Kajian Literatur Perkembangan Produk Olahan Kopi Arabika Gayo dengan Metode Penyeduhan Espresso

(Literature Review on the Development of Gayo Arabica Coffee Processed Products with Espresso Brewing Method)

Diky Juliadi¹, Murna Muzaifa¹, Rahmat Fadhil^{1*}

¹Program Studi Teknologi Hasil pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

*Corresponding author: murnamuzaifa@unsyiah.ac.id

Abstrak. Salah satu komoditas agraria yang memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia adalah kopi. Arabika Gayo merupakan salah satu jenis kopi yang paling digandrungi oleh masyarakat, terutama masyarakat Aceh sendiri. Metode penyeduhan kopi arabika juga memiliki beragam variasi diantaranya tubruk, V60, espresso, french press dan lain – lain. Pembahasan pada kajian literature meliputi espresso sanger arabika, americano, macchiato, cappuccino, late, dan nirapresso. Pada dasarnya espresso tetap menjadi basis atau bahan baku yang harus dibuat untuk dapat menghasilkan beberapa varian produk baru berbasis espresso. Pembuatan espresso yang sesuai standar akan menghasilkan varian produk yang baik.

Kata kunci : arabika gayo, cappuccino, espresso, metode penyeduhan.

Abstract. One agrarian commodity that plays an important role in the Indonesian economy is coffee. Gayo Arabica is one of the most loved types of coffee by the community, especially the Acehnese themselves. Arabica coffee brewing methods also have a variety of variations including tubruk, V60, espresso, french press and others. The discussion in the literature review includes espresso sanger arabika, americano, macchiato, cappuccino, late, and nirapresso. Basically, espresso remains the basis or raw material that must be made to be able to produce several new espresso-based product variants. Making espresso according to standards will produce a good product variant.

Keywords: brewing method, cappuccino, espresso, gayo arabica.

PENDAHULUAN

Salah satu komoditas agraria yang memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia adalah kopi. Umumnya jenis kopi yang dikenal di Indonesia adalah Arabika, Robusta dan Liberika. Aceh dan Sumatera utara merupakan daerah penghasil kopi arabika terbesar di Indonesia, dengan tingkat produktivitas mencapai 595 kg/ha pada tahun 2005 (Kementerian Pertanian, 2014). Kopi Gayo dengan jenis Arabika merupakan kopi yang memiliki citarasa khas Nusantara yang berasal dari Aceh. Varietas Kopi Arabika Gayo merupakan salah satu jenis varietas yang mendominasi jumlah produksinya yang dikembangkan oleh para petani Gayo, bahkan jenis kopi Arabika ini termasuk penghasil kopi Arabika terbesar di Asia dan menjadi salah satu khas Nusantara yang paling dinikmati di berbagai belahan dunia (Supriyanti et al., 2018).

Pada umumnya mengkonsumsi kopi sudah menjadi kebiasaan orang-orang dalam menjalani kehidupan sehari – hari terutama dipagi hari. Aceh sendiri merupakan daerah yang sangat terkenal dengan khas citarasa kopinya. Masyarakat Aceh sendiri banyak menghabiskan waktu di warung kopi, dari berbagai kalangan mulai dari pelajar, mahasiswa, hingga orang dewasa, macam-macam kegiatan yang bisa dilakukan di warung kopi, mulai dari sekedar ngobrol santai hingga rapat penting terkadang dilaksanakan di warung kopi. Jenis kopi yang dinikmati biasanya Robusta dan Arabika tergantung tempat yang dikunjungi menyediakan jenis kopi yang mana, walaupun rata-rata tempat memiliki kedua jenis kopi tersebut karena memang sudah familiar terdengar dikuping masyarakat Aceh sendiri (Rahmaddiansyah et al., 2015).

Perkembangan Produk Olahan Kopi Arabika Gayo

Arabika Gayo merupakan salah satu jenis kopi yang paling digandrungi oleh masyarakat, terutama masyarakat Aceh sendiri, selain memiliki rasa yang khas jenis kopi arabika gayo ini juga sangat sering dilakukan inovasi dalam mengkonsumsinya baik dari metode penyeduhan yang beragam serta pencampuran bahan lainnya. Metode penyeduhan kopi arabika juga memiliki beragam variasi diantaranya tubruk, V60, espresso, french press dan lain – lain.

Espresso

Espresso berasal dari bahasa italia yang artinya cepat, pertama kali ditemukan pada abad ke 20. Luigi Bezzera merupakan orang yang pertama kali yang menggunakan mesin Espresso pada tahun 1901, dikarenakan pada zaman dahulu dalam proses pembuatan kopi membutuhkan waktu yang lama yaitu hingga lima menit dalam menghadirkan secangkir kopi, dengan adanya mesin espresso proses penyeduhan kopi berlangsung lebih cepat. Pada tahun 1903 hak paten mesin espresso dibeli oleh Desiderio Pavoni (Danutirta dan Setiawati, 2019).

Espresso kini menjadi salah satu minuman yang populer di kalangan masyarakat, banyaknya warung kopi yang menggunakan mesin espresso menandakan bahwa popularitas espresso kian meningkat di kalangan masyarakat. Popularitas espresso telah membuat pola pikir masyarakat berubah dan meyakini bahwa espresso merupakan sebuah kemajuan dalam hal mengkonsumsi kopi sebagai pengganti kopi konvensional, pendapat ini bukan hanya pada kalangan masyarakat tertentu, namun telah menjadi kebiasaan bawah sadar pada setiap masyarakat umum yang mempresentasikan bahwa espresso merupakan sebuah budaya populer (Hakim, 2014).

Metode penyeduhan espresso juga berkembang seiring berkembangnya zaman dan kebiasaan masyarakat mengkonsumsi kopi. Espresso juga memiliki variasi penyeduhan yang berbebeda diantaranya adalah, macchiato, cappuccino, americano dan masih banyak lagi variasi penyeduhan lainnya.

Sanger Arabika

Sanger adalah salah satu jenis minuman yang paling populer di Aceh terutama di Banda Aceh. Menurut Taqwadin et al., (2019) pengertian sanger sendiri merupakan singkatan dari “Sama-sama Ngerti” yang pertama kali dipopulerkan oleh seorang mahasiswa Universitas Islam di Aceh yaitu UIN Ar-Raniry ditahun 1970-1980an, komposisi dari minuman Sanger sendiri terdiri atas kopi, susu, dan sedikit gula yang pastinya berbeda dengan yang namanya kopi susu.

Americano

Americano merupakan kopi espresso yang ditambahkan air panas. *Americano* berasal dari anggapan bahwa nama tersebut adalah lelucon terhadap orang Amerika yang senang dengan takaran espresso yang lebih cair dan tidak terlalu kental. banyak orang yang juga mengira bahwa americano sama dengan black coffee. Padahal, proses pembuatan kedua menu kopi tersebut tidaklah sama, begitu pula dengan rasa yang dihasilkan. Tidak hanya itu, perbedaan *Americano* dan espresso juga terletak pada proses pembuatannya. Jika *Americano* memerlukan satu shot espresso yang dituangkan ke dalam $\frac{2}{3}$ cangkir air panas, maka espresso membutuhkan mesin untuk menciptakan tekanan pada air panas. Hal ini bertujuan untuk mengekstraksi biji kopi menjadi minuman yang nikmat dengan mengeluarkan cita rasa secara sempurna. Tekanan

pada air panas tersebut akan memunculkan karbon dioksida di permukaan kopi sehingga proses ini juga menghasilkan krema atau busa keemasan yang menjadi andalan dari espresso.

Café Machiato

Caffè macchiato adalah minuman kopi yang dibuat dengan mencampurkan espresso dengan susu. Ada dua jenis macchiato yang biasanya disajikan, yaitu espresso macchiato dan latte macchiato. Espresso macchiato dibuat dengan menambahkan sedikit susu ke dalam segelas espresso. Sedangkan apabila espresso yang ditambahkan ke dalam segelas susu, maka minuman tersebut disebut dengan latte macchiato. Macchiato dalam bahasa Italia memiliki arti "ditandai dengan bercak" dan dinamakan seperti itu karena espresso ditandai dengan sedikit busa yang berasal dari susu di atasnya. Begitu pula dengan latte macchiato, setelah espresso dituang ia akan berada di tengah gelas sehingga terlihat memisahkan susu menjadi 2 bagian. Perbandingan dari susu dan kopi dalam espresso macchiato ini adalah 1:4. Espresso macchiato disajikan dalam cangkir espresso kecil (*demitasse*) berukuran 60-90ml. Banyak dari orang Italia yang menambahkan gula pada minuman ini. Sementara itu, latte macchiato disajikan dalam gelas tinggi yang berukuran lebih besar.

Cappuccino

Cappuccino merupakan minuman yang berasal dari Italia. Komponen isi dari Cappuccino terdiri atas sepertiga shot espresso, sepertiga susu panas, dan sepertiga busa susu. Agar mendapatkan hasil Cappuccino yang lezat, elemen terpenting tekstur dan temperatur susu sekaligus juga kualitas shot Espresso yang digunakan sebagai bahan utama. Kopi Cappuccino adalah minuman khas Italia yang terdiri dari 1/3 espresso, 1/3 susu steamed, dan 1/3 buih susu. Pada dasarnya, minuman ini adalah campuran dari espresso dan susu seperti minuman-minuman berbasis espresso lainnya. Sepintas, sajian cappuccino hampir tampak serupa dengan minuman latte. Ika latte adalah campuran dari espresso, susu steam, dan foam yang halus, cappuccino punya komposisi susu yang berbeda. Susu yang digunakan untuk membuat secangkir cappuccino adalah susu dengan foam yang lebih tebal dari latte. Takaran susunya pun lebih sedikit karena sepertiga bagian dari kopi cappuccino adalah foam yang tebal.

Selain itu, perbedaan latte dan cappuccino yang lain adalah pada tekstur buih susunya. Pada secangkir cappuccino, buih susu terlihat lebih kasar karena proses steaming-nya lebih lama. Proses steaming, foaming, atau frothing ini biasanya menggunakan alat uap yang ada pada mesin espresso, yaitu steam wand. Namun, pembuatan foam ini tidak hanya bisa dilakukan dengan steam wand saja. Sebenarnya ada beberapa alternatif lagi dalam membuat foam, yaitu dengan cara manual. Anda bisa gunakan frother yang bentuknya menyerupai pena dengan ujung yang berputar. Perputaran alat itulah yang kemudian menghasilkan buih pada susu. Selain itu, Anda bisa juga memanfaatkan french press dalam membuat foam. Caranya adalah dengan mengisi french press dengan susu dan mengocoknya menggunakan plunger. Kocok beberapa kali hingga mendapatkan buih yang diinginkan. Gunakan biji kopi sesuai dengan selera Anda. Tidak ada patokan yang mutlak mengenai jenis biji kopi yang baik untuk segelas cappuccino. Namun, sangat disarankan untuk memilih biji kopi dengan body yang tebal agar rasa dan aroma kopi tidak kalah dengan susu.

Tempat sajian kopi cappuccino yang ideal adalah cangkir keramik karena memiliki daya simpan panas yang lebih baik dari gelas kaca atau paper cup. Jika ingin tampilan kopi Anda jadi lebih manis, Anda bisa taburkan bubuk cokelat di atas foam-nya.

Late

Latte atau **Caffè latte** adalah espresso atau kopi yang dicampur dengan susu dan memiliki lapisan busa yang tipis di bagian atasnya. Perbandingan antara susu dengan kopi pada caffè latte adalah 2:1. Di AS kombinasi latte terdiri dari sepertiga espresso dan dua pertiga susu panas, sehingga lebih terasa susunya dibanding cappuccino.

Minuman ini pertama kali ditemukan di Italia pada akhir 1950 oleh Lino Meiorin. Ia merupakan pemilik dari sebuah cafe dan merupakan barista pertama dari Italia. Pengunjung cafenya ketika itu tidak terbiasa dengan rasa dari cappuccino tradisional yang sangat tajam dan karenanya meminta lebih banyak susu (*latte*) untuk dicampur dengan kopi tersebut. Lama-kelamaan Lino memutuskan untuk menjual minuman espresso dengan lebih banyak susu dan menyebutnya sebagai "caffè latte". Ketika itu, ia menyajikan caffè latte dalam mangkuk dan kemudian beralih menggunakan gelas bir. Kini, caffè latte disajikan dalam cangkir.

Nirapresso

Nirapresso sejatinya merupakan hasil racikan sang barista kafe, Perpaduan antara air nira yang masih alami dengan biji kopi pilihan yang didatangkan dari dataran tinggi Gayo, memberikan cita rasa baru untuk para pencita kopi. Melihat antusiasme peminat kopi nira, salah satu *coffe shop* kota banda aceh Moorden Coffee kemudian mulai memproduksi minuman segar ini pada Maret 2018. Kehadiran kopi Nirapresso di jajaran menu minuman menambah varian rasa dan jenis kopi rasa unik di Aceh.

Nira aren umumnya memiliki rendeman rata-rata sebanyak 92,56% pada nira yang telah didiamkan selama 6 jam setelah diekstrak. Pada nira yang masih memiliki kondisi segar dan manis akan rentan terjadi proses fermentasi dikarenakan mengandung beberapa bakteri aktif diantaranya adalah *Saccharomyces* tuac dan *Acetobacter* acetic (Sunanto, 1992). Nira akan mengalami perubahan warna menjadi kekuningan dan keruh, rasa yang asam dan memiliki bau yang menyengat apabila telat dimasak. Proses ini terjadi dikarenakan pecahnya sukrosa menjadi gula reduksi lalu berubah menjadi alkohol kemudian menjadi cuka, proses berubahnya sukrosa menjadi alkohol diakibatkan oleh aktivitas ragi, sedangkan alkohol berubah menjadi asam asetat merupakan aktivitas dari bakteri (Lempang, 2006)

KESIMPULAN DAN SARAN

Perkembangan olahan produk kopi arabika gayo dengan metode penyeduhan espresso menghasilkan variasi rasa dan proses pembuatan yang berbeda – beda. Namun pada dasarnya espresso tetap menjadi basis atau bahan baku yang harus dibuat untuk dapat menghasilkan beberapa varian produk baru berbasis espresso. Pembuatan espresso yang sesuai standar akan menghasilkan varian produk yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Supriyanti, E. 2018. Penggunaan Teknologi UV-Vis Spectroscopy Untuk Membedakan Jenis Kopi Bubuk Arabika Gayo Wine Dan Kopi Bubuk Arabika Gayo Biasa. Skripsi. Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Rahmaddiansyah, R., Fajri, F., Utami, C.V., 2015. Analisis Loyalitas Konsumen Terhadap Minuman Kopi Robusta Di Kota Banda Aceh. *Jurnal Agrisepe* 16(2) : 77–85.
- Danutirta, R., Setiawati, R., 2019. Teknik Pembuatan Perfect Espresso Pada Operasional *Lobby Lounge*, Redtop Hotel Jakarta. *Journal of Indonesian Tourism and policy Studies*. 2 (1) : 15-17
- Hakim, M.L., 2014. *Representation Of The Espresso As Popular Culture In Malang*. Thesis. Study Program of English, Departement of Languages and Literature, Faculty of Cultural Studies, Universitas Brawijaya. Malang.
- Taqwadin, D.A., Sulaiman, A.N., Akmal, S., Fauzan, I., 2019. Potensi Budaya Minum Kopi (Ngopi) Dalam Membangun Kembali Koeksistensi Masyarakat Aceh Paska Konflik. *Jurnal Ilmiah Islam Futura* 19(1) : 86 - 102.
- Sunanto, H. 1992. Aren (Budidaya dan multigunanya). Karnisius. Yogyakarta.
- Lempang, M., 2006. Rendemen Dan Kandungan Nutrisi Nata Pinnata Yang Diolah Dari Nira Aren. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 24(2) : 133–144.