

BAB II

TINJAUAN *COFFEE COMMUNITY CENTER*

2.1. Tinjauan Umum Kopi

2.1.1. Pengertian Kopi

Kopi merupakan minuman yang berasal dari proses pengolahan dan ekstraksi dari biji tanaman kopi. Kopi adalah salah satu jenis tanaman perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Asal muasal kopi pertama di kenal di Negara Afrika, yaitu daerah pegunungan di Ethiopia.(gambar 2.1)



Gambar 2. 1 Sejarah Persebaran Kopi.

Sumber: Wikikopi, 2016 digambar ulang oleh penulis,2017

1. Kopi dipercaya berasal dari Ethiopia, dengan varietas yang kemudian dikenal dengan nama *Typica*. Dalam bahasa latin berarti 'umum' atau 'tersebar secara luas'.
2. Peradaban Eropa mengenal kopi pertama dari Yaman.
3. Eropa membawa kopi ke Hindia Belanda dan dikembangkan di Pulau Jawa.
4. Tahun 1706 dengan kopi dari Jawa Belanda mematahkan dominasi arab menyuplai kopi ke Eropa
5. Dikembangkan ke koloni eropa lain; Pulau Bourbon (kini Reunion) dan Amerika Latin (Mexico, El Savador, Brasil, Panama, Suriname, dll).

Kopi sendiri baru dikenal oleh masyarakat dunia setelah tanaman tersebut dikembangkan di luar daerah asalnya yaitu Yaman di bagian

selatan Arab melalui para saudagar Arab.¹⁶ Kata kopi awalnya berasal dari bahasa Turki 'kahveh' yang diambil dari bahasa Arab 'qahwah'. *Kahveh*. Secara umum kopi hanya memiliki dua spesies yaitu *coffea arabica* dan *coffea robusta*.¹⁷ Kopi dapat digolongkan sebagai minuman *psiko-stimulant* yang akan menyebabkan orang tetap terjaga, mengurangi kelelahan, dan memberikan efek fisiologis berupa peningkatan energi.¹⁸

2.1.2. Varietas Kopi

Varietas kopi merujuk kepada subspecies kopi. Varietas tersebut berdasarkan dari setiap jenis tanaman kopi. Tanaman kopi adalah sebuah pohon yang masuk dalam keluarga *Coffea*. Terdapat 60 varietas kopi yang berbeda, tapi yang memiliki nilai untuk diperdagangkan hanya tiga yaitu Kopi *Liberica (Coffee Liberica)*, *Coffea Arabica (Arabica)* dan *Coffea Canephora (robusta)*.¹⁹

1. Kopi *Arabica*



Gambar 2. 2 Biji Kopi *Arabica*.

Sumber: <http://sklep.unoespresso.pl/blog/rodzaje/arabica-kontra-robusta>, diakses 10 Maret 2017

Kopi *arabica* adalah jenis biji tertua dan merupakan yang paling banyak dibudidayakan.(gambar 2.2) Kopi *Arabica* pada umumnya tumbuh di ketinggian 600 sampai 1.800 m dpl. Kopi *Arabica* berharga lebih

¹⁶ Rahardjo, Pudji. 2012. *Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabica dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta

¹⁷ Saputra, E. 2008. *Kopi*. Harmoni. Yogyakarta.

¹⁸ Bhara LAM. 2009. *Pengaruh Pemberian Kopi Dosis Bertingkat Per Oral 30 Hari terhadap Gambaran Histologi Hepar Tikus Wistar*. KTI. FK Undip. Semarang

¹⁹ Syihabuddin.A, Fitowin.Agoes. 2014. *Makala Dasar-Dasar Agronomi Budidaya Tanaman Kopi (coffea sp)*. Fakultas Pertanian: Universitas Gadjah Mada Yogyakarta

tinggi di pasar kopi karena syarat tumbuh tanaman ini di daerah yang jauh lebih tinggi dibandingkan kopi lainnya. Biji Kopi *Arabica* akan jatuh secara sendirinya ke bawah (tanah) sehingga dalam proses panen harus segera dilakukan untuk menghindari rasa dan bau. Kopi *arabica* juga biasanya diproses secara khusus yang memakan biaya lebih tinggi. *Varietas* yang baik sering dikenal adalah *typica* dan *bourbon* (tabel 2.1)

Tabel 2. 1 Ciri-Ciri Tanaman Kopi Varietas *Arabica*

Bagian Tanaman	Keterangan
Habitus	perdu, tinggi 2 - 3 meter
Batang	tegak, bulat, percabangan monopodial, permukaan kasar.
Daun	tunggal, berhadapan, lonjong, panjang 8-15 cm, lebar 4-7 cm.
Bunga	majemuk, bentuk payung, kelopak lonjong, lima helai, panjang 3 mm, hijau, tangkai benang sari berlekatan.
Buah	batu, bulat telur, diameter 0,5-1 cm, masih muda hijau setelah tua merah.
Biji	berbentuk bola.
Akar	tunggang, kuning muda

Sumber: Syihabuddin.A, Fitowin.Agoes. 2014

2. Kopi *Robusta*



Gambar 2. 3 Biji Kopi *Robusta*.

Sumber: <http://sklep.unoespresso.pl/blog/rodzaje/arabica-kontra-robusta>, diakses 10 Maret 2017.

Saat ini Kopi jenis *robusta* (gambar 2.3) banyak dibudidayakan di negara Afrika Barat dan Asia Tenggara. Pohon *robusta* merupakan tanaman yang tumbuh pada ketinggian rendah 600 meter dari permukaan laut, tahan pada kelembaban dan lebih tahan terhadap penyakit dibandingkan kopi *arabica*. *Robusta* matang dalam waktu sekitar

setengah dari waktu yang dibutuhkan kopi *arabica* dan menghasilkan hampir dua kali lebih banyak buah kopi.

Kopi *robusta* memiliki ukuran biji kopi yang besar, bentuknya oval, kadar kafein yang tinggi dan memiliki aroma yang kurang harum. *Robusta* dapat dikembangkan dalam lingkungan di mana varietas lain tidak bisa tumbuh di lokasi tersebut. (tabel 2.2)

Tabel 2. 2 Ciri-Ciri Tanaman Kopi Varietas *Robusta*

Bagian Tanaman	Keterangan
Habitus	perdu,tinggi 5 meter.
Batang	berkayu,keras,putih keabuabuan.
Daun	tunggal,bulat telur,panjang 5-15 cm,lebar 4-6.5 cm.
Bunga	majemuk,mahkota berbentuk bintang.
Buah	diameter 5 mm,warna hijau setelah tua kemerahan.
Biji	bulat telur, berbelah dua,keras
Akar	tunggang, kuning muda

Sumber: Syihabuddin.A, Fitowin.Agoes. 2014

2.1.3. Pengetahuan Teknis Kopi

Tahapan di kebun dan petani kopi merupakan bagian awal dari perjalanan cita rasa sebuah kopi dan memiliki porsi yang cukup besar dengan asumsi secara persentatif yaitu 60%; pengelolaan di kebun (oleh petani) memberi dampak rasa pada kopi hingga 60%. (gambar 2.5) Kemudian tahapan penyangraian memiliki persentase penentuan kualitas cita rasa kopi sebesar 30%. Posisi *barista* dan juga *brewer* hanya memiliki porsi dalam penentuan kualitas cita rasa kopi sebesar 10%.²⁰

²⁰ Wikikopi, 2017. *Dokumentasi Pengetahuan Kolaboratif*. Wikikopi, Yogyakarta.



Gambar 2. 4 Presentase Penentuan Kualitas Cita Rasa Kopi

Sumber: Wikikopi, 2017, pg 31, digambar ulang penulis 14 Maret 2017.

2.1.3.1. Tahap di Kebun

Porsi 60% rasa yang terbentuk di kebun adalah hasil dari berbagai faktor yang mempengaruhi kualitas kopi di dalam proses penanaman pohon kopi (budidaya), yaitu:

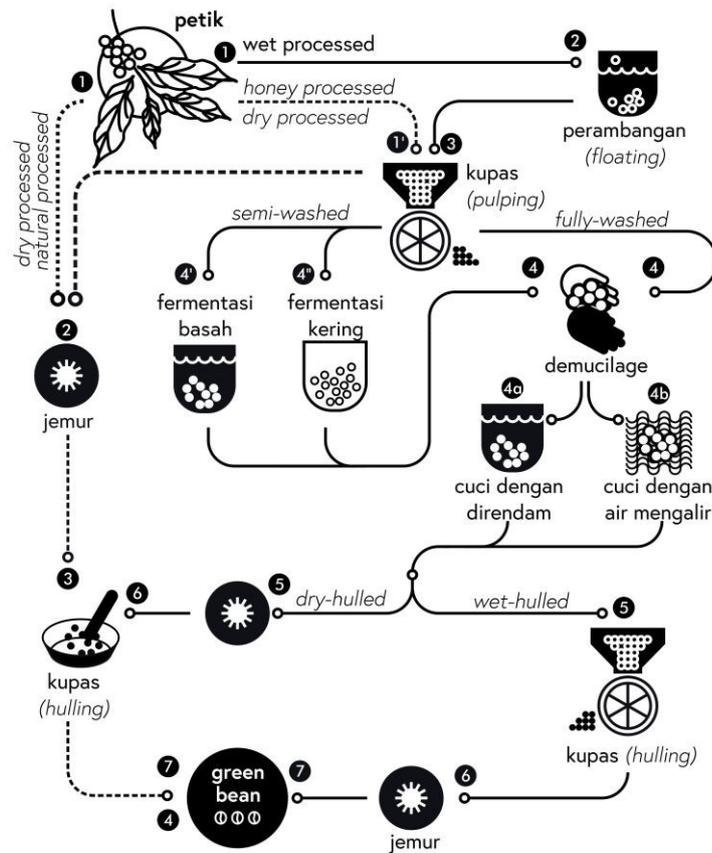
- a) Ekologi (keadaan geografis, ketinggian tanam, dll.)
- b) Budidaya
- c) Varietas
- d) Pasca panen

Masing-masing dari faktor tersebutlah yang akan memberi pengaruh pada cita rasa sebuah kopi. Sebagai contoh untuk penjelasan secara umum proses pasca panen, terdapat 2 kaidah yang membedakan proses tersebut yaitu; proses basah (*washed process*) dan proses kering (*dry process*). Proses utama yang dijalani setiap petani yang terlibat dalam pengelolaan ini adalah;

- 1) Penanaman
- 2) Perawatan pohon dan lahan
- 3) Pemetikan
- 4) Proses setelah petik (peroses pasca panen)
- 5) Pengupasan
- 6) Penyortiran
- 7) Penyimpanan (gudang)

Proses pasca panen identik dengan pengolahan kopi dari proses awal bentuk buah (*cherry bean*) hingga dalam bentuk biji siap sangrai (*green bean*). (gambar 2.5) Di tahap pasca panen sebenarnya tak ada prosedur baku tentang bagai-mana proses

seharusnya dilakukan. Idealnya setiap petani kopi memproses panennya hingga *green bean*.



Gambar 2. 5 Alur Pengolahan Kopi
 Sumber: Wikikopi,2016

Proses Pengolahan Kopi

a. Proses basah (*washed process*)

Metode pengolahan cara basah cocok untuk pengolahan ditingkat petani dengan lahan yang luas atau kapasitas olahan yang besar.

a) *Semi-Washed*

Proses ini diterapkan dengan tujuan untuk mendapat intensitas ketebalan rasa (*body*) yang lebih kuat, variasi rasa yang lebih kompleks dan dengan masa pengeringan yang lebih cepat. Ciri proses ini terdapat di perendaman kopi menggunakan air yang diganti secara berulang (contoh; 3x pergantian) selama 12 jam. Contoh alur *semi washed*;

Kopi di-rambang -> dikupas (*pulping*) -> difermentasi (kering atau basah) --> dicuci (*demucilage*) -> dijemur -> pengupasan kulit cangkang/*parchment* (*hulling*).

b) *Fully-washed*

Proses ini diterapkan dengan tujuan untuk mendapat intensitas cita rasa kopi yang lebih ringan (*mild*) dengan masa pengeringan yang lebih cepat. Ciri proses ini terdapat pada upaya menghilangkan lendir atau daging buah kopi (*parchment*) untuk meminimalisir terjadinya fermentasi. Contoh alur *fully-washed*;

Kopi di-rambang -> dikupas (*hulling*) -> dibersihkan daging buah (*demucilage*) -> dicuci -> dijemur -> pengupasan kulit cangkang/*parchment* (*hulling*).

b. Proses Kering (*dry process*)

Metode pengolahan cara kering cocok untuk pengolahan di tingkat petani dengan lahan yang tidak luas atau kapasitas olahan yang kecil. Prinsip pengolahan ini adalah buah kopi yang sudah dipetik lalu dikeringkan dengan panas matahari sampai buahnya menjadi kering, selama 14 sampai 20 hari.

Kopi yang telah dikeringkan dapat disimpan sebagai kopi glondongan dan sebelum dijual kopi tersebut ditumbuk atau dikupas dengan huller untuk menghilangkan kulit tanduk dan kulit arinya.²¹

a) *Honey* atau *pulped-natural*

Proses ini diterapkan dengan tujuan untuk mendapatkan intensitas body dan kompleksitas rasa yang lebih kuat dibanding proses *semi-washed*. Contoh alur *honey process*;

²¹ Rahardjo, Pudji. 2012. *Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabica dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Kopi dikupas -> dijemur beserta daging buahnya -> pengupasan kulit cangkang/parchment

b) *Natural process*

Proses ini diterapkan dengan tujuan untuk mendapatkan intensitas body dan kompleksitas rasa yang lebih kuat lagi pada kopi dibandingkan dari *honey process*. Contoh alur natural process;

Kopi dijemur hingga kering (tanpa dikupas dari kulit buahnya/*cascara*) -> pengupasan kulit cangkang/*parchment*.

2.1.3.2. Sangrai (*Roasting*)

Pemahaman sederhana mengenai sangrai atau *roasting* adalah memasak biji kopi (*green bean*) yang masih 'mentah' agar menjadi biji kopi panggang yang telah 'matang' (*roasted bean*) dan siap seduh. *Roaster* atau penyangrai memiliki peran yang juga penting dalam menentukan kualitas cita rasa sebuah kopi dengan asumsi prosentase sebesar 30%.

Seorang *roaster* yang baik akan berusaha mengenali karakter dari tiap-tiap kopi, tentang potensi rasa yang bisa dioptimalkan saat pemanggangan/ penyangraian dilakukan karena dari profil *roasting* akan membentuk rasa dasar dari sebuah kopi. (tabel 2.4)

Tabel 2. 3 *Coffee Roasted Profile*

<i>Roasted profil</i>	Suhu	Kadar Air
<i>Light roasted-profile</i>	193 °C - 199 °C	3 - 5%
<i>Medium roasted-profile</i>	240 °C	5 - 8%
<i>Dark roasted-profile</i>	213 °C	8 - 14%

Sumber: Varnam and Sutherland, 1994.

Profil *roasting* tersebut akan membentuk struktur rasa 'primer' pada kopi (pahit atau asam). Secara sederhana, semakin cerah profil *roasting* kopi maka karakter rasa asam yang akan dihasilkan semakin besar. Sebaliknya, semakin gelap profil *roasting* kopi maka karakter rasa pahit yang akan dihasilkan semakin besar pula.

2.1.3.3. Proses Mekanis Produksi

Dalam pengolahan kopi biji bersih (*green bean*) terbagi menjadi 2 area yaitu area di perkebunan dan industri pabrik. Pertama dalam tahap di kebun buah kopi dipetik dan di sortasi. Kedua hasil dari sortasi tersebut diolah di tempat pengolahan kopi atau industri pabrik kopi. (gambar 2.6)



Gambar 2. 6 Proses Produksi Kopi

Sumber: Silvalya 2013

Berikut adalah uraian dari setiap proses produksi yang dilalui oleh buah kopi sampai menjadi biji kopi bersih jenis *green bean* :

1. Pemetikan

Pemetikan dilakukan pada masa panen yang ditandai oleh berubahnya warna kulit biji kopi menjadi merah.

2. Sortasi Kebun



Gambar 2. 7 Proses Sortasi Manual Oleh Petani Kopi

Sumber: <http://iccri.net/alsin-pengolah-kopi/>, diakses 20 Maret 2017

Sortasi dilakukan untuk memisahkan buah kopi yang baik dan buruk. (gambar 2.7)

3. Pengupasan Kulit Kopi (*pulping*)

Proses *pulping* dilakukan dengan mesin *pulper* untuk memisahkan biji kopi sesuai ukurannya sebelum dikupas, agar kupasan dapat bersih (gambar 2.8)



Spesifikasi:

Tipe 1 silinder

Material: Tembaga

51 X 51 X 130 cm

Kapasitas 200 kg/jam

Gambar 2. 8 Mesin Pulping

Sumber: <http://iccri.net/pengupas-kulit-buah-kopi-pulper/>, diakses 18 Maret 2017

4. Fermentasi

Fermentasi dilakukan di tempatkan pada kolam yang terisi air. (gambar 2.9) Biji kopi dibiarkan terendam di dalam air selama 10 jam untuk memberi kesempatan bahan gula dan pektin di dalam lapisan lendir terurai.



Spesifikasi:

Kolam fermentasi berukuran lebar 1.50 meter panjang 3 meter lebar dan kedalaman 1.20 meter

Gambar 2. 9 Fermentasi Kopi

Sumber: <http://iccri.net/pengupas-kulit-buah-kopi-pulper/>, diakses 18 Maret 2017

5. Pengeringan I

a. Pengeringan secara alami

Penjemuran dengan cara alami merupakan Teknik yang sangat mudah dengan bantuan sinar matahari, dalam proses ini Proses pengeringan ini menggunakan media berupa terpal

berukuran 5 x 2 meter dan masing-masing dapat menampung hingga 2 ton biji kopi. (gambar 2.10)



Gambar 2.10 Pengeringan Kopi Secara Alami

Sumber: <https://majalah.ottencoffee.co.id/>, diakses 18 Maret 2017

b. Pengeringan Mekanis

Pengeringan secara mekanis mempunyai tingkat fleksibilitas pengoprasian yang mudah dengan kapasitas yang tergantung dari jenis mesin yang digunakan. (gambar 2.11) Mesin pengeringan berupa bak rata-rata memiliki kapasitas 750kg s/d 1500kg.



Spesifikasi:

Rangka mesin: baja profil kotak

Dimensi: 4800 x 2160 x

3950

Gambar 2.11 Alat Pengering Kopi (Dryer)

Sumber: <http://iccri.net/pengupas-kulit-buah-kopi-pulper/>, diakses 18 Maret 2017

6. Pengupasan Kulit Tanduk (*hulling*)

Pengupasan kulit tanduk bertujuan untuk memisahkan biji tanduk. Proses ini menggunakan mesin *huller*. (gambar 2.12)



Spesifikasi:

Biji kopi HS dari proses pengeringan dengan kadar air 12% daya tamping 200kg/jam

Gambar 2. 12 Mesin HS Pengupas Kulit Kopi

Sumber: <http://iccri.net/pengupas-kulit-buah-kopi-pulper/>, diakses 18 Maret 2017

7. Pengeringan 2

Tahap pengeringan ke dua prosesnya hamper sama dengan proses pengeringan tahap 1, pembedanya berupa waktu oprasional yang lebih lama.

8. Grading

Dalam melakukan tahap *grading* dilakukan dengan pemisahan biji kopi berdasarkan ukuran. Secara keseluruhan proses grading dilakukan dengan mesin khusus yang menggunakan saringan dan bermaterial kayu. (gambar 2.13)



Spesifikasi:

Biji kopi yang sudah terpisah dari kulit ari pada kadar air 12%

Alat pemisah: Ayakan

Rangka mesin: Baja

Dimensi: 1515 X 900 X 1175 mm

Gambar 2. 13 Mesin Pemisah Kopi

Sumber: <http://iccri.net/sortasi-kopi-grader/>, diakses 18 Maret 2017

2.1.3.4. Seduh Kopi

Esensi utama penyeduhan kopi adalah melanjutkan proses *roasting*, proses 'memasak' kopi. Meskipun hanya memiliki prosentase sebesar 10% dalam penentuan rasa dari kopi, *barista* dan *brewer* masih memiliki banyak kesempatan untuk mendesain/

membuat aroma dan cita rasa kopi sebaik mungkin dengan memahami dan mengenal karakter dari biji kopi yang akan diseduh. Lebih jauh dari itu, *barista* dan *brewer* bukan hanya berada pada proses menciptakan rasa dari seduhan kopi, namun juga akan berhadapan langsung dengan peminum kopi yang memiliki subjektifitas selera dari rasa kopi yang akan dinikmatinya.

Dasar-dasar penyeduhan kopi adalah hal-hal yang harus diperhatikan sebelum kopi yang akan disajikan diseduh demi mendapatkan kualitas kopi yang baik atau sesuai dengan harapan. Terdapat beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu;

a) Kesegaran biji kopi

Disarankan menggunakan biji kopi yang belum lama disangrai dan digiling sesaat sebelum diseduh karena biji kopi yang telah digiling akan membuka rongga permukaan kopi (*surface area*)

b) Tingkat kehalusan bubuk kopi (*grind size*)

Tingkat kehalusan menjadi salah satu variabel penting yang harus diperhatikan sesaat sebelum penyeduhan kopi dilakukan karena akan berpengaruh terhadap atribut rasa yang diinginkan dari sebuah kopi. Hal tersebut berkaitan dengan ekstraksi yang terjadi antara kopi dengan air.

c) Rasio kopi dan air

Rasio merupakan perbandingan penggunaan kopi dengan air. Sebagai contoh; rasio 1:10 adalah penggunaan 10 gram kopi untuk 100 ml air. Rasio kopi dan air juga menjadi hal yang harus diperhatikan saat akan menyeduh kopi karena kesesuaian rasio yang digunakan akan menentukan hasil ekstraksi kopi yang didapat.

d) *Cupping*

Cupping menjadi hal yang harus dilakukan terlebih dahulu sebelum menentukan parameter dari variabel-variabel penyeduhan di atas dengan tujuan untuk mengidentifikasi secara spesifik karakter/ atribut rasa dari sebuah kopi sehingga dapat

menentukan parameter rasa yang ingin dicapai. Tanpa mengetahui tujuan rasa yang diinginkan dari sebuah kopi, akan terasa mustahil untuk mendapatkan rasa kopi yang maksimal.

1) Dasar-Dasar Seduh Manual

Secara garis besar proses seduh dibagi menjadi dua kategori, walaupun ada juga yang termasuk dalam dua kategori sekaligus, yaitu:

1. *Immersion*: metode penyeduhan di mana bubuk kopi terendam semua oleh air untuk beberapa saat untuk proses ekstraksinya. Contoh alat seduh yang menggunakan metode ini adalah *Turkish Ibrik*, *French Press*, *Syphon*.
2. *Percolation*: metode penyeduhan di mana air hanya melewati bubuk kopi untuk proses ekstraksinya. Contohnya di metode *pour over* menggunakan *V60*, *Kalita flat bottom* ataupun *Chemex*; dan *Mokapot (bialetti)*.

Semua variabel itu berpengaruh ke proses ekstraksi kopi. Kopi yang terekstraksi dengan baik rasa akhir yang terasa di mulut akan seimbang antara rasa pahit, manis dan asamnya. Juga tidak terasa terlalu asin, kecut atau ada rasa sepet (*astringent*).

a) Tubruk

Tubruk menggunakan metode perendaman (*immerse*), bahkan hingga kopi selesai dinikmati bubuk kopi akan tetap terendam di air. Artinya tak ada batas waktu durasi seduh. Ini menjadi salah satu kekhasan utama kopi tubruk.

b) *Aeropress*

Dalam penyeduhan dengan menggunakan *Aeropress* terdapat beberapa variabel yang perlu diperhatikan seperti *grind size* kopi, suhu air, *steeping*, *stirring*, durasi penyeduhan atau waktu saat *plunging*. (gambar 2.14) Alat ini memiliki karakteristik pada hasil penyeduhan dengan aroma dan *body* yang baik dibandingkan dengan alat *pour over*. Hal yang paling menonjol apabila dibandingkan dengan alat

seduh lainnya seperti *French press* atau *pour over* yaitu suhu air. Penggunaan *Aeropress* cenderung menggunakan suhu air yang rendah, di kisaran sekitar 87°-75° C.



Gambar 2. 14 Alat Aeropress

Sumber: Wikikopi, 2016

c) *Drip Method*

Ada tiga jenis *filter* yang umum digunakan yaitu *paper filter* (saringan kertas), *metal filter* (saringan logam), dan *cloth filter* (saringan kain). Penggunaan *filter* dalam menyeduh kopi tidak hanya dimaksudkan agar ampas kopi tidak tertinggal setelah penyeduhan, tetapi penggunaan filter juga akan membuat kopi yang disajikan memiliki *clean cup* yang relatif tinggi dan *body* yang relatif tipis terutama jika menggunakan *paper filter*.

Perkembangan *drip method* semakin berkembang pesat sejak diperkenalkannya *V60* di masyarakat penikmat kopi oleh perusahaan dari Jepang. Di Jepang budaya ngopi tengah berkembang dengan pesat. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya produk-produk alat kopi yang diproduksi oleh perusahaan-perusahaan dari negeri ini seperti Porlex, Hario.

a) Hario V60

Hario V60 adalah alat seduh manual dengan prinsip metode tetes yang paling mudah dijumpai di kedai-kedai kopi di Indonesia bahkan dunia. Secara sekilas bentuk alat ini menyerupai corong berbentuk kerucut dengan kuping cangkir di salah satu sisinya. (gambar 2.15)



Gambar 2. 15 V60 Drip Method

Sumber: Wikikopi, 2017

b) *Chemex*

Chemex adalah sebuah alat seduh dengan menggunakan prinsip metode tetes yang lain yang ditemukan oleh seorang ahli kimia berkebangsaan Jerman pada tahun 1941. Berbentuk menyerupai gelas jam pasir dengan leher dan corong kerucut memberikan keunikan tersendiri bagi alat seduh satu ini. (gambar 2.16)



Gambar 2. 16 Chemex

Sumber: Wikikopi, 2017

c) *Vietnamese Drip*

Vietnamese drip merupakan sebuah metode seduh dalam keluarga metode tetes yang berkembang di Vietnam. Di Indonesia menyeduh dengan metode ini cukup populer dengan tambahan susu kental manis di dasar gelas. Alat *dripper vietnamese drip* terbuat dari metal berbentuk menyerupai tabung kecil dengan alas datar berlubang banyak. *Vietnamese drip* dilengkapi dengan metal press yang berfungsi untuk memadatkan bubuk kopi agar tetesan air lebih pelan dan tidak mengukur deras. (gambar 2.17)



Gambar 2. 17 Vietnamese Drip

Sumber: Wikikopi, 2017

2) Uji Cita Rasa (*cup testing*)

Dalam melaksanakan *cupping*, banyak hal yang harus diperhatikan untuk urusan teknis termasuk tempat dan peralatan. (gambar 2.18) Berikut adalah kondisi dan peralatan yang harus tersedia apabila ingin melakukan *cupping* secara profesional:

a) Wadah

Wadah untuk kopi pada saat *cupping* disarankan menggunakan wadah berbahan keramik atau kaca dengan kisaran volume sebesar 220 – 250 ml dan memiliki diameter sekitar 7,5 – 10 cm.

b) Sendok

Sendok yang digunakan adalah sendok besar seperti sendok sup, dengan diameter sekitar 5cm, berkapasitas 4 – 5 ml, dan terbuat dari bahan logam non reaktif.

c) Meja Cupping

Meja yang digunakan sebaiknya bisa menampung 6 – 8 orang, atau kurang lebih berukuran sekitar 1 x 2 meter dengan tinggi sekitar 1,2 meter.

d) Ukuran Ruang

Ukuran ruangan untuk *cupping* disarankan tidak lebih kecil dari 10 meter persegi.

e) Suhu Ruang

Suhu ruangan untuk *cupping* sebaiknya berada di kisaran 26 – 29 derajat celsius atau suhu normal. Tujuannya adalah supaya kopi tidak mengalami perubahan suhu yang drastis pada saat proses *cupping*.

f) Tempat Meludah (*Spittoon*)



Gambar 2. 18 Proses Cupping

Gambar: Wikikopi, 2017

2.1.4. Industri Kopi Indonesia

Strata Industri kopi dalam negeri sangat beragam, di mulai dari usaha *home industry* hingga industri kopi berskala multinasional. Produk-produk yang dihasilkan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan konsumsi kopi dalam negeri, namun juga untuk mengisi pasar di luar negeri. Hal tersebut menunjukkan bahwa konsumsi kopi di dalam negeri merupakan pasar yang menarik bagi kalangan pengusaha yang masih memberikan prospek dan peluang sekaligus menunjukkan adanya kondisi yang kondusif dalam berinvestasi dibidang industri kopi. Secara garis besar industri kopi dalam negeri dapat digolongkan kedalam 3 Kelompok, yaitu:

1. Industri kopi olahan kelas kecil (*Home Industry*)

Industri yang tergolong dalam kelompok ini adalah industri yang bersifat rumah tangga (*home industri*) di mana tenaga kerjanya adalah anggota keluarga dengan melibatkan satu atau beberapa karyawan. Produknya dipasarkan di warung atau pasar yang ada di sekitarnya dengan *brand name* atau tanpa *brand name*.

2. Industri kopi olahan kelas menengah

Industri kopi yang tergolong pada kelompok ini merupakan industri pengolahan kopi yang menghasilkan kopi bubuk atau produk kopi olahan lainnya seperti minuman kopi yang produknya dipasarkan di wilayah Kecamatan atau Kabupaten tempat produk tersebut dihasilkan. Produknya dalam bentuk kemasan sederhana yang pada umumnya telah memperoleh izin dari Dinas Per-industrian sebagai produk rumah tangga. Industri kopi olahan kelas menengah banyak dijumpai di sentra produksi kopi seperti di Lampung, Bengkulu, Sumatera Selatan, Sumatera Utara dan Jawa Timur.

3. Industri kopi olahan kelas Besar

Industri kopi kelompok ini merupakan industri pengolahan kopi yang menghasilkan kopi bubuk, kopi instant atau kopi mix dan kopi olahan lainnya yang produknya dipasarkan di berbagai daerah di dalam negeri atau diekspor. Produknya dalam bentuk kemasan yang pada umumnya telah memperoleh nomor merek dagang dan atau label lainnya.

2.1.5. Pelatihan Kopi

2.1.5.1. Pelatihan Teknik Budidaya dan Pengolahan Kopi



Gambar 2. 19 Pelatihan Teknik Budidaya

Sumber: <http://tc.iccri.net>, diakses 18 Maret 2017

Produktivitas dan mutu kopi yang relatif rendah memerlukan upaya yang sungguh-sungguh untuk memperbaikinya. Melalui pelatihan ini para peserta akan mampu menerapkan teknik budidaya dan pengolahan hasil tanaman kopi secara benar sehingga

produktivitas dan mutunya dapat ditingkatkan. (gambar 2.19)
Tujuan pelatihan yaitu Meningkatkan wawasan, pengetahuan dan keterampilan dalam teknik budidaya dan pengolahan kopi dan meningkatkan kemampuan dalam mengantisipasi berbagai perubahan keadaan yang dapat mengancam eksistensi budidaya kopi.

2.1.5.2. Pelatihan *Roasting* dan *Blending*

Metode sangrai sangat menentukan aroma dan *flavour* kopi. Pelatihan ini memberikan ketrampilan dalam penyangraian kopi dengan beberapa metode dan alat sangrai. Disamping itu, tiap-tiap jenis kopi punya karakteristik sangrai tertentu. Metode penyangraian yang tepat dan *blending* yang pas akan menghasilkan kopi dengan citarasa maksimal. Tujuan pelatihan memberikan bekal pengetahuan dan ketrampilan dalam penyangraian agar citarasa maksimal.

2.1.5.3. Pelatihan Manajemen Cafe, *Barista* dan Coffee Brewing



Gambar 2. 20 Pelatihan *Barista*

Sumber: <http://tc.iccri.net>, diakses 18 Maret 2017

Pelatihan ini diperuntukkan bagi yang akan membuka kedai kopi baru atau memperdalam ketrampilan bagi kedai kopi lama. Materi yang diberikan berupa teori di kelas dan praktek. Tujuan pelatihan yaitu Memberikan bekal pengetahuan dan ketrampilan mengelola kedai kopi baik dari aspek teknis sampai dengan non-teknis. (gambar 2.20)

2.1.5.4. Uji Cita Rasa



Gambar 2. 21 Uji Cita Rasa

Sumber: <http://tc.iccri.net>, diakses 18 Maret 2017

Pelatihan ini dirancang untuk menghasilkan tenaga yang mampu melakukan pengujian citarasa kopi dan untuk memasyarakatkan pentingnya uji citarasa untuk pengendalian mutu. (gambar 2.21) Tujuan pelatihan ini yaitu memberi bekal teori dan praktek kepada para peserta mengenai cara melakukan uji citarasa kopi menurut prosedur yang standar dan menghasilkan tenaga penguji citarasa kopi untuk pengawasan mutu.

2.2. Tinjauan Umum *Community Center*

2.2.1. Pengertian *Community Center*

Community center adalah sebuah forum bersama warga masyarakat, sebagai pusat informasi, layanan, pendampingan dan kegiatan masyarakat. *Community center* terdiri dari komunitas berbagai kalangan, baik secara sektoral jenis pekerjaan, residensial/ tempat tinggal, kelompok umur, maupun gender.

Community center merupakan salah satu bentuk instusi warga yang tumbuh, hidup dan berkembang di tengah-tengah komunitas masyarakat. *Community center* dikelola oleh pegiat-pegiatnya yakni warga setempat yang memiliki kepedulian terhadap permasalahan- permasalahan yang di

alami oleh masyarakat, serta memiliki kemauan untuk berorganisasi dan berbuat bersama untuk kepentingan masyarakat.²²

Dalam proyek *Coffee Community Center* di Sleman jenis dan fungsi merupakan hal yang baru dan belum adanya standard desain yang spesifik. Oleh karena itu dalam perencanaan dan perancangan *Coffee Community Center* di Sleman mengacu pada *educational* dan *recreation community* sebagai landasan perencanaan proyek.

2.2.2. Fungsi Community Center

Fungsi dari bangunan *Community Center* berkaitan erat dengan latar belakang dan tujuan dari komunitas yang diwadahi di dalamnya. Dapat dikatakan bahwa sebuah bangunan *community centre* yang satu dengan lainnya akan berbeda tergantung pada komunitasnya.

a. *Community Center* yang dibuat pemerintah

Didirikan biasanya oleh pemerintah kota, bersifat umum dan pengelolaan oleh pemerintah.

b. *Community Center* yang dibuat swadaya oleh masyarakat

Dibuat secara swadaya oleh suatu kelompok tertentu, bersifat lebih tertutup dan dikelola secara swadaya oleh komunitas tertentu.

Untuk menentukan jenis berdasarkan fungsi dari *community center* adalah:

a. *Multi-use, non-residential center*, pengembangan fungsi perkantoran, hotel, fasilitas budaya dan hiburan.

b. *Mixed-use center*, pengembangan pembangunan perumahan dengan fungsi komersial, misalnya, sekolah, perpustakaan, atau fasilitas budaya masyarakat, dengan menambahkan fungsi lebih dari satu untuk mewadahi kegiatan di dalam satu lokasi.

²² Abdullah, Maryati. 2010. *Panduan Community Center: Panduan Masyarakat Mendapat Informasi*. PATTIRO: Jakarta.

2.2.3. Program *Community Center*

Program untuk kegiatan *education* dan *recreation* dibagi menjadi empat komponen utama yang saling berhubungan. Perutama *regular*, *leisure Service* serta *resources*, *special interest*, dan *mobile recreation*.

Bentuk dari program tersebut dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

- a) *Social* : mendorong hubungan interpersonal dan interaksi .
- b) *Cultural* : membangun kesadaran dan menghargai berbagai nilai-nilai keseharian.
- c) *Educational* : memberikan instruksi dalam ketrampilan baru dan kemampuan untuk dikembangkan.
- d) *Service* : memberikan pelayanan kepada individu, masyarakat dan populasi tertentu.

Sasaran dalam kegiatan yang terjadi dalam edukasi dan rekreasi dapat diklasifikasikan sebagai salah satu dari tiga kategori utama.

Pertama *large group activities*, *small group activities*, *refreshment activities*. Klasifikasi tersebut dapat dijelaskan dalam hal fungsi, jumlah peserta, dan frekuensi dan durasi kejadian. Perubahan dalam menggunakan jumlah peserta akan mempengaruhi dari *community center* itu sendiri dan setiap kegiatan harus fleksibel dengan beberapa kegiatan yang terjadi dalam waktu yang bersamaan. Berikut penjelasan dari kategori peserta dalam mengikuti program:

a) *Large Group Activities*

Kegiatan ini termasuk penting dengan kegiatan yang direncanakan dengan kontrol terorganisir dengan ukuran kelompok bervariasi dari 200 sampai 500 orang. Beberapa salah satu acara setiap minggu atau beberapa hari lamanya. *Large group activities* termasuk dalam susunan kegiatan pelatihan, *briefing*, seminar, hingga pameran dan sejenisnya. Kegiatan ini biasanya terjadi selama hari kerja.

b) *Small Group Activities*

Kegiatan ini diadakan secara spontan seperti melihat, merekam atau mendengarkan, perlombaan, membaca, menulis serta direncanakan dan dilaksanakan oleh staf kegiatan anggota, seperti kelompok diskusi, kelas, dll. Ukuran kelompok dapat bervariasi jauh dari 1

sampai 4 untuk kegiatan belajar hingga 30 untuk kegiatan yang terorganisir

c) *Refresment Activities*

Kegiatan terjadi di semua fasilitas-fasilitas publik sebagai bentuk fasilitas pelayanan dengan variasi yang sesuai dengan fasilitas ukuran dan lokasi. Kegiatan tersebut difungsikan sebagai umum di bawah kontrol dan layanan pengelola. Aktifitas kegiatan disediakan oleh staf di tempat rekreasi yang terjadi selama ada acara atau festival. Jenis aktifitas ini ditujukan bagi masyarakat minat khusus dan wisatawan.

2.2.4. Prinsip Landasan Community Center

Community Center berkembang dan dibangun berlandaskan *Community Development*. Pengembangan masyarakat (*Community Development*) telah memiliki perjalanan sejarah yang panjang. Pengembangan masyarakat pada dasarnya adalah gerakan yang dirancang untuk meningkatkan kehidupan seluruh komunitas atas prakarsa komunitas dan partisipasi aktif masyarakat. Pengembangan Masyarakat menerapkan prinsip ekologis dan keadilan sosial.

Adapun tujuan dari *community development* menurut Budimanta pada perusahaan adalah menitik beratkan pada lingkungan sekitarnya, yaitu :

- a. Mendukung upaya-upaya yang dilakukan oleh PEMDA terutama pada tingkat desa dan masyarakat untuk meningkatkan kondisi sosial-ekonomi-budaya yang lebih baik di sekitar wilayah perusahaan.
- b. Memberikan kesempatan kerja dan berusaha bagi masyarakat.
- c. Membantu pemerintah daerah dalam rangka pengentasaan kemiskinan dan pengembangan ekonomi wilayah.

Sedangkan sasaran yang ingin dicapai dari program *community development* ini adalah sebagai berikut :

- a. Pengembangan dan peningkatan kualitas sumber daya manusia bagi masyarakat dan pihak-pihak terkait yang berada di sekitar wilayah perusahaan

- b. Pengembangan dan peningkatan sarana wilayah seperti kesehatan, transportasi, pendidikan dan keagamaan yang didasarkan pada skala prioritas dan potensi wilayah tersebut.
- c. Mendorong dan mengembangkan potensi-potensi kewirausahaan yang didasarkan pada sumber daya lokal
- d. Pengembangan kelembagaan lokal di sekitar wilayah operasi perusahaan.

Ruang lingkup *community development* meliputi tiga aspek yaitu :²³

- a. Pengembangan dan peningkatan kualitas sumber daya manusia bagi masyarakat dan pihak-pihak terkait yang berada di sekitar wilayah perusahaan
- b. *Community Services* merupakan pelayanan perusahaan untuk memenuhi kepentingan masyarakat, seperti pembangunan fasilitas umum pengembangan kualitas pendidikan keagamaan dan lain sebagainya
- c. *Community Empowering* adalah program-program yang berkaitan dengan memberikan akses yang lebih luas kepada masyarakat untuk menunjang kemandiriannya.
- d. *Community Relations* yaitu kegiatan-kegiatan yang menyangkut pengembangan komunikasi dan informasi kepada para pihak yang terkait.

2.2.5. Fasilitas *Community Center*

Dalam menentukan fasilitas sebuah komunitas ada poin-poin penting yang harus diperhatikan menurut fungsi dan fasilitas yang dibutuhkan dari *Community Center* itu sendiri adalah:

1. Pertemuan / Rapat (*Meeting*)
2. Pertunjukan (*Performing*)
3. Pembelajaran (*Studying*)
4. Sosialisasi (*Socializing*)

²³ Budimanta, Rudito, 2003. *Metode dan Teknik Pengelolaan Comdev*, ICSD: Jakarta.

5. Istirahat/ relaksasi (*Rest /relaxation*)

Perencanaan yang melingkupi berbagai aspek komunitas ada 8 kriteria internal yang harus diperhatikan.²⁴ Dalam kriteria tersebut menjadi pedoman awal proses berpikir dan mengembangkan sebuah kegiatan komunitas agar tujuan dan fungsi didirikannya sebuah *Community Center* efektif dan terfokus sesuai tujuan dari direncanakannya fasilitas di dalamnya. (tabel 2.4)

Tabel 2. 4 Kriteria *Community Center*

No.	Kriteria	Keterangan
1.	<i>General Mission</i>	Sebuah community center hendaknya mempunyai visi dan misi utama dalam pergerakannya
2.	<i>Objective</i>	Kebijakan yang mengatur sebuah community center mensyaratkan beberapa tujuan; standar ini memiliki hubungan langsung dengan perencanaan dan desain dari semua fasilitas
	(1) <i>Diversity</i>	Keanekaragaman. Program harus bervariasi untuk memberikan kebebasan memilih dan memenuhi kemampuan, dan preferensi.
	(2) <i>Relevance</i>	Program harus relevan, inovatif, dan disesuaikan dengan menggabungkan tren dan minat baru.
	(3) <i>Change of Rythm</i>	Program harus memberikan perubahan peningkatan terhadap masyarakat
	(4) <i>Maximum Participation</i>	Program harus memberikan dan menekankan instruksi dalam kegiatan untuk merangsang tercapainya partisipasi yang maksimal
	(5) <i>Expanded Leisure Opportunities</i>	Diperkenalkan dengan kegiatan baru atau asing sebagai sarana memperluas minat, keterampilan, dan pengetahuan dalam kegiatan
3.	<i>Program Component</i>	Komponen program yang disediakan yang menjadi acuan dalam partisipasi komunitas terhadap masyarakat
	(1) <i>Regular Component</i>	Komponen ini terdiri dari kegiatan standar yang sudah berlaku

²⁴ Lee, S. Garrett. 2004. *Design Guide Community Center: Office of The Chief Engineers*. Washington

(2) <i>Leisure Services and Resources Component.</i>	Layanan dan sumber daya yang harus memadai
(a) <i>Information/</i>	Informasi layanan terpusat untuk segala kegiatan komunitas
(b) <i>Consultant Services</i>	Konsultan Jasa menyediakan jasa konseling
(3) <i>Special Interest Component</i>	Tersedianya komponen minat khusus penting untuk menjadikan komunitas lebih diminati
(4) <i>Mobile Component</i>	Sistem mobilisasi/pergerakan dari kebutuhan yang dibuat secara efektif
4. <i>Program Dimension</i>	
(1) <i>Social</i>	Aspek Sosial
(2) <i>Cultural</i>	Aspek Budaya
(3) <i>Educational</i>	Aspek Edukasi
(5) <i>Service</i>	Aspek Pelayanan
5. <i>Activities</i>	Kegiatan yang berlangsung dalam komunitas
(1) <i>Large Group Activities.</i>	Aktivitas dengan kebutuhan ruang yang masif (publik)
(2) <i>Small Group Activities</i>	Aktivitas dengan kebutuhan ruang yang kecil (semi privat-privat)
(3) <i>Refreshment Activities.</i>	Aktivitas yang berhubungan dengan rekreasi setelah melakukan aktivitas sebelumnya
6. <i>Hours Of Operation and Event</i>	Berhubungan dengan jam operasional dan schedule dari kegiatan yang diadakan komunitas terhadap pengunjung
7. <i>Staff</i>	Pengelompokkan kepengurusan dalam sebuah komunitas
8. <i>Users</i>	Penggolongan pengguna atau pengunjung

Sumber: Lee, S. Garrett, 2004, diringkas kembali oleh penulis, 2017

Sedangkan untuk kebutuhan ruang *Community Center* dalam jenis kegiatan pendidikan dan rekreasi diambil beberapa jenis kegiatan dan kebutuhan ruang yang kemungkinan diperlukan. Persyaratan ruang dan jenis kegiatan di dalamnya (tabel 2.5) mengacu dari Lee, S dalam bukunya *Design Guide Community Center, Office of The Chief Engineers* yaitu.

Tabel 2. 5 Persyaratan Ruang Berdasarkan Jenis Kegiatan

No	Jenis Kegiatan	Keterangan	Kebutuhan Ruang
1.	Pertemuan (<i>Meeting</i>)	Pertemuan masyarakat dan penyediaan fasilitas untuk	-Auditorium -Meeting Room

	kebutuhan penyuluhan/ pendidikan untuk masyarakat, untuk presentasi oleh lokal /ahli	
2. Ruang Edukasi (<i>Learning Spaces</i>)	Lingkungan belajar, tempat di mana proses belajar mengajar terjadi.	-Studio -Class Room - <i>Workshop</i> -Presentation
3. Pameran (<i>Exhibition</i>)	Suatu kegiatan penyajian hasil akhir untuk dikomunikasikan public sehingga dapat diapresiasi oleh masyarakat luas. Pameran merupakan suatu bentuk dalam usaha jasa pertemuan.	-Galeri -Retail
4. Area Pendukung (<i>Support & Service</i>)	Merupakan area yang menunjang kegiatan dari sebuah komunitas mencakup pelayanan dan dukungan terhadap suatu gerakan	-Administrasi -Office
5. Metabolisme (<i>Metabolism</i>)	Kebutuhan akan kegiatan yang berhubungan dengan metabolisme manusia	-Playground - Kitchen -Toilet
6. Hiburan (<i>Entertainment</i>)	Fasilitas yang difungsikan sebagai ruang meditasi dan rekreasi dalam suatu kegiatan tertentu.	-Amplhitheatre -R.Santai -dll
7. <i>Mobilitas</i> (<i>Transport</i>)	Berhubungan dengan kendaraan dan pergerakan manusia, kemudahan melakukan pergerakan	-Parkir -Loading doc -dll
8. Daur Ulang (<i>Reuse & Recycling</i>)	Kontribusi dalam pengolahan limbah yang wajib dijaga untuk keseimbangan ekologis.	-Pengelolaan sampah/limbah

Sumber: Lee, S. Garrett. 2004, diringkas oleh penulis, 2017