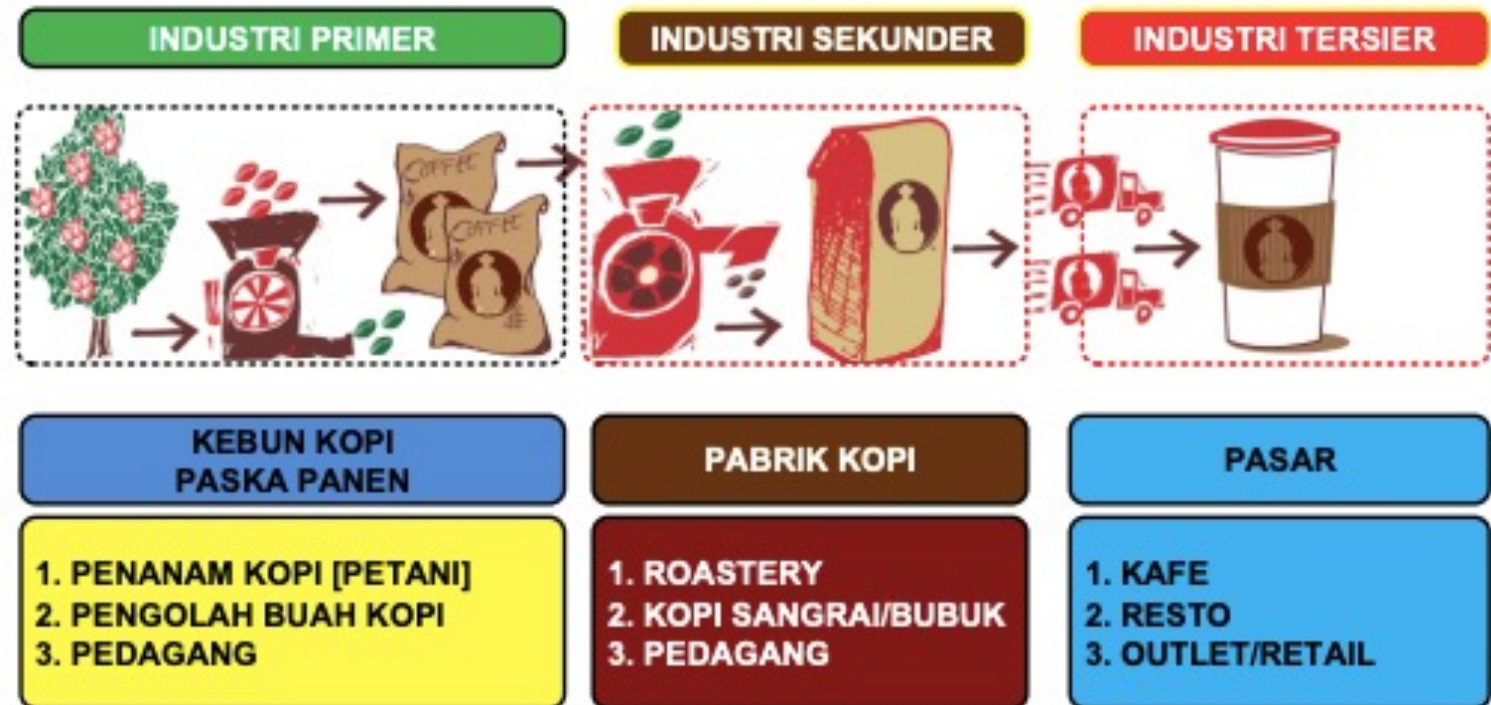
PERBEDAAN KOPI ARABIKA & KOPI ROBUSTA



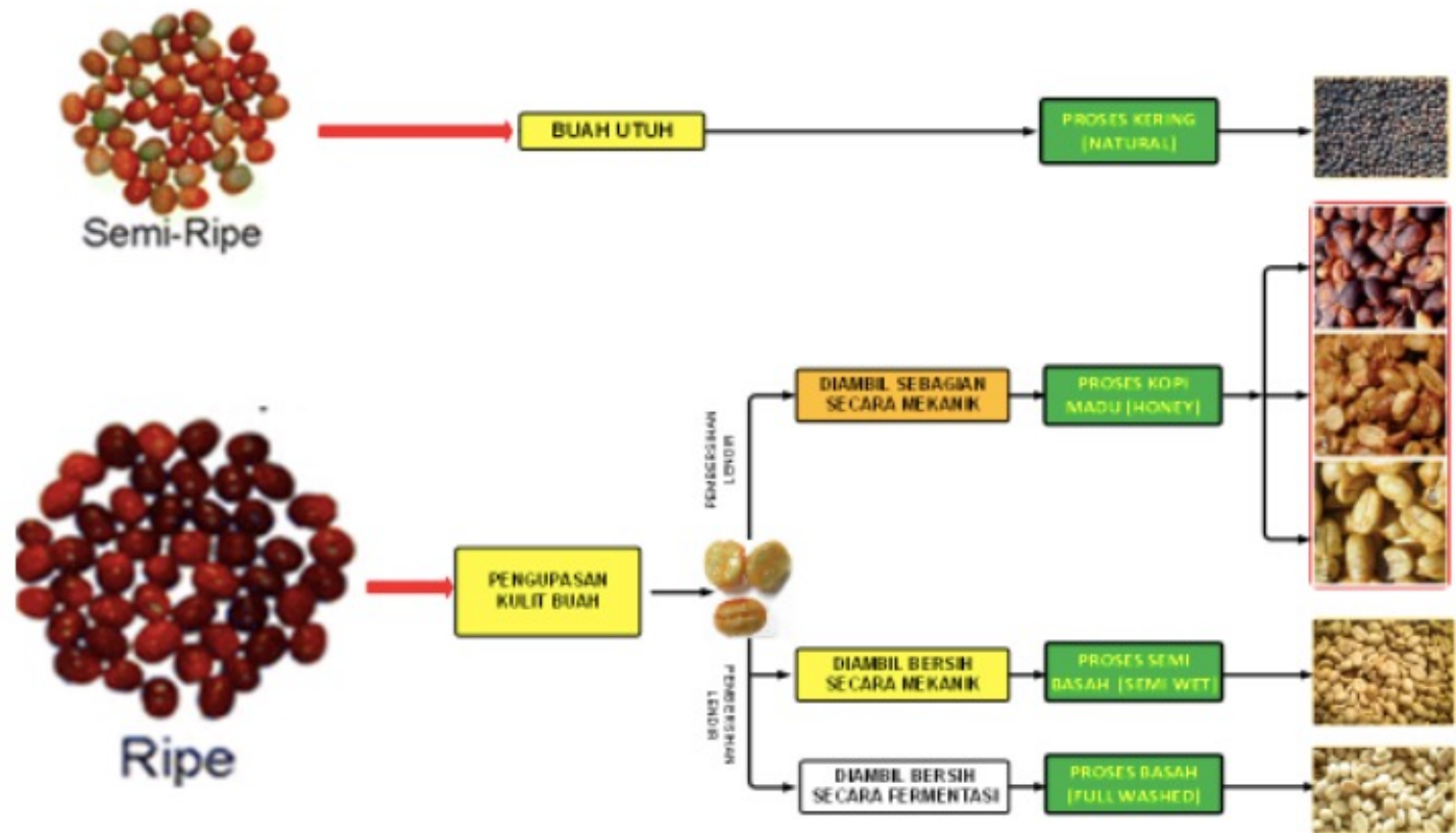
Diversifikasi
produk
berbahan
baku kopi



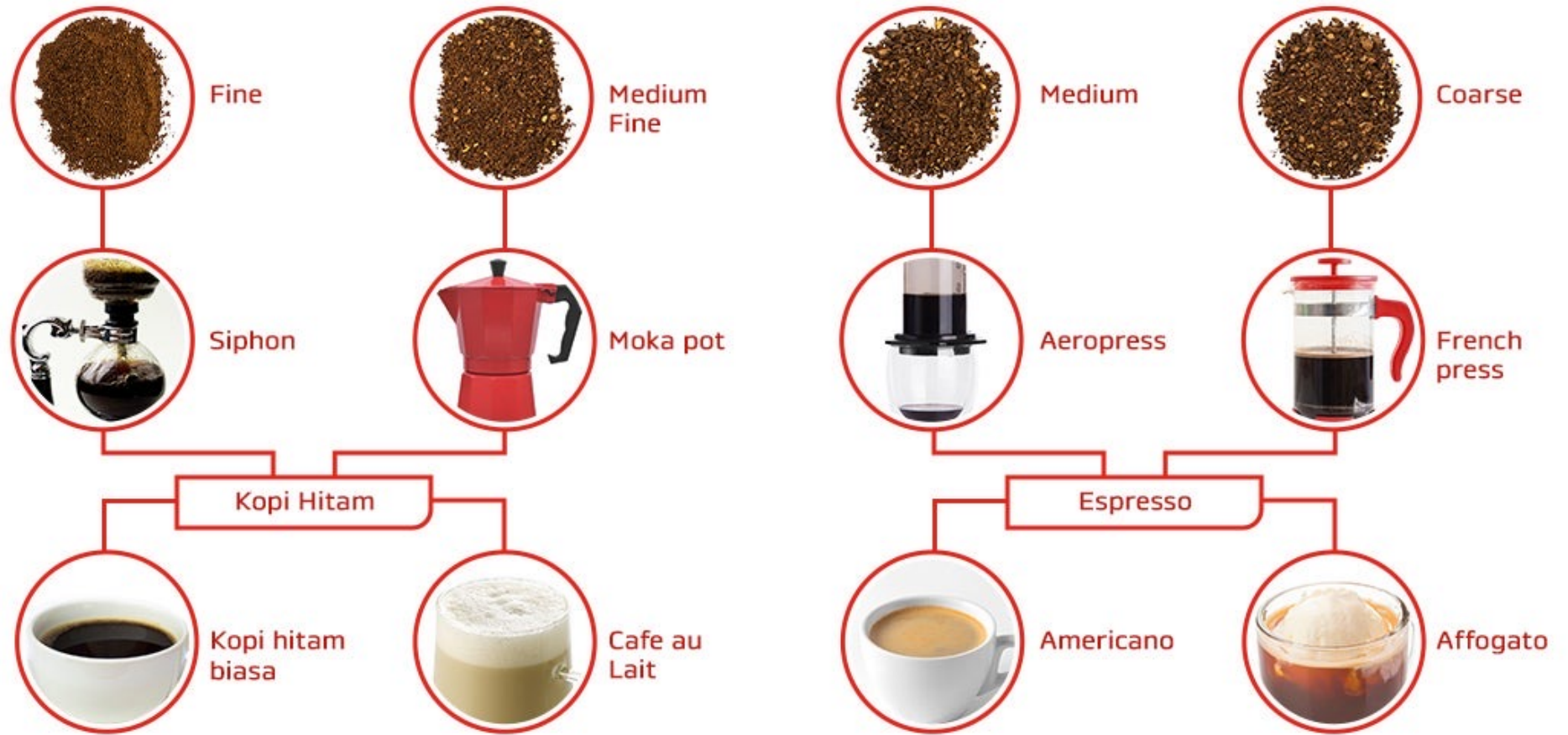
Rantai pasok
biji kopi
hulu-hilir



Tahapan olah buah kopi pasca sortasi



Seberapa halus kopi gilingmu?



SERUNYA MENYEDUH Kopi

Kopi ternyata bisa diseduh dengan berbagai cara. Mana saja cara yang Anda kenal? Atau mungkin pernah coba?

1. Cold Brew

Cara yang baru dikenal beberapa bulan belakangan ini bisa dilakukan di rumah. Caranya mudah dan tidak memerlukan peralatan canggih. Cukup rendam kopi bubuk dalam air dingin, simpan semalam, lalu saring airnya. Meskipun mudah, kopi bubuk yang digunakan relatif lebih banyak, karena air dingin tidak bisa mengekstrak kopi sebaik air panas.

2. Tubruk

Kalau cara ini, pasti sudah tidak asing di telinga. Cara ini paling mudah dan paling cepat untuk menikmati secangkir kopi panas. Cukup “tubruk”-kan air yang baru saja mendidih ke dalam gelas berisi kopi bubuk.

3. Mesin Espresso

Nah, kalau cara ini banyak digunakan di warung-warung kopi kekinian. Mesin ini menghasilkan ekstrak kopi pekat yang disebut espresso. Dari 20 gram kopi bubuk, biasanya hanya menghasilkan sekitar 30 ml espresso.

Prinsip kerjanya, mesin ini mendidihkan sejumlah air lalu mendorongnya melewati bubuk kopi yang diletakkan di atas saringan. Saringan dalam mesin espresso biasanya cukup halus, sehingga espresso yang dihasilkan pun tidak berampas.

Espresso menjadi dasar dari berbagai variasi minuman kopi di coffee shop. Misalnya cappuccino, terdiri dari espresso, susu full cream, dan susu kocok atau whipped cream dengan perbandingan 1:1:1.

1

Giling Biji Kopi



2

Tambahkan Air



3

Masukkan Ke Lemari Pendingin



4

Diamkan selama 12 Jam



5

Saring



7

Endapkan dan pindahkan



8

Tambahkan Susu



9

Sisa "Cold Brew" dapat disimpan di lemari pendingin selama 14 jam



1

Masukkan kopi Bubuk ke dalam Gelas



2

Tuang Air Panas



3

Diamkan sesaat



4

Sajikan dan siap diminum



1

Gunakan Air yang Baik



2

Nyalakan Mesin Pembuat Kopi



3

Timbang Biji Kopi



4

Giling Biji Kopi



5

Masukkan Kopi ke Portafilter



6

Padatkan



7

Pasang Portafilter dan Mulai Proses Espresso



8

Secangkir espresso siap dinikmati



4. Syphon

Cara ini menggunakan wadah bernama syphon. Wadah ini berbahan gelas tahan panas dan terbagi menjadi 2 ruang. Prinsip kerja alat ini adalah pemanasan air secara vakum. Air yang dimasukkan dalam ruang bagian bawah, kemudian dipanaskan. Saat mendidih, uap air akan mendorong air naik ke ruang atas. Saat air hampir seluruhnya berpindah ke ruang atas, kopi bubuk dimasukkan dalam ruang atas, dan diaduk. Pemanas kemudian dimatikan, dan kopi akan turun perlahan ke ruang bawah, melalui kertas saring.

1

Panaskan Air (95°C-100°C)



2

Timbang Biji Kopi



3

Giling Biji Kopi



4

Siapkan kertas Penyaring



5

Masukkan Kopi Bubuk dalam Penyaring



6

Tuangkan Air panas



7

Biarkan Menetes



8

Sajikan



6. PLUNGER ATAU FRENCH PRESS

Jika pada Syphon dan Drip Coffee saringannya diam, maka saat menyeduh kopi dengan plunger, kita justru harus menekan saringannya ke bawah. Ampas kopi akan tertahan di bagian bawah.

1

Dididihkan air di tabung bawah



2

Pasang tabung atas dengan gasket, penyaring, dan pipa ke tabung bawah



3

Panas akan mendorong air dari tabung bawah ke tabung atas



4

Setelah semua air berada di tabung atas, masukkan kopi bubuk. Aduk hingga merata (sekitar 60 detik)



5

Pindahkan pemanas, lilitkan kain pada tabung bawah. Suhu dingin di tabung bawah akan menarik larutan kopi di tabung atas kembali ke tabung bawah



6

Pindahkan tabung atas yang berisi endapan kopi bubuk



7

Siap untuk disajikan



5. Drip coffee

Cara ini mirip seperti membuat kopi tubruk, tetapi kopi bubuk tidak langsung ditaruh dalam cangkir, melainkan dalam kertas saring. Saringannya sangat halus, sehingga kopi akan menetes (drip) pelan-pelan ke dalam cangkir. Dulu, untuk menyeduh kopi dengan cara ini, Anda membutuhkan corong segitiga dan kertas saring. Tapi saat ini, Anda sudah bisa menemukan kopi yang dikemas dengan kertas saring dan didesain untuk bisa langsung diletakkan di cangkir.

1

Giling Biji Kopi



2

Hangatkan Teko



3

Masukkan Kopi Bubuk



4

Tuangkan Air panas (95°C-100°C)



5

Pasang Penyaring



6

Saring dengan cara Menekan Penyaring



7

Tuangkan dalam cangkir



8

Bersihkan Teko



Jenis olahan kopi





**Aero
Press**



**Rok
Presso**



V60

Syphon



**Vietnam
Drip**



**French
Press**

ESPRESSO



BREWED

FINE GRIND



MEDIUM GRIND

USES PRESSURE



USES GRAVITY

QUICK CONTACT
WITH WATER

LONGER CONTACT
WITH WATER

Brew your Coffee

Average Cost



From your local coffee shop

\$2.70

From home

\$0.17

Brewing at home

Latte



Americano



Flat White



Cappuccino



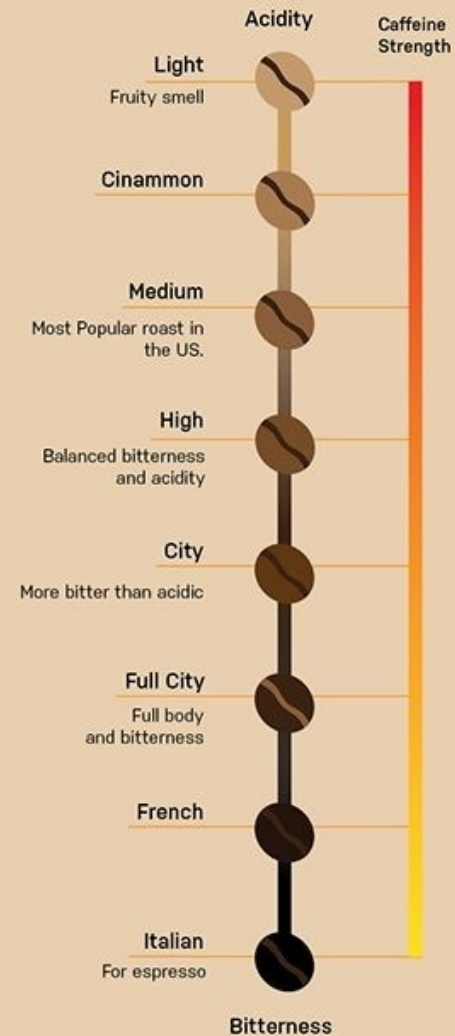
Caffe Macchiato



Mocha



Roast



Machines



French press

Brew time

06:00



Espresso Machine

Brew time

00:25



Drip coffee

Brew time

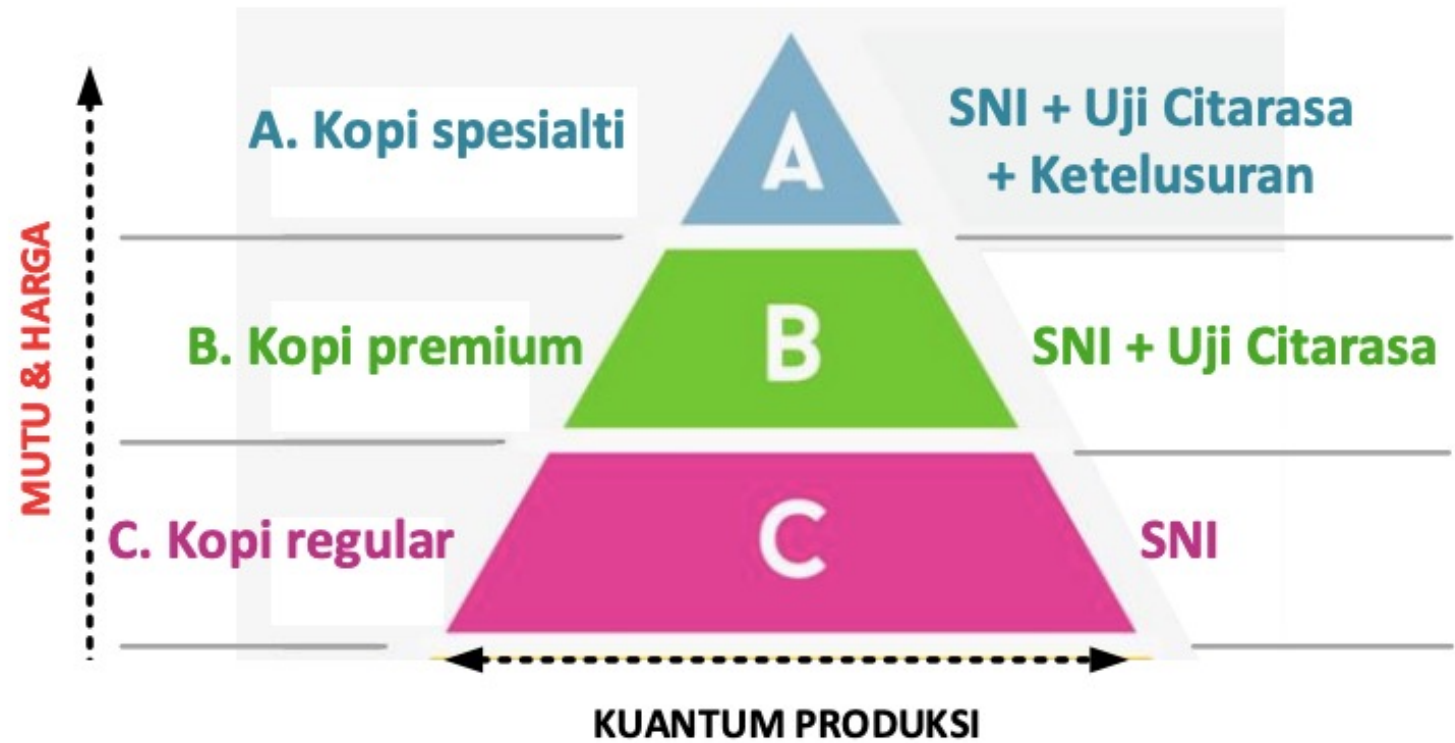
09:00

Investasi
Kedai Kopi

Peralatan Dalam Membuat Kopi

Mesin Kopi Standar	Rp5.000.000
Kertas Filter Penyeduh Kopi	Rp200.000
Alat Penyeduh Kopi Sederhana	Rp300.000
Saringan Ampas Kopi	Rp400.000
Penyeduh Bersaring	Rp1.200.000
Ketel Kopi	Rp150.000
Alat Manual Brewing	Rp140.000
Nampan Penyaji Kopi	Rp250.000
Coffee Grinder	Rp350.000
Alat Pembuat Whipped Cream	Rp150.000
Gelas Pengaduk	Rp80.000
Kompor	Rp400.000
Total	Rp8.620.000

Segmentasi Produk Kopi



Teknologi
Penyajian
Kopi





Terima Kasih