

PROSES PENGOLAHAN BIJI KOPI

Abigael Rante Tondok, STP., M.Si

I. Pendahuluan

Kopi merupakan minuman yang digandrungi oleh banyak kalangan karena memiliki daya pikat yang luar biasa. Bubuk kopi yang selama tersaji di gelas telah melalui tahapan proses pengolahan yang sangat panjang. Biji kopi sebelum diolah menjadi bubuk kopi perlu dilakukan penyangraian (Roasting). Penyangraian merupakan proses penting dalam industri pengolahan kopi yang amat menentukan mutu minuman kopi yang diperolehnya. Proses ini mengubah biji-biji kopi mentah yang tidak enak menjadi minuman dengan aroma dan citarasa lezat.

Dalam proses pengolahan biji kopi secara Roasting perlu disesuaikan dengan permintaan dan kegemaran konsumen. Beberapa tngkatan penyangraian terdiri dari: light roast (sangrai cukupan), medium roast (sangrai sedang), dark roast (sangrai matang). Ketiga cara penyangraian ini berpengaruh terhadap citarasa dan warna bubuk kopi yang dihasilkan.

Tujuan Penyangraian biji kopi adalah menghasilkan senyawa-senyawa pembentuk citarasa dan aroma khas kopi yang ada di dalam biji kopi. Proses penyangraian diawali dengan penguapan air yang ada di dalam biji kopi dengan memanfaatkan panas yang tersedia dan kemudian diikuti dengan penguapan senyawa volatil serta proses pencoklatan biji. Pada proses penyangraian kopi mengalami perubahan warna dari hijau atau coklat muda menjadi coklat kayu manis, kemudian menjadi hitam dengan permukaan berminyak. Bila kopi sudah berwarna hitam dan mudah pecah (retak) maka penyangraian segera dihentikan. Selanjutnya kopi segera diangkat dan didinginkan.

II. Proses Perubahan Warna Biji Kopi selama proses Penyangraian

Kesempurnaan penyangraian kopi dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu panas dan waktu. Kisaran suhu sangrai yaitu suhu 190-205⁰C sedangkan waktu penyangraian bervariasi dari 7 - 30 menit tergantung jenis alat dan mutu kopi. Penyangraian bisa dilakukan secara terbuka atau tertutup. Penyangraian secara tertutup banyak dilakukan oleh pabrik atau industri pembuatan kopi bubuk untuk mempercepat proses penyangraian. Penyangraian secara tertutup akan menyebabkan kopi bubuk yang dihasilkan terasa agak asam akibat tertahannya air

dan beberapa jenis asam yang mudah menguap. Namun aromanya akan lebih tajam karena senyawa kimia yang beraroma khas kopi tidak banyak menguap. Selain itu, kopi akan terhindar dari pencemaran bau yang berasal dari luar seperti bahan bakar atau bau gas hasil pembakaran yang tidak sempurna.

Komposisi senyawa kimia dalam kopi baik volatil maupun non volatil dipengaruhi oleh derajat penyangraian. Senyawa kimia kopi yang rusak selama penyangraian adalah asam klorogenat dan trigonelin.

Adapun perubahan warna kopi selama proses penyangraian/roasting dengan nama-nama yang diberikan adalah sebagai berikut :

1. Awal perubahan warna STRAW

Ini adalah proses ketika green beans sudah mulai disangrai. Warna sudah mulai berubah, ukuran green beans sudah mulai membesar karena proses pembakaran yang terjadi.

2. Coklat terang CINNAMON ROAST.

Ini adalah level pertama dari Roasting. Level Light roast berada pada waktu beberapa menit sebelum " first crack ". Roasting pada level ini akan menghasilkan citarasa kopi dengan asam yang tinggi dan tajam. Flavor dari kopi tidak terlalu terlihat jelas pada roasting level ini. Biasanya roasting jenis ini diminati oleh masyarakat dari Amerika.

3. NEW ENGLAD ROAST

Roasting kopi pada level ini akan menghasilkan citarasa yang tidak jauh berbeda dengan Light roast. Keasaman masih mendominasi. Warna biji sudah mulai agak lebih coklat. Roasting jenis ini biasanya disukai oleh masyarakat dari Amerika Utara. Roasting kopi pada level ini akan berhenti pada masa " first crack ". Saat terdengar bunyi crack pertama dari biji kopi maka saat itulah anda berhenti roasting untuk menghasilkan level New England Roasting.

4. AMERICAN ROAST.

Pada roasting ini level ini, warna kopi akan sedikit lebih coklat daripada level New England Roast. Agak sulit membedakan warna American Roast dengan

New England Roast jika tidak berada pada ruangan dengan penerangan yang baik. Roasting kopi pada level ini akan menghasilkan rasa yang lebih balance antara rasa asam dan pahit, aroma juga akan lebih tercium. American Roast biasanya disukai oleh masyarakat Amerika Timur.

5. CITY ROAST.

Warna coklat tua, warna biji lebih gelap dari American Roast. Roasting pada level ini hampir baik untuk semua jenis kopi di dunia. Roasting pada level ini akan menghasilkan rasa yang balance dan lembut. Aroma juga akan lebih terasa dari American Roast. Roasting kopi level City Roast banyak disukai oleh hampir seluruh masyarakat di dunia.

6. FULL CITY ROAST.

Warna coklat sudah lebih gelap dari City roast, sudah mulai sedikit oily (berminyak). Roasting kopi pada level ini akan menghasilkan rasa asam dan pahit yang balance, ditambah juga dengan rasa manis (sweet). Full City Roast berhenti saat " second crack ". Aroma kopi akan sangat terasa pada roasting level ini

7. VIENNA ROAST

Roasting pada level ini berada ditengah-tengah waktu setelah "second crack". Setelah beberapa menit menuju second crack, maka biji kopi akan semakin berwarna coklat tua. Pada roasting level ini, anda kan merasakan keasaman yang sudah mulai berkurang, bitter yang lebih terasa. Aroma yang keluar lebih maksimal. Kopi lebih berminyak (oily). Roasting pada level ini cook untuk dijadikan campuran espresso.

8. FRENCH ROAST.

Warna biji kopi sudah mulai menghitam. Minyak pada biji kopi sudah semakin jelas. Roasting kopi pada level ini akan semakin menghilangkan keasaman pada kopi, bitter akan sangat dominan. Aroma akan terasa dengan jelas. Roasting kopi pada level ini juga cook untuk dijadikan campuran pada espresso.

9. Full French Roast (ITALIAN ROAST)

Tidak jauh berbeda dengan French Roast. Roasting kopi pada level ini hampir menghilangkan acidity pada biji kopi dan biji kopi akan semakin ringan. Akan mulai tercium bau smokey (asap), akan menghilangkan karakteristik pada kopi. Rasa kopi akan semakin intense (tajam) pada level ini.

10. SPANISH ROAST.

Warna biji kopi sudah hitam. Minyak pada kopi akan terlihat jelas. Aroma dan rasa yang keluar tidak jauh berbeda dengan roasting kopi pada level Full French Roast.

Semua tingkatan Roasting tepat dan sempurna, tergantung selera peminum kopinya, karena pilihannya sangat subjektif. Adakalanya pemilihan dan selera ditentukan juga aspek geografis asal biji kopi, kebiasaan atau budaya suatu daerah namun ketika kita berbicara pada ranah roasting sebagai proses terjadinya perubahan unsur kimia, maka indikatornya dapat menjadi lebih ilmiah dan bukan lagi menjadi pendapat.