

Dari Kebun ke Cangkir Mengetahui Proses Pengolahan Kopi

Rahasia Rasa Kopi Dimulai dari Proses Pasca-Panen Beda Proses, Beda Rasa

Tahukah Anda? Cita rasa unik dalam secangkir kopi ternyata tidak hanya ditentukan saat roasting atau penyeduhan. Sebelum biji kopi disangrai, buah kopi (*cherry*) harus melalui proses pasca-panen berupa pemisahan biji dari daging buah serta pengeringan. Tahapan inilah yang menjadi kunci utama dalam membentuk karakter kopi, bahkan berpengaruh hingga 60% terhadap profil rasa (*flavor notes*) yang dihasilkan. Dengan kata lain, kualitas secangkir kopi terbaik sebenarnya mulai ditentukan sejak proses pasca-panen dilakukan dengan tepat.

Lima Metode Utama Pengolahan Biji Kopi

Natural Process (Proses Kering):

Metode tradisional di mana buah kopi (*ceri*) langsung dijemur tanpa dikupas atau dicuci terlebih dahulu. Daging buah akan mengering bersama biji, menghasilkan cita rasa kopi yang sangat manis dengan aroma buah (*fruity*) yang kuat.

Full Washed Process (Proses Basah):

Kulit luar *ceri* dikupas dan sisa lendir (*mucilage*) dihilangkan melalui proses pencucian atau fermentasi sebelum biji dikeringkan. Metode ini memberikan rasa kopi yang bersih (*clean*), keasaman yang cerah (*bright*), dan karakter rasa yang seimbang.

Semi Washed Process (Giling Basah):

Metode yang paling umum digunakan di Indonesia. Kulit buah dikupas saat masih basah, kemudian dikeringkan sebagian. Saat kadar air tersisa sekitar 30-40%, kulit tanduknya dikupas (*digiling*) sebelum dijemur kembali hingga kering. Cita rasanya cenderung memiliki bodi tebal (*bold*) dan keasaman rendah.

Honey Process (Pulped Natural)

Ceri dikupas kulit luarnya, namun lapisan lendirnya dibiarkan menempel pada biji saat dijemur. Proses ini memberikan rasa manis yang khas layaknya madu dengan keasaman sedang.

Anaerobic & Carbonic Maceration Process:

Kopi difermentasi di dalam tangki kedap udara (tanpa oksigen) atau disuntikkan gas karbon dioksida sebelum dikeringkan. Menghasilkan rasa yang sangat unik, kompleks, terkadang mirip rasa buah tropis yang pekat, anggur (*winey*), atau kayu manis.



Oleh :

Ngenger Gayuh Laksono, S.Hut.

Penyuluh Kehutanan Ahli Pertama

Cabang Dinas Kehutanan

Wilayah Madiun