

Teknik Seduhan Kopi: Sensasi Kesegaran Kopi *Cold Brewing*

Andi Dharmawan¹⁾

¹⁾Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jl. PB. Sudirman 90 Jember 68118

Berita kematian seseorang akibat minum es kopi menjadi topik hangat pemberitaan media massa akhir-akhir ini. Berkat pemberitaan tersebut membuat nama es kopi menjadi sangat populer di kalangan penikmat kopi tanah air. Hal ini juga memicu para pemilik cafe belajar lebih jauh bagaimana teknik penyeduhan kopi yang baik. *Cold Brewing* satu diantara teknik penyeduhan kopi yang wajib dipelajari untuk membuat sensasi kesegaran minum kopi.

Kopi *Vietnam Drip* adalah salah satu jenis minuman kopi yang penyeduhannya menggunakan teknik *drip* (tetesan) atau dibantu dengan alat yang bernama *Vietnam Drip*. Alatnya mirip seperti topi, berbahan stainless steel atau baja ringan tahan karat berbentuk silinder yang memiliki lubang-lubang kecil pada bagian bawahnya sebagai tempat keluar tetesan cairan kopi kental yang sebelumnya sudah diisi kopi bubuk kemudian disiram dengan air panas. Prosesnya jelas lebih lama dari penyajian kopi biasanya. Akan tetapi, sensasi kenikmatan kopi dingin memberikan sedikit rasa asam, namun tetap segar sepadan dengan lamanya penyajian kopi *Vietnam drip* ini. Kopi bubuk yang diseduh tentunya berasal dari biji kopi pilihan, ada beberapa yang menggunakan *single origin* atau satu jenis kopi saja dan juga campuran atau *blending* dari beberapa jenis kopi baik Arabika maupun Robusta. Komposisi tersebut tentunya akan mempengaruhi citarasa yang dihasilkan. Penyajiannya dapat ditambahkan es batu dan susu kental manis sebagai pelengkap yang dalam bahasa Vietnam disebut dengan *ca phe sua da*, yang artinya es kopi susu.

Peralatan dan bahan yang perlu disiapkan dalam penyajian *Vietnam Drip* antara lain, wadah

atau gelas ukuran medium, *grinder*, sendok takar, biji kopi yang sudah disangrai, dan air hangat. Kopi sangrai dihaluskan terlebih dahulu dengan menggunakan *grinder* yang diatur untuk menghasilkan tingkat kehalusan *coarse* (kasar). Jumlah biji kopi yang perlu digiling (*grinding*) dalam satu proses penggilingan adalah minimal 30 g atau 3 kali sendok takar. Selanjutnya, siapkan *Vietnam drip* yang sudah dipasang rapat dengan penyaringnya dan masukkan bubuk kopi sebanyak 8-15 g atau 1-2 sendok takar kopi atau 1/3 volume *Vietnam drip* dan letakkan alat *Vietnam drip* tersebut di atas gelas saji. Tuangkan perlahan air panas bersuhu 90-95°C (air mendidih yang telah didiamkan 1 menit) agar kopi terekstrak dengan baik, dan air kopi akan menetes sedikit demi sedikit. Tunggu 10-15 menit hingga kopi terekstrak sempurna, berwarna jernih, dan bersih dari ampas. Akan sangat menyenangkan sekali melihat *brewing* atau tetesan dari *drip*, terlebih saat kopi menebarkan aroma harum seduhannya. Seperti lazimnya orang Vietnam, hasil *brewing* kopi *Vietnam Drip* dapat ditambahkan es batu dan susu kental manis lalu diaduk merata secara manual ataupun di-*blender* dengan mesin. Namun, tanpa es batu atau susu kental manis, kopi *Vietnam Drip* pun dapat memberikan kenikmatan tersendiri bagi yang menyukai sensasi *body* atau pekatnya kopi

tersebut. Seperti halnya kopi yang diminum dalam pemberitaan kematian seseorang akibat diracuni dengan sianida pada kopi yang diminumnya, membuat kopi ini populer hingga banyak orang yang menamakannya dengan kopi maut.



Tahapan proses pembuatan kopi dingin *Vietnam Drip* (*ca phe sua da*)

Cold brewing

Lain halnya dengan es kopi *Vietnam Drip* yang ditambahkan es batu, dalam istilah penyajian seduhan kopi juga dikenal istilah *cold brewing* atau proses ekstraksi kopi menggunakan air dingin atau bersuhu ruang. Memang terdengar aneh untuk kebiasaan orang Indonesia yang umumnya menyeduh kopi dengan air panas. Tapi ternyata, di belahan dunia lainnya, seperti di Amerika Serikat, metode ini menarik peminatnya bahkan menjadi tren sajian dalam meminum kopi saat ini. Metode ini sebenarnya adalah salah satu teknik legendaris yang dapat menghasilkan sajian dengan sensasi menyegarkan yang dapat dirasakan pada semua bagian rahang mulut. Proses penyajiannya membutuhkan waktu hingga lebih dari 24 jam karena harapannya adalah didapatkan tetesan yang stabil sehingga diperoleh tingkat kemanisan yang sedang, keasaman yang normal, dan tidak ada rasa pahit sedikitpun, sehingga didapatkan seduhan kopi yang nyaman

untuk dikonsumsi. Walaupun dirasa cukup lama dalam penyajiannya, tetapi hal tersebut dapat dijadikan peluang bahwa dalam penyajiannya dapat distok dan tidak menuntut seseorang untuk terus memperhatikan proses penyajiannya. Inilah sensasi kenikmatan baru dalam seduhan kopi pada level yang lebih tinggi lagi dari sekedar meminum kopi dingin atau es kopi.



Cold Bruer – Slow Drip Cold Coffee Brewer

Penyajian seduhan kopi dengan teknik *Cold Brewing* dapat dilakukan dengan menggunakan *Shaker* atau *V60* maupun *Aeropress* atau *Cold Bruer - Slow Drip Cold Coffee Brewer*. *Cold brewing* identik dengan penyajian yang membutuhkan waktu hingga 24 jam lamanya. Akan tetapi, dengan sedikit modifikasi dapat menekan waktu hingga hanya 45 menit saja yaitu dengan menggunakan *shaker bottle*. Langkah-langkah penyajian kopi *cold brewer* yaitu siapkan *shaker*, toples, es batu atau air dingin, dan biji kopi sangrai. Giling biji kopi 30 gram ukuran medium (tidak teralu halus ataupun kasar) dengan *grinder* dan masukkan dalam *shaker*, kemudian tuang 150 mL air panas bersuhu 90-95°C atau setelah 1 menit air mendidih dan aduk atau kocok selama 45 detik. Tambahkan lagi 150 mL air bersuhu ruang atau dingin suhu 16°C. Perbandingan banyaknya air panas dengan air dingin adalah 1:1. Oleh karena itu, pastikan *shaker* memiliki kapasitas yang cukup sehingga dapat menampung semua air yang dimasukkan. Setelah itu, siapkan toples yang sudah berisi air dan es hingga volumenya ½ toples lalu masukkan *shaker* ke dalam toples, dan biarkan selama 45 menit di dalam kulkas. Setelah itu, sajikan dalam teko kecil atau gelas dengan *brewing* hingga ampas terpisah dengan baik.

Sedangkan jika menggunakan *Aeropress*, beberapa hal yang dibutuhkan adalah modifikasi penambahan botol kemasan air minum sebagai pengatur keluarnya air dingin pada kolom *Aeropress* dan setidaknya memiliki dua *filter Aeropress*. Langkahnya adalah sebagai berikut: pertama, siapkan 45 g biji kopi sangrai 300 mL air suhu ruang dan 200 g es batu. Botol kemasan air yang digunakan dipotong pada bagian bawah kemasannya untuk memasukan air dan beri lubang dengan jarum pada bagian tutup botol untuk air menetes keluar, pastikan 40 tetesan setiap menitnya. Giling biji kopi sangrai ukuran medium dan masukkan ke dalam *Aeropress* yang sudah diberi *filter* pada permukaan bawahnya, tuang sedikit air bersuhu ruang pada permukaan bubuk kopinya saja atau yang dikenal sebagai *pour over*, kemudian tutup dengan *filter*. Letakkan botol kemasan yang sudah dimodifikasi di atas *Aeropress*. Setelah itu, masukkan es batu dan air sesuai takarannya. Tunggu hingga 24 jam, tetesan dan *brewing* yang dihasilkan akan menampilkan kesan elegan dan lembut ditenggorokan dengan sensasi kenikmatan dan kesegaran dari asam yang normal tanpa rasa pahit.



Tahapan proses *Cold Brewing – Aeropress Modified*

Penutup

Setiap paduan citarasa kopi tentu mengikuti jenis kopi, lokasi tempat kopi dibudidayakan, cara budidaya, pemanenan dan cara pengolahannya. Akan tetapi, teknik seduhan juga akan memberikan sensasi tersendiri bagi penikmat kopi untuk memodifikasi rasa yang diinginkan dengan teknik dan penyaringan seduhan. Jika ingin menikmati kopi dengan cara berbeda, mengapa teknik yang satu ini tidak kita coba sendiri, karena rasa, kesegaran, *body* juga mengikuti karakteristik dari kopi aslinya. Berdasarkan hasil uji cita rasa perbandingan antara kopi yang diseduh panas dan dingin pada jenis kopi dan perlakuan pengolahan yang sama, diperoleh bahwa ekstraksi menggunakan teknik *cold brew* tetap mampu mengeluarkan cita rasa khas pada kopi, yaitu kental, pekat, serta memberikan sedikit kesan *winey* dibandingkan ekstraksi menggunakan air panas yang memiliki kesan *spicy* dan *chocolaty*.

0

KOPI ROBUSTA MURNI

Sekar Arum

“ Kenikmatan sejati pecinta kopi..... “



Kopkar “SEKAR”
 Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia
 Jl. PB. Sudirman 90 Jember 68118
 Tlp. 0331-757130, 757132