

# *Signature Coffee:* Citarasa Kopi *Blending* Masa Kini

Andi Dharmawan<sup>1)</sup>

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

Salah satu cara untuk mendapatkan seduhan kopi yang memiliki citarasa khas adalah dengan melakukan pencampuran/peracikan kopi (*blending*). *Blending* adalah bentuk formulasi kopi yang memiliki nilai seni (*artisan*) dalam menghasilkan citarasa yang berbeda selain untuk melengkapi kekurangan atau menutupi rasa yang ada pada satu kopi. *Signature coffee* merupakan salah satu upaya meracik kopi yang tiada tanding. Tulisan ini dibuat untuk memaparkan hasil formulasi kopi *blending* yang memberikan inspirasi dalam berinovasi menghasilkan produk turunan kopi dengan citarasa yang terbaik. Hasil uji citarasa menurut standar SCAA (*Specialty Coffee Asssosiation of America*) menunjukkan bahwa *signature coffee* memiliki nilai citarasa lebih tinggi dari pada kopi yang disajikan tunggal<sup>1)</sup>.

**K**opi *blending* adalah perpaduan atau pencampuran dari beberapa jenis kopi sumber tunggal (*single origin*) ataupun dari varietas yang berbeda. Pencampuran ini dapat berasal dari dua jenis kopi atau lebih untuk mendapatkan citarasa yang kompleks dan spesifik. Menurut Kevin Sinnott dalam bukunya *The Art and Craft of Coffee* tahun 2010. Cara *blending* diawali dengan menyeduh kopi yang paling pokok (*Base Coffee*) dengan teknik seduh yang digunakan. *Base Coffee* dipilih dari kopi yang citarasanya dominan. Teknik ini sangat disukai karena mereka tidak menyukai kopi dengan citarasa otentik dari *single origin*. Hasil racikan itu kemudian melahirkan istilah baru dalam dunia perkopian, yaitu *House Blend*. *House Blend* menyajikan menu kopi *blending* yang khas di kafanya dan tidak ada di tempat lain. Inilah yang kemudian

dikenal dengan *Signature Coffee*. Menurut sejarah, penamaan kopi *House Blend* mengacu pada sesuatu yang eksklusif seperti istilah *House Wine*. Kedua istilah itu digunakan untuk menyebut sebuah racikan suatu produk unggulan.

Terdapat dua pendapat mengenai cara pembuatan kopi *blending*. Pertama, *blending* dilakukan sebelum *roasting* (penyangraian). Cara ini dipercaya bisa menghasilkan rasa yang unik secara bersamaan. Kedua, *blending* yang dilakukan setelah proses penyangraian<sup>3)</sup>. Beberapa orang menganggap bahwa setiap *single origin coffee* (spesifik wilayah) punya karakter yang berbeda ketika disangrai secara bersamaan. Dengan menyangrainya masing-masing sebelum dicampur maka rasa kopi akan maksimal. Sebenarnya tidak ada yang paling benar di antara kedua pendapat tersebut. Masing-masing metode pencampuran dan

penyangraian akan memunculkan citarasa khasnya. Begitu pula dengan komposisi kopi *house blend*, semua kembali ke selera. Cara paling baik untuk menentukan nikmat tidaknya adalah dengan mencoba dan mengeksplorasinya.

## Spesifikasi Fisik Biji Kopi *Blend*

Biji kopi dipanen tahun 2018 dengan kualitas mutu fisik 1 sesuai SNI 2907 : 2008 seperti pada Tabel dibawah. Biji kopi yang diuji diolah dengan metode basah (*Wet process*) dan kering (*Dry process*). Biji kopi disangrai menggunakan mesin sangrai yang sama, yaitu mesin probat BRZ-02 pada suhu sangrai 150-180°C selama 10-12 menit dengan tingkat kematangan medium, biji kopi sangrai berwarna coklat karena penyangraian pada tingkat kematangan ini dapat mengeluarkan citarasa optimal sehingga mampu mengeluarkan karakter citarasa seutuhnya<sup>5)</sup>.

Standar kualitas fisik biji kopi yang digunakan tersebut menjadi acuan atau faktor pembatas dalam memformulasi kopi *blend* pada spesifikasi seperti tabel dibawah, karena dengan spesifikasi yang berbeda dapat dimungkinkan berbeda juga hasil uji citarasanya. Metode pengolahan penting untuk diperhatikan karena warna fisik biji akan berbeda antara metode olah basah dengan metode olah kering. Hal itu berpengaruh pada citarasa yang dihasilkan ketika penyeduhan. Untuk kopi liberika diperoleh dari biji yang diolah kering karena metode tersebut sangat memudahkan dalam pengolahan.

Kadar air biji kopi yang akan dicampur mempengaruhi penyimpanannya. Oleh karena itu, perlu dipastikan nilai kadar air sesuai SNI 2907 2008, yaitu maksimal 12,5% (lihat tabel dibawah). Nilai densitas menunjukkan kerapatan massa biji kopi dalam satu volume. Semakin tinggi nilainya maka semakin rapat atau semakin berat per butir bijinya. Ukuran biji yang lebih kecil biasanya ditandai dengan nilai densitas yang lebih rendah. Nilai densitas ini akan semakin menurun seiring dengan proses penyangraian pada tingkat kematangan tertentu. Hal itu terjadi karena ketika disangrai akan terjadi proses *bean development* atau mekarnya biji kopi akibat proses eksotermik di dalam biji kopi. Penurunan densitas mencapai 40% dari volume awal biji dan tergantung pada tingkat kematangan sangraianya.

Indikasi Geografis menjadi parameter terakhir dalam pemilihan biji untuk pencampuran. Penggunaan kopi bersertifikat IG layak dipertimbangkan karena adanya jaminan mutu dalam pengelolaan menghasilkan biji kopi dengan kualitas yang konsisten. Biji kopi yang digunakan dalam pengujian ini sudah mendapatkan sertifikat IG yang dikeluarkan oleh Kementerian Hukum dan HAM (Kemenkumham)<sup>6)</sup>.

## Karakteristik Citarasa Kopi *Blend*

Berdasarkan pengujian citarasa diperoleh serangkaian nilai atau hasil uji yang terdiri dari 15 formulasi dengan 3 macam perbandingan formulasi (*blend*) dari 2 jenis kopi yang asalnya

### Spesifikasi biji kopi yang digunakan untuk *blending*

Asal kopi	Jenis kopi	Mutu fisik	Metode olah	Kadar air (%) ± 0,05l	Densitas biji (g/mL) ± 0,05	Densitas	
						biji sangrai (g/mL) ± 0,05	G*
Gayo	Arabika	I	<i>Wet process wet hulling</i>	12,00	0,64	0,36	Ya
Toraja	Arabika	I	<i>Wet process wet hulling</i>	12,00	0,71	0,37	Ya
Jombang	Excelsa	I	<i>Wet process dry hulling</i>	12,00	0,68	0,36	Tidak
Temanggung	Robusta	I	<i>Wet process dry hulling</i>	11,50	0,68	0,36	Ya
Lampung	Robusta	I	<i>Wet process dry hulling</i>	12,00	0,63	0,37	Ya
Kuala Tungkal	Liberika	I	<i>Dry Process</i>	11,80	0,65	0,31	Ya

Keterangan : \* (Indikasi Geografis).

berbeda seperti pada tabel dibawah. Perbandingan komposisi formulasi berdasarkan pada penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa pada komposisi *blending* kopi terbaik antara arabika dan robusta adalah 75% berbanding 25%<sup>7)</sup>. Penggunaan robusta sebanyak 25% dari formula *blending* arabika mampu mensubstitusi kopi arabika yang 100%.

Pengujian ini, dibuat dengan menggunakan rancangan perlakuan pada berbagai perbandingan untuk menambah referensi hasil dari formulasi kopi *blending* sebelumnya. Dengan adanya informasi tersebut diharapkan dapat mempermudah dalam perancangan penelitian serta mampu menginterpretasikan hasil *blending* secara lebih detail terutama pada biji kopi yang digunakan dan diperoleh deskripsi citarasa yang baik.

Berdasarkan hasil analisis statistik Rancangan Acak Lengkap menggunakan *One Way Anova* SPSS (lihat tabel dibawah) diperoleh bahwa formula nomor 1 merupakan formula terbaik dibandingkan keseluruhan formula. Berturut-turut adalah formula nomor 1 ; 6 ; 7 ; 9 ; 2 ; dan 10. Hal tersebut berdasarkan pada nilai hasil uji citarasa dari perlakuan kombinasi formula yang dilakukan. Semua perlakuan pada formula nomor 1 memiliki nilai di atas kontrol. Formula 1, perlakuan dengan perbandingan 50:50 (%) mendapat nilai tertinggi dibandingkan lainnya. Hal itu, terlihat pada komentar atau *notes* panelis

menyatakan formula ini menghasilkan kopi yang sangat manis (*very sweet*) terindikasi rasa caramel (*caramelly*) atau campuran seperti rasa madu dan gula merah (*Honeyed* dan *Brown sugar*). Dengan kata lain, formula ini memberikan rasa manis yang paling baik dibandingkan formula kopi lainnya.

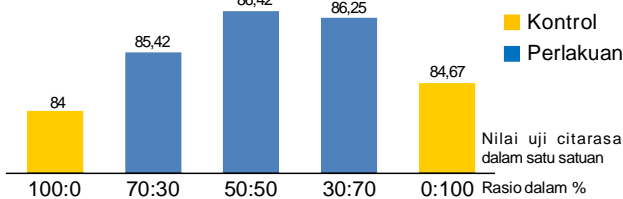
Lain halnya dengan perbandingan 70:30 (%) kopi Gayo dan Toraja. Formula ini menghasilkan dominan rasa seperti tembakau (*tobacco leaf*, dan *herbally*). Padahal, dari setiap kontrol baik kopi Gayo maupun kopi Toraja tidak terindikasi adanya rasa atau aroma seperti tembakau melainkan seperti sereal (*cereally*, *sweet corn*), herbal (*herbally*), dan caramel (*caramelly*). Dengan demikian, pada formula 1 untuk perbandingan kopi 70:30 (%) antara kopi Gayo dan kopi Toraja dimungkinkan terjadi pembentukan aroma dan rasa yang berbeda (baru) dari *single origin*-nya sehingga citarasa pada formula ini dapat dijadikan penanda untuk *blending* yang memiliki aroma dan rasa khas seperti tembakau. Uji citarasa kopi formula ini oleh panelis menghasilkan nilai 86,25 dengan dominan rasa seperti rempah-rempah (*Spicy*).

Nilai hasil uji citarasa lain yang menunjukkan hasil perbandingan kopi campuran lebih tinggi dibandingkan *single origin* lainnya adalah formula 10, yaitu pencampuran antara kopi Robusta Lampung dan Temanggung pada perlakuan perbandingan formula 70:30 (%) dengan nilai 82,67. Kopi *blending* tersebut memiliki citarasa yang unik seperti

## Hasil uji citarasa kopi *blending*

Formula	Kopi I	Perbandingan komposisi <i>blending</i> (%)					Kopi II
		100:0 (Kontrol)	70:30	50:50	30:70	0:100 (Kontrol)	
1	Gayo	84,00	85,42	86,42	86,25	84,67	Toraja
2	Gayo	84,00	84,00	83,00	82,75	82,00	Lampung
3	Gayo	84,00	83,08	82,17	81,17	81,75	Temanggung
4	Gayo	84,00	82,75	81,42	80,75	79,83	Kuala Tungkal
5	Gayo	84,00	83,75	79,25	80,25	82,25	Jombang
6	Toraja	84,67	84,50	84,17	83,50	82,00	Lampung
7	Toraja	84,67	85,50	84,25	81,33	81,75	Temanggung
8	Toraja	84,67	78,17	82,38	80,00	79,83	Kuala Tungkal
9	Toraja	84,67	84,25	83,83	82,83	82,25	Jombang
10	Lampung	82,00	82,67	82,33	82,17	81,75	Temanggung
11	Lampung	82,00	80,42	75,83	78,00	79,83	Kuala Tungkal
12	Lampung	82,00	82,63	81,38	81,00	82,25	Jombang
13	Temanggung	81,75	78,25	76,25	78,25	82,25	Jombang
14	Temanggung	81,75	80,25	79,00	79,13	79,83	Kuala Tungkal
15	Kuala Tungkal	79,83	78,92	79,67	82,08	82,25	Jombang

**Formula Blending 1  
(Gayo dan Toraja)**

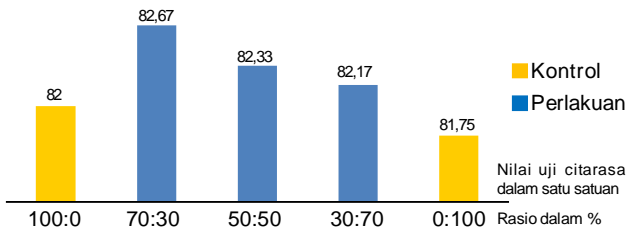


Grafik nilai uji citarasa formula *Blending* nomor 1

rempah, khususnya *clove* (cengkeh) dan *tobacco* (tembakau kering) padahal citarasa tersebut tidak terdeteksi pada kontrol atau *single origin*-nya. Formula tersebut juga memiliki rasa yang manis seperti karamel, berbeda dari *robusta* pada umumnya yang cenderung pahit atau sepat. Kelebihan lainnya adalah terbentuk keseimbangan antara rasa dan *body* (kekentalan) di mulut menjadikan kopi *blending* ini *excellent* (istimewa).

Perbandingan *blending* lainnya pada formula 10 ini yang menciptakan citarasa khas juga terbentuk pada perbandingan 30:70 (%). *Blending* ini menghasilkan citarasa *spicy* (rempah-rempah) dengan nilai *sweetness* (kemanisan) adalah 7,75 atau sangat baik.

**Formula Blending 10  
(Lampung dan Temanggung)**

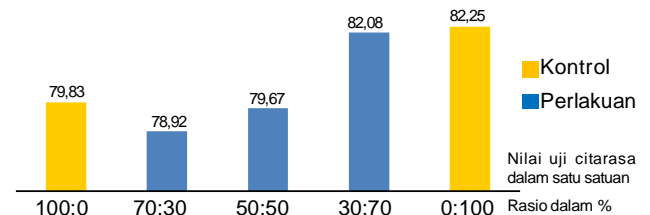


Grafik nilai uji citarasa formula *blending* nomor 10

Dua macam formulasi tersebut menunjukkan bahwa kopi arabika dan *robusta* yang dicampur dengan jenis yang sama tetapi dari daerah asal yang berbeda dapat menghasilkan nilai citarasa yang lain. Hal itu tidak terjadi pada pencampuran *liberika* dan *excelsa*, formulasi kopi-kopi tersebut justru menghasilkan citarasa yang lebih rendah dari kopi yang tidak dicampur. Kopi *liberika* asal Kuala Tungkal memiliki deskripsi rasa seperti *angka* dan bahan-bahan kimia (*chemically*). Citarasa tersebut kurang dapat diterima oleh para panelis (lihat gambar di bawah). Kesimpulan lainnya adalah bahwa kopi Arabika Toraja sangat

cocok dijadikan kopi *blending* dengan kopi apapun karena berdasarkan hasil analisis untuk citarasa terbaik perpaduan yang menggunakan kopi Toraja mendapat nilai yang baik dan masuk dalam lima terbaik. Tidak semua kopi dapat dicampur dan menyatu dengan baik dari segi citarasa, sebagai contoh pada kopi *liberika* dari Kuala Tungkal, rasa dan aroma *angka* atau *chemically*-nya begitu dominan sehingga hampir menutupi rasa kopi lainnya.

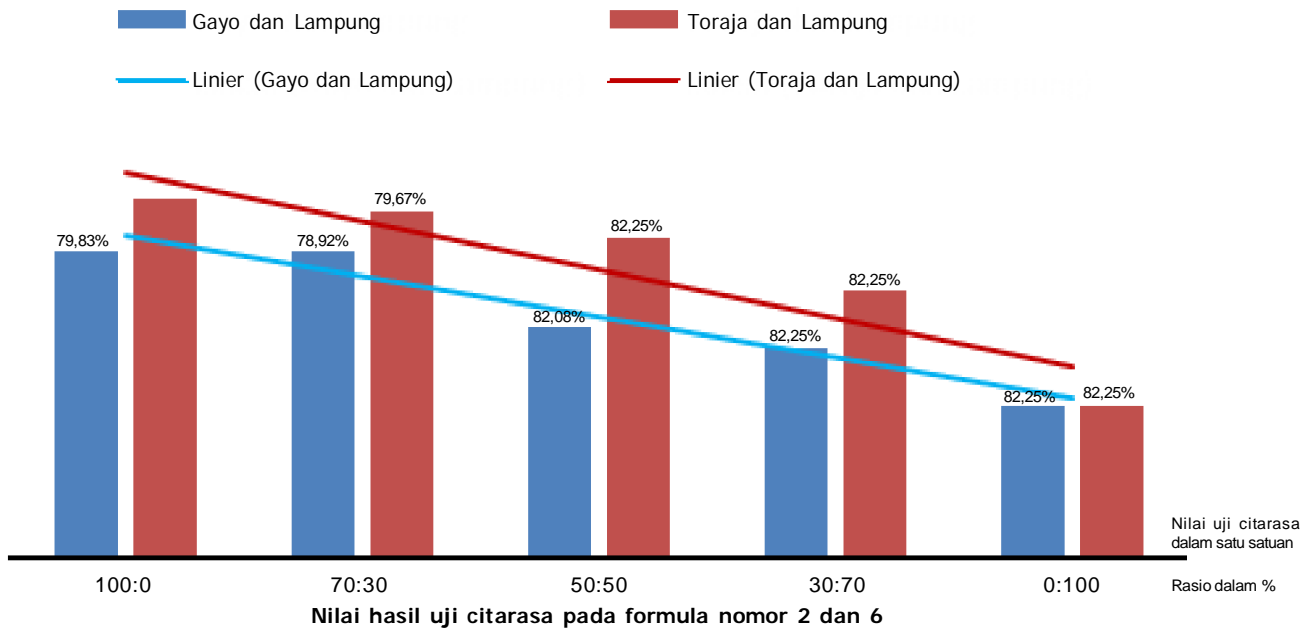
**Formula Blending 15  
(Kuala Tungkal dan Jombang)**



Grafik nilai uji citarasa formula *blending* nomor 15

Kopi dari jenis yang sama dengan daerah asal yang berbeda dapat menghasilkan kopi *signature* karena hasil *blending* memperoleh nilai yang lebih tinggi dari *origin*-nya sedangkan formulasi kopi lainnya yang mendapatkan nilai pada rentang *origin*-nya bukan berarti tidak baik akan tetapi dapat dijadikan kopi substitusi (pengganti), artinya jika mengalami suatu kendala karena keterbatasan stok maka untuk menghasilkan citarasa yang hampir sama atau mendekati dengan kopi yang diinginkan dapat mencampur sesuai dengan formula dan ketersediaan stok bahannya tersebut. Hal itu, didukung juga berdasarkan analisis statistik *pairing test*, hasil uji citarasa menunjukkan tidak signifikan atau tidak ada perbedaan antar kombinasi dalam satu formula sehingga pada kombinasi apapun dengan perbandingan pada batas 50:50 (%) menghasilkan citarasa yang sama dengan *origin*-nya. Tentunya hal itu, secara ekonomis sangat bermanfaat karena dapat dijadikan solusi bagi kafe untuk bisa menghitung kembali neraca arus keuangannya dalam hal omset dan keuntungan yang akan didapat karena dapat memperoleh bahan baku yang lebih murah dan dijual dengan harga yang sesuai seperti contoh pada formula nomor 2 dan 6 (lihat gambar).

### Formulasi *Blending*



## Penutup

Pencampuran kopi Gayo dan Toraja pada perbandingan 50:50 (%) merupakan kombinasi terbaik dibandingkan formula lainnya dan dapat dikatakan sebagai *signature coffee* yang memiliki citarasa khas kompleks dan spesifik, yaitu *herbally (tobacco)* dan *caramelly (very sweet)*. Secara umum, *blending* dengan kombinasi dari jenis sampel kopi yang sama, namun berbeda daerah asal lokasi (*origin*) akan menghasilkan citarasa khas yang lebih baik dari pada kontrolnya, seperti pencampuran antara kopi Arabika Gayo dengan Toraja dan Robusta Lampung dengan Temanggung kecuali pencampuran antara kopi liberika asal Kuala Tungkal dan excelsa dari Jombang karena citarasa khas liberika (*jack fruit and chemically*) yang sangat dominan dan tidak diharapkan muncul pada kopi *blending*. Sedangkan, formulasi lainnya yang memperoleh nilai diantara rentang kontrolnya dapat dijadikan sebagai kopi substitusi, artinya untuk menghasilkan citarasa yang sama dapat dilakukan dengan *blending* kopi lainnya pada perbandingan 70:30 dan 50:50 (%). Kopi Arabika Toraja pada penelitian ini merupakan kopi yang sangat cocok untuk dicampur dengan kopi dari daerah lainnya karena hasil uji citarasa menunjukkan bahwa semua kopi yang dicampur dengan kopi Toraja memberikan kesan citarasa yang baik.

## Sumber Pustaka

- <sup>1</sup>SCA (2015). *SCAA Protocol*. Specialty Coffee Association of America. USA.
- <sup>2</sup>Sinnot, K. (2010). *The Art and Craft of Coffee: An Enthusiast's Guide to Selecting, Roasting, and Brewing Exquisite Coffee*. USA. Quarry Book.
- <sup>3</sup>Bicho, N.C.; A.E. Leitão; J.C. Ramalho; N.B. de Alvarenga & F.C. Lidon (2013). *Impact of Roasting Time on the Sensory Profile of Arabica and Robusta Coffee*. Ecology of Food and Nutrition, 52, 163-177, DOI:10.1080/03670244.2012.706061.
- <sup>4</sup>SNI (2008). *Biji Kopi*. Standar Nasional Indonesia 01-2907-2008.
- <sup>5</sup>Yusianto & S. Widyotomo (2013). Mutu dan Citarasa Kopi Arabika Hasil Beberapa Perlakuan Fermentasi: Suhu, Jenis Wadah, dan Penambahan Agens Fermentasi. *Pelita Perkebunan*, 29, 220-239.
- <sup>6</sup>Dirjen HKI Depkumham RI (2008). Buku Panduan Hak Kekayaan Intelektual. Direktorat Jenderal Hak Kekayaan Intelektual Departemen Hukum dan HAM RI. Tangerang, Indonesia.
- <sup>7</sup>Muttalib, S.A.; J.N.W. Karyadi & N. Bintoro (2012). *Identifikasi Aroma Campuran (Blending) Kopi Arabika dan Robusta dengan Electronic Nose Menggunakan Sistem Pengenalan Pola*. Prosiding Seminar Nasional Perteta 2012. Denpasar, 13-14 Juli 2012.

\*\*0\*\*