

KOPI SANGRAI & KOPI BUBUK

Beberapa istilah dan definisi untuk kopi sangria dan bubuk kopi yang tertuang dalam SNI 8964:2021 sebagai berikut:

1. Kopi Sangrai
Kopi Sangrai adalah biji kopi dari Varietas tertentu atau campran dari dua atau lebih varietas yang telah disangrai sampai tingkat kematangan tertentu, tanpa penambahan bahan lain.
2. Kopi Bubuk
Kopi bubuk adalah kopi sangrai dari varietas tertentu atau campuran dari dua atau lebih varietas, yang digiling (ground), tanpa penambahan bahan lain



Pembentukan cita rasa kopi berlangsung selama penyangraian. Variabel-variabel dalam penyangraian seperti jenis dan sifat-sifat fisiko organoleptik biji kopi, rasio antara suhu dan lama penyangraian, derajat atau style sangrai, metode penyangraian yang berbeda. Rasio suhu dan lama sangrai akan menentukan cita rasa kopi. Kopi yang disangrai cepat pada suhu sangrai yang lebih tinggi atau menggunakan suhu tinggi dan kecepatan hembusan udara panas yang lebih tinggi pada derajat sangrai tertentu akan menghasikan cita rasa yang lebih acidity (asam), dibandingkan suhu yang lebih rendah atau sangrai yang lebih panjang. Sebaliknya penyangraian yang lambat akan menghasikan body yang lebih penuh dan cita rasa yang makin kompleks. Penyangraian yang sangat lambat akan menghasilkan cita rasa hambar.

Biji kopi sangrai digiling menggunakan mesin penggiling hingga diperoleh kopi bubuk dengan ukuran partikel tertentu. Kopi bubuk memiliki luas permukaan yang lebih besar dibandingkan dengan biji kopi utuh, sehingga senyawa pembentuk rasa dan senyawa penyegar lebih mudah larut dalam air seduhan.

Penggilingan adalah proses menghaluskan biji kopi yang telah disangrai untuk menghasilkan kopi bubuk dengan ukuran partikel maksimal 75 mesh. Ukuran partikel kopi bubuk ini mempengaruhi rasa dan aroma kopi.



Penggilingan biji kopi membuka atau membongkar bagian dalam biji kopi, sehingga memaksimalkan proses ekstraksi. Ukuran partikel yang umum digunakan adalah kasar (coarse), sedang (medium), dan halus (fine).

Untuk pilihan ukuran partikel ditentukan oleh metode penyeduhan yang akan digunakan. Partikel halus (fine) cocok untuk proses ekstraksi yang lebih cepat, sementara partikel kasar (coarse) lebih sesuai untuk metode penyeduhan dengan waktu ekstraksi yang lebih lama