

silent barista

**KENALI KOPI DAN
PENYEDIAANNYA**



ROSELINE ANAK KOK
NOR HAIZAN BIN MEHAT
NOR HASLYNDA BINTI AMAT KAMISAN

silent barista

**KENALI KOPI DAN
PENYEDIAANNYA**

DISEDIAKAN OLEH :

**ROSELINE ANAK KOK
NOR HAIZAN BIN MEHAT
NOR HASLYNDA BINTI AMAT KAMISAN**





**SILENT BARISTA: KENALI KOPI DAN
PENYEDIAANNYA**

**@ POLITEKNIK TUANKU SYED
SIRAJUDDIN, 2024**

**HAK CIPTA TERPELIHARA. TIADA
BAHAGIAN DARIPADA PENERBITAN INI
BOLEH DITERBITKAN SEMULA ATAU
DIHANTAR DALAM APA JUGA BENTUK
ATAU SEBARANG CARA, ELEKTRONIK
ATAU MEKANIKAL TERMASUK FOTOKOPI,
RAKAMAN ATAU SEBARANG SISTEM
PENYIMPANAN DAN PEROLEHAN
MAKLUMAT TANPA KEBENARAN
PENGARAH POLITEKNIK TUANKU SYED
SIRAJUDDIN, PAUH PUTRA, 02600 ARAU
PERLIS.**

DITERBITKAN OLEH:

**POLITEKNIK TUANKU SYED SIRAJUDDIN
PAUH PUTRA, 02600 ARAU, PERLIS.
NO TEL : 04 - 988 6200
NO FAX : 04 - 988 6300
www.ptss.edu.my**

e ISBN 978-629-7514-62-8



9 786297 514628

PENGHARGAAN



SETINGGI-TINGGI SYUKUR KEHADRAAT ALLAH YANG MAHA PEMURAH LAGI MAHA PENYAYANG KERANA DENGAN IZIN DAN LIMPAH KURNIA-NYA DAPATLAH KAMI MENYIAPKAN EBOOK INI DENGAN JAYANYA DALAM TEMPOH YANG TELAH DITETAPKAN.

SEJUTA PENGHARGAAN YANG TIDAK TERHINGGA KEPADA KETUA JABATAN DAN RAKAN SETUGAS YANG TURUT MEMBERI DORONGAN DAN MENYUMBANG IDEA DALAM PENGHASILAN EBOOK INI.

TIDAK DILUPAKAN JUGA KEPADA AHLI KELUARGA YANG SENTIASA MENDOAKAN DAN MEMBERI KATA-KATA SEMANGAT KEPADA KAMI UNTUK MENYIAPKAN EBOOK INI DEMI MANFAAT PENSYARAH DAN PELAJAR SIJIL KHAS OPERASI KATERING.

ROSELINE ANAK KOK
NOR HAIZAN BIN MEHAT
NOR HASLYNDA BINTI AMAT KAMISAN



P E N D A H U L U A N



EBOOK SILENT BARISTA : KENALI KOPI DAN PENYEDIAANNYA DISEDIAKAN BAGI MEMENUHI KEPERLUAN PENGAJARAN DAN PEMBELAJARAN (PDP) PELAJAR BERKEPERLUAN PENDIDIKAN KHAS (MASALAH PENDENGARAN) YANG MENGIKUTI SIJIL KHAS OPERASI KATERING (KOK). EBOOK INI DIGUNAPAKAI DALAM KURSUS SOK20153 ASAS BARISTA KETIKA PELAJAR BERADA DALAM SEMESTER DUA.

EBOOK INI DAPAT MEMBANTU PELAJAR DALAM MEMPEROLEH PENGETAHUAN DAN PEMAHAMAN BERKAITAN ASAS BARISTA. EBOOK INI DAPAT MEMBANTU PELAJAR MEMBUAT ULANGKAJI DENGAN BERKESAN KERANA IANYA DIBINA DENGAN ELEMEN GAMBARAJAH DAN LARAS BAHASA MELAYU YANG MUDAH DIFAHAMI. EBOOK INI SANGAT MEMBANTU PELAJAR YANG LEMAH DALAM MENGUASAI KEMAHIRAN MEMBACA.

SELAIN ITU, EBOOK INI DAPAT MEMBANTU PENSYARAH BAGI MENCAPAI OBJEKTIF DAN HASIL PEMBELAJARAN KURSUS SOK20153 ASAS BARISTA. EBOOK INI JUGA BOLEH DIJADIKAN SEBAGAI BAHAN RUJUKAN KEPADA INDIVIDU LAIN YANG MEMERLUKAN PENGETAHUAN UMUM BERKAITAN ASAS BARISTA.



ISI KANDUNGAN



PENDAHULUAN	1
PENGENALAN	3
JENIS-JENIS KOPI	4
PERBEZAAN ARABICA DAN ROBUSTA	7
LATIHAN 1A	8
LATIHAN 1B	9
PERALATAN PENYEDIAAN KOPI DAN FUNGSINYA	10
LATIHAN 2A	18
LATIHAN 2B	19
JENIS-JENIS CAWAN DAN GELAS KOPI	20
LATIHAN 3A	23
LATIHAN 3B	24
TEKNIK ASAS PENYEDIAAN KOPI	25
LATIHAN 4A	28
LATIHAN 4B	29
RUJUKAN	30



PENGENALAN



PENGENALAN MENYELURUH KEPADA DUNIA KOPI KHUSUSNYA DALAM ASPEK PENYEDIAAN DAN PERALATAN YANG DIGUNAKAN. KOPI BUKAN SEKADAR MINUMAN. IA ADALAH GABUNGAN SENI DAN SAINS YANG MEMERLUKAN PEMAHAMAN TENTANG PELBAGAI JENIS BIJI KOPI, TERUTAMANYA ARABICA DAN ROBUSTA, SERTA PERBEZAAN RASA YANG TERDAPAT DALAM SETIAP BIJI KOPI YANG DIHASILKAN.

SELAIN ITU, ELEMEN PENTING DALAM PENYEDIAAN KOPI SEPERTI PEMILIHAN KAEDAH DAN PERALATAN TURUT DIBINCANGKAN. ALATAN SEPERTI FRENCH PRESS, ESPRESSO MACHINE DAN POUR-OVER DITERANGKAN DENGAN RINGKAS.

PENGENALAN INI MEMBERIKAN GAMBARAN AWAL TENTANG BAGAIMANA PERALATAN YANG SESUAI DAN TEKNIK YANG TEPAT DAPAT MENINGKATKAN KUALITI DAN CITA RASA KOPI. HAL INI DAPAT MEMBERI PENGALAMAN YANG BERBEZA KEPADA PENGGEMAR KOPI.



Jenis-jenis Kopi



JENIS-JENIS KOPI DAN CIRI-CIRINYA

ARABICA

- ARABICA IALAH KOPI YANG BERASAL DARIPADA SPESIES POKOK KOPI COFFEA ARABICA DAN IANYA BERASAL DARI ETHIOPIA SERTA PALING TERKENAL DI SELURUH DUNIA.
- POKOK KOPI ARABICA TUMBUH SUBUR DI IKLIM SUBTROIKA DAN DI TANAH TINGGI. IANYA BOLEH DIDAPATI DI ETIOPIA, BRAZIL, GUATEMALA DAN COLOMBIA.
- BIJI KOPI ARABICA MESTI DIPETIK SEBELUM IANYA JATUH KE TANAH. BIJI KOPI ARABICA BERBENTUK BUJUR.
- ARABICA MENGANDUNGI ASID YANG LEBIH TINGGI DAN RASA YANG LEBIH UNGGUL, MEMILIKI KEMANISAN DAN KESEIMBANGAN SERTA VARIASI YANG LUAS.
- TERDAPAT DUA JENIS BIJI KOPI ARABICA YANG UTAMA IAITU TYPICA DAN BOURBON.



JENIS-JENIS KOPI DAN CIRI-CIRINYA

ROBUSTA

- ROBUSTA IALAH BIJI KOPI YANG BERASAL DARIPADA POKOK COFFEA CANEPHORA. IA MENYUMBANG 30-40% DARIPADA HASIL PENGELUARAN KOPI DUNIA.
- ROBUSTA ADALAH BIJI KOPI YANG BERSAIZ KECIL DAN BULAT SERTA HIDUP SUBUR DI KAWASAN TANAH RENDAH DENGAN PELBAGAI IKLIM DI SELURUH DUNIA. IANYA BOLEH DIDAPATI DI AFRIKA, INDONESIA DAN INDIA.
- IANYA JUGA MERUPAKAN BIJI KOPI YANG TAHAN LASAK DAN TAHAN PENYAKIT, INI DISEBABKAN OLEH KANDUNGAN KAFEINNYA YANG TINGGI DAN BERTINDAK SEBAGAI PENGHALANG DARIPADA PELBAGAI SERANGGA PEROSAK.
- ROBUSTA BIASANYA MENGHASILKAN LEBIH BANYAK BUAH SETIAP PENUAIAN DAN BUAHNYA YANG MASAK TERGANTUNG PADA POKOK DAN LAYU.
- ROBUSTA MENGANDUNGI KANDUNGAN ASID YANG RENDAH DAN LEBIH PAHIT. IANYA MEMPUYAI RASA YANG LEBIH KUAT DAN KURANG BERAROMA.



PERBEZAAN ARABICA DAN ROBUSTA



ARABICA

Dijumpa di Ethiopia dan dipopularkan oleh bangsa Arab dan tersebar ke seluruh dunia

Variasi rasa seperti buah-buahan, kacang dan bijian

Memiliki aroma yang harum seperti bunga

Bentuk biji adalah oval dan mempunyai ukuran yang lebih besar serta garis tengah yang lebih jelas

Harga yang lebih mahal

ROBUSTA

Belanda membawa tanaman asli Afrika secara besar-besaran ke Indonesia

Rasa kopi yang pahit

Mengeluarkan aroma *earthy* dan berkacang

Bentuk biji lebih kecil dan bundar serta warnanya yang pucat. Garis tengah kurang jelas.

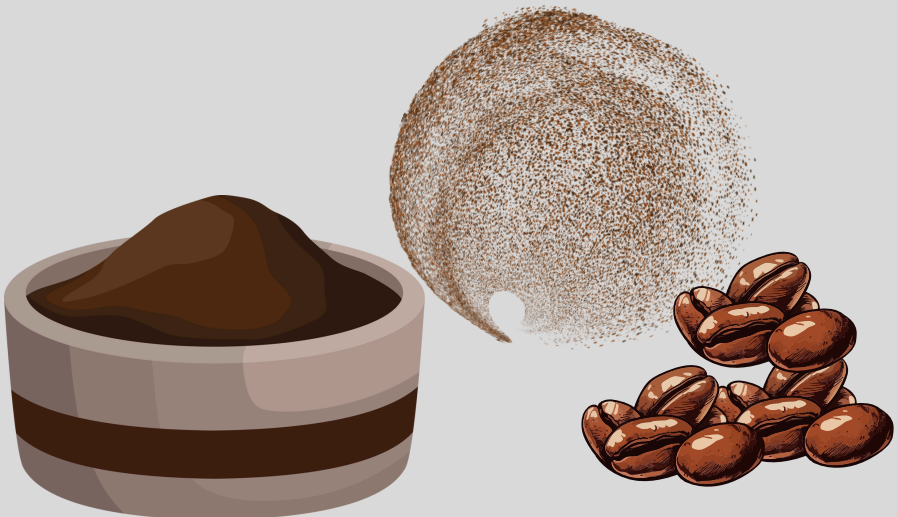
Harga yang lebih murah

LATIHAN 1A



ISIKAN TEMPAT KOSONG DENGAN JAWAPAN YANG TEPAT

- 1. KOPI ARABICA SESUAI DITANAM DI KAWASAN YANG _____.**
- 2. RASA KOPI ROBUSTA ADALAH LEBIH _____ BERBANDING KOPI ARABICA.**
- 3. KOPI ARABICA SESUAI DITANAM DI KAWASAN YANG _____.**
- 4. BIJI KOPI ROBUSTA BERBENTUK _____.**
- 5. BIJI KOPI ARABICA BERBENTUK _____.**
- 6. KOPI ROBUSTA SESUAI DITANAM DI KAWASAN YANG _____.**



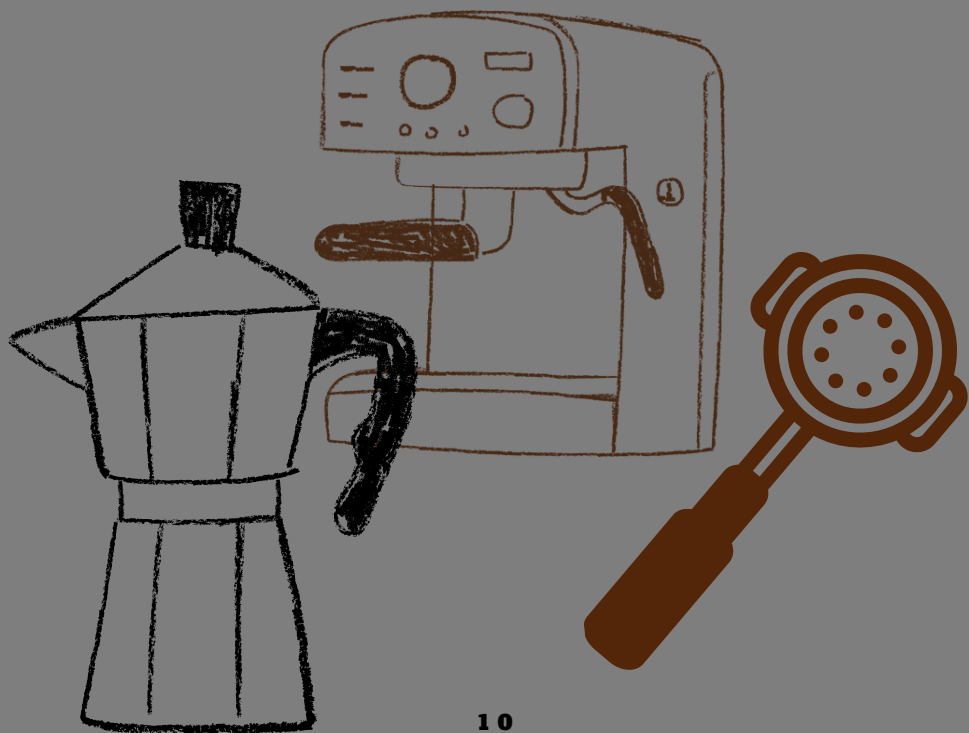
LATIHAN 1B

NYATAKAN PERBEZAAN DI ANTARA KOPI ARABICA DAN KOPI ROBUSTA

ARABICA	ROBUSTA



peralatan penyediaan kopi dan fungsinya



PERALATAN ASAS PENYEDIAAN KOPI

MANUAL COFFEE GRINDER



- **FUNGSI UTAMANYA ADALAH UNTUK MENGISAR BIJI KOPI MENJADI HALUS DENGAN TINGKAT KEHALUSAN YANG DIINGINKAN, BAIK UNTUK ESPRESSO DAN FRENCH PRESS.**

COFFEE GRINDER MACHINE AND DOSER



- **FUNGSI UTAMA ADALAH UNTUK MENGISAR BIJI KOPI MENJADI SERBUK DENGAN UKURAN YANG SESUAI UNTUK KAEDAH BREWING TERTENTU (MISALNYA, ESPRESSO, DRIP, ATAU FRENCH PRESS).**
- **DOSER DIGUNAKAN UNTUK MENGUKUR JUMLAH KOPI YANG AKAN DIGUNAKAN UNTUK SETIAP BREWING DAN MEMASTIKAN KONSISTENSI RASA.**

PERALATAN ASAS PENYEDIAAN KOPI

COFFEE ON DEMAND GRINDER MACHINE



- FUNGSI UTAMA ADALAH MENGISAR BIJI KOPI SECARA LANGSUNG DAN MEMASTIKAN SERBUK KOPI SELALU SEGAR DENGAN MENGEKALKAN AROMA SERTA RASA OPTIMAL.
- IANYA MERUPAKAN MESIN AUTOMATIK UNTUK MENGUKUR DAN MENGELUARKAN JUMLAH SERBUK KOPI YANG TEPAT, MENGURANGKAN PEMBAZIRAN DAN MEMASTIKAN KONSISTENSI DALAM SETIAP BREWING.



PERALATAN ASAS PENYEDIAAN KOPI

ESPRESSO COFFEE MACHINE



- **FUNGSI UTAMA ADALAH UNTUK PROSES BREWING ESPRESSO, IAITU KOPI YANG DIEKSTRAK DENGAN TEKanan TINGGI (BIASANYA 9 BAR) DARI BIJI KOPI YANG DIKISAR.**
- **IA NYA DICIPTA UNTUK MENGEKALKAN SUHU DAN TEKanan YANG TEPAT KETIKA PROSES BREWING DAN YANG PALING PENTING MENGHASILKAN ESPRESSO YANG KONSISTEN DAN BERKUALITI.**



PERALATAN ASAS PENYEDIAAN KOPI

COFFEE TAMPER



- FUNGSI UTAMA ADALAH UNTUK MEMBANTU MENCIPTAKAN PERMUKAAN YANG RATA DAN PADAT DAN PENTING PENGEXTRAKSI YANG SEMPURNA.
- SEBAGAI ALAT MAMPAT UNTUK KOPI BAGI MEMASTIKAN AIR MENGALIR SECARA KONSISTEN MELALUI SERBUK KOPI DAN MENGHASILKAN RASA YANG BAIK.

PORTAFILTER



- FUNGSI UTAMA ADALAH UNTUK MEMBANTU ESPRESSO MENGALIR KELUAR DARI PENAPIS PORTA DENGAN LEBIH SEKATA.

PERALATAN ASAS PENYEDIAAN KOPI

COFFEE TAMPER MAT



- **FUNGSI UTAMA ADALAH SEBAGAI ALAS DAN MENYEDIAKAN PERMUKAAN YANG STABIL SEMASA KERJA MENEKAN/MEMADAT SERBUK KOPI.**

KNOCK BOX



- **FUNGSI UTAMA ADALAH UNTUK MEMUDAHKAN PEMBUANGAN SISA KOPI DENGAN CARA YANG CEPAT DAN BERSIH, HANYA DENGAN MENGETUK PORTAFILTER PADA TEPI KNOCK BOX.**

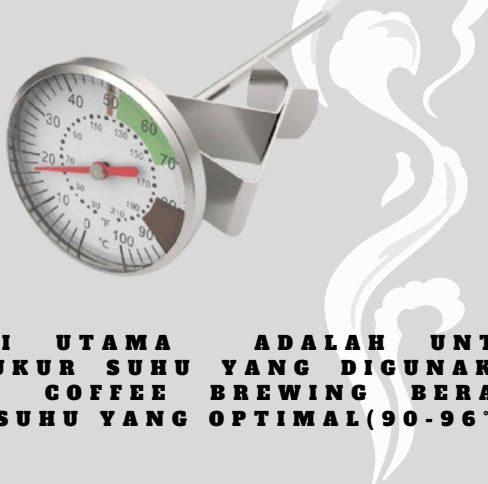
PERALATAN ASAS PENYEDIAAN KOPI

COFFEE WEIGHING SCALE



- FUNGSI UTAMA ADALAH UNTUK MENGUKUR KETEPATAN JUMLAH SERBUK KOPI YANG DIGUNAKAN DAN PENTING UNTUK KONSISTENSI DALAM PROSES COFFEE BREWING.

COFFEE THERMOMETER



- FUNGSI UTAMA ADALAH UNTUK MENGUKUR SUHU YANG DIGUNAKAN UNTUK COFFEE BREWING BERADA PADA SUHU YANG OPTIMAL (90-96°C).

PERALATAN ASAS PENYEDIAAN KOPI

MILK JUG



- **FUNGSI UTAMA ADALAH UNTUK STIM SUSU.**
- **IA NYA DIGUNAKAN BERSAMA DENGAN MESIN ESPRESSO UNTUK MENGHASILKAN TEKSTUR SUSU YANG BERKRIM DAN BUIH YANG HALUS.**

LATIHAN 2A

SENARAIKAN PERALATAN UNTUK
PENYEDIAAN KOPI YANG ANDA TAHU.

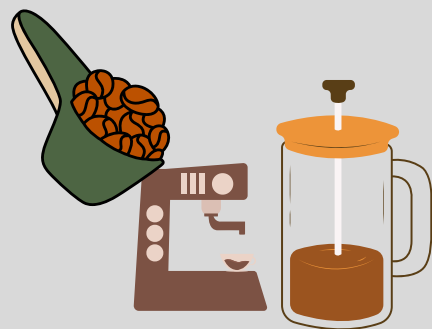
1

2

3

4

5



LATIHAN 2B

**NYATAKAN FUNGSI BAGI SETIAP PERALATAN
YANG BERIKUT:**

PORTAFILTER

**MANUAL
GRINDER**

**COFFEE
THERMOMETER**

KNOCK BOX

**COFFEE
TAMPER**



jenis-jenis
cawan dan
gelas kopi



JENIS-JENIS CAWAN DAN GELAS

ESPRESSO GLASS



- FUNGSI UTAMA ADALAH UNTUK MENAMPUNG DAN MENYAJIKAN ESPRESSO DALAM PORSI KECIL SEKITAR 30-60 ML.

DEMITASSE ESPRESSO CUP (SAIZ KECIL)



- BERBENTUK CAWAN KECIL, MEMBANTU MENAMPUNG DAN MENYAJIKAN ESPRESSO DALAM PORSI KECIL SEKITAR 30-60 ML.
- IANYA MEMBANTU MENGEKALKAN AROMA ESPRESSO DAN MENJAGA SUHU ESPRESSO.

JENIS-JENIS CAWAN DAN GELAS

LATTE GLASS



- FUNGSI UTAMA ADALAH UNTUK MENAMPUNG DAN MENYAJIKAN ESPRESSO BERSAMA SUSU PANAS.
- MEMILIKI CIRI TELUS DAN PENGGUNA BOLEH MELIHAT LAPISAN KOPI, KRIM DAN BUIH SUSU.
- MENAMBAH NILAI VISUAL.

MUG



- FUNGSI UTAMA ADALAH UNTUK MENAMPUNG DAN MENYAJIKAN KOPI SEPERTI LATTE, CAPPUCION DAN JENIS-JENIS PENYEDIAAN KOPI YANG LAIN.
- MENJAGA SUHU MINUMAN DAN KOPI HANGAT LEBIH LAMA.

LATIHAN 3A

**NYATAKAN NAMA DAN FUNGSI CAWAN/GELAS
SEPERTI DI BAWAH:**



LATIHAN 3B

**SENARAIKAN JENIS-JENIS MINUMAN KOPI
YANG ANDA TAHU ATAU PERNAH MENIKMATI**



teknik asas penyediaan kopi



TEKNIK ASAS

1. CHOOSE A JUG

- MULAKAN DENGAN MENGISI JAG DENGAN SUSU YANG DIKELUARKAN DARIPADA PETI SEJUK.
- UKUR JUMLAH SUSU YANG DIPERLUKAN.
- SUSU SEPATUTNYA BERAKHIR DI BAWAH TITIK SEPARUH JUG.



2. PULL A SHOT OF ESPRESSO

- KISAR KOPI SEGAR KE DALAM PORTAFILTER SUPAYA IA MEMBENTUK BUSUT BERPUSAT.
- RATAKAN LONGGOKAN, SAPU LEBIHAN KOPI, KEMUDIAN TEKAN KE BAWAH DENGAN RATA DENGAN TAMPER.
- PASANGKAN PORTAFILTER KE DALAM GROUP HEAD MESIN KOPI



TEKNIK ASAS

3. MAKE ADJUSTMENTS

- UNTUK MENGEKSTRAK ESPRESSO, LETAKKAN PORTAFILTER DAN TEKAN BUTANG BREW.
- MASA 25-30 SAAT UNTUK MENCAPAI 45-60 ML.
- KISAR KASAR UNTUK ALIRAN AIR YANG LEBIH CEPAT, MANAKALA LEBIH HALUS UNTUK ALIRAN AIR YANG LEBIH PERLAHAN.



4. STEAM MILK FOR LATTE ART

- LETAKKAN TONGKAT WAP DALAM MUNCUNG JAG
- CONDONGKANNYA UNTUK MENENGGELAMKAN BAHAGIAN TENGAH
- HIDUPKAN UNTUK MERASAKAN SUHU



TUTORIAL STIM SUSU



TEKNIK ASAS LATTE ART



LATIHAN 4A

**SENARAIKAN EMPAT (4) TEKNIK ASAS
PENYEDIAAN KOPI**

1

2

3

4

LATIHAN 4B

**HURAIKAN SECARA RINGKAS TEKNIK ASAS
PENYEDIAAN KOPI**

1

2

3

4

RUJUKAN



MOLDVAER, A. (2021). THE COFFEE BOOK: BARISTA TIPS* RECIPES* BEANS FROM AROUND THE WORLD. PENGUIN. (ISBN 978-0-2414-8112-7)

SOEDER, R. & MATSUNO, K. (2017). BARISTA SECRETS: FOR CREATIVE COFFEE AT HOME. POPULAR UK LTD. (ISBN 978-0-85762-606-6)

STEPHENSON, T. (2016). THE CURIOUS BARISTA'S GUIDE TO COFFEE. RYLAND PETERS & SMALL. (ISBN 978-1-78-879083-3)

MUTIARA HATI



KOPI ARABICA KOPI ROBUSTA,
DICAMPUR SUSU IKUT SUKATAN,
RUPA INDAH BERMANIS KATA,
ADAB YANG BAIK MENJADI IKUTAN.



MINUM KOPI BERSAMA SALEHA,
KOPI DIMINUM PENUH BERGAYA,
BANYAKKAN DOA BANYAKKAN USAHA,
INSYA-ALLAH HIDUP PASTI BERJAYA.



MINUM KOPI TERASA HALIA,
KOPINYA HITAM SEPERTI ARANG,
RAJIN MEMBACA AMALAN MULIA,
INSYA-ALLAH HIDUP DISAYANGI ORANG.



e ISBN 978-629-7514-62-8

