

## Pengujian Cita Rasa Kopi Arabika Dengan Metode *Cupping Test* (*Arabica Coffee Taste Testing With Cupping Test Method*)

Fahmi Adam<sup>1</sup>, Raida Agustina<sup>1</sup>, Rahmat Fadhil<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

\*Corresponding author: rahmat.fadhil@unsyiah.ac.id

**Abstrak.** Kopi merupakan salah satu minuman terpopuler di dunia, seiring dengan pesatnya permintaan kopi dikalangan penikmat kopi, maka perlu dilakukannya evaluasi sensoris kopi secara ilmiah guna memperoleh cita rasa kopi yang lebih berkualitas dan sesuai akan kebutuhan permintaan para konsumen. Untuk mendapatkan kualitas kopi Arabika Gayo yang baik ialah dengan cara menyangrai kopi dengan tepat. Mengetahui kualitas kopi Arabika akan rasa yang dihasilkan dapat dilakukan dengan metode *cupping test*, evaluasi setiap atribut nya dilakukan oleh para pakar yang sangat berpengalaman dalam menilai mutu cita rasa kopi Arabika. Pengujian *cupping test* ini dilakukan karena tiga alasan, yaitu: untuk menentukan sensorik, untuk menggambarkan rasa dan untuk menentukan preferensi produk. *Cupping test* menjadi salah satu metode yang penting dilakukan untuk menentukan kualitas kopi sebelum didistribusikan.

**Kata kunci :** Kualitas kopi Arabika, uji cita rasa kopi, SCAA, metode *cupping test*.

**Abstract.** Coffee is one of the most popular drinks in the world, along with the rapid demand for coffee among coffee connoisseurs, it is necessary to carry out a scientific sensory evaluation of coffee in order to obtain a higher quality coffee taste and according to the needs of consumer demand. To get good quality Gayo Arabica coffee is to roast the coffee properly. Knowing the quality of Arabica coffee for the taste produced can be done by the cupping test method, evaluation of each attribute is carried out by experts who are very experienced in assessing the quality of Arabica coffee taste. The cupping test was conducted for three reasons, namely: to determine sensory, to describe taste and to determine product preferences. Cupping test is one of the important methods to determine the quality of coffee before it is distributed.

**Keywords:** Arabica coffee quality, coffee taste test, SCAA, cupping test method.

### PENDAHULUAN

Kopi telah menjadi minuman populer dan dikonsumsi di seluruh dunia, sama seperti anggur kopi memiliki rasa khas untuk setiap area produksi sehingga memiliki penggemar mereka sendiri untuk rasa tertentu. Pemesanan kopi oleh negara konsumen saat ini telah didasarkan pada kualitas rasa sehingga semakin baik rasanya, maka semakin besar permintaan pasar dan mahalanya (Safrizal, 2018).

Aroma, rasa, dan tekstur biji kopi panggang yang diinginkan terutama berasal dari proses pemanggangan, menyebabkan perubahan besar pada kedua komposisi kimia dan sifat fisik. Sejauh mana perubahan ini memiliki dampak langsung pada persyaratan proses penyangraian sempurna, sifat organoleptik, dan efek fisiologis dari kopi (Floegel, 2012). Terdapat dua jenis kopi Robusta dan Arabika, jenis kopi Arabika merupakan varietas yang paling diminati oleh penikmat kopi (ICCRI, 2008). Pada produksi kopi, pengolahan dan pemasaran kopi adanya dukungan oleh beberapa pihak, sehingga suksesnya agribisnis kopi di Indonesia. Namun dalam meningkatkan kualitas biji kopi yang dihasilkan terus dilakukan, hal tersebut dilaksanakan supaya kualitas komoditas biji kopi Indonesia dapat bersaing pada pasar Internasional.

Untuk mendapatkan kualitas kopi Arabika Gayo yang baik ialah dengan cara menyangrai kopi dengan tepat, dimana *roasting* sendiri adalah proses pembentukan rasa dan aroma pada biji kopi. Mengetahui bahwa cita rasa yang baik pada kopi Arabika dapat dilakukan dengan pengujian cita rasa secara *Cupping Test*. Metode *cupping* kopi merupakan cara mengevaluasi rasa yang berasal dari kopi. Karena setiap jenis kopi memiliki karakteristik rasa

yang berbeda, *cupping test* ini terasa bisa membedakan karakteristik yang berasal dari kopi. Metode *cupping test* ini digunakan untuk memperoleh mutu cita rasa kopi yang berkualitas dari varietas yang dilakukan evaluasi sensoris (Yulia, 2018).

### **Pengujian Cita Rasa Kopi Arabika**

Metode penentuan kualitas rasa yang biasa digunakan di banyak negara adalah metode SCAA. Tingkat selera kualitas dibedakan dengan cara kopi dicicipi dan diseduh langsung oleh penguji bersertifikat (Cupper), metode mencicipinya telah distandarisi oleh SCAA untuk menghilangkan faktor-faktor lain yang mempengaruhi rasa, metode nya disebut *cupping*. Skor *cupping* sangat dipengaruhi oleh tempat geografis di mana kopi ditanam, pembuahan selama penanaman dan kepadatan tanaman pelindung yang menghasilkan komposisi kimia biji kopi yang dihasilkan (Musika, 2017). Metode yang paling umum digunakan sekarang dan juga di pengujian terdahulu untuk mengevaluasi kualitas kopi dalam cangkir disebut "*cupping*". Sistem penilaian yang dikembangkan oleh Specialty Coffee Association of America (SCAA, 2009) mencakup daftar standar atribut, seperti body dan acidity, yang akan dinilai untuk menggambarkan produk.

### **Metode Cupping Test**

Tes rasa kopi ini dilakukan dengan indrawi pada aroma dan rasa. Rasa yang muncul terlalu penting, terutama di segmen kopi spesial. *Cupping* pertama kali dibuat oleh Clarence E. Bickford di San Francisco, AS pada pertengahan abad ke-19. Metode ini semakin meningkat. Jika cupper sudah sangat mahir, cupper akan tahu bahwa ketidakseragaman rasa kopi berada pada lokasi penghasilnya dengan mencium aroma dan merasakan seduhan kopinya (Kusuma, 2018). Peran yang bertanggung jawab di dalam evaluasi uji citarasa kopi speciality Arabika disebut Q – Grader, titel beserta sertifikat seorang Q-Grader diperoleh dari forum Coffee Quality Institute (CQI). Tentunya para Q – Grader dalam memperoleh titel dan sertifikat itu sudah melewati serangkaian latihan dan tahapan uji profesional di dalam mengevaluasi total atribut yang terdapat di dalam kopi tersebut untuk menjadikannya seorang Q-Grader (Musika, 2017).

Sertifikat Q- Grader hanyalah berlaku semata-mata pas 3 tahunan, menjadi sebelum jaman sertifikat belum memasuki kala kadaluarsa, para Q-Grader perlu mengikuti serangkaian tahapan tes profesional lagi untuk meraih ulang sertifikat itu (Icoffee, 2018). *Coffe Quality Institute* (CQI) merupakan forum internasional yang berbasis di California, Amerika Serikat. Forum internasional ini memastikan bahwa kopi yang didistribusikan merupakan kopi speciality yang sudah melewati serangkaian tahapan uji. Amat erat kaitannya dalam membantu kelancaran industri kopi dalam hal pendistribusian kopi *speciality* di pasar (Musika, 2017). Kemampuan Q-Grader di dalam menilai citarasa kopi arabika tidak perlu diragukan lagi, dikarenakan mereka memang seorang pakar profesional di dalam menilai citarasa kopi *speciality*.

### **Evolusi Perkembangan dan Protokol Metode Cupping Test**

Protokol resmi SCAA untuk *cupping* dan grading kopi arabika tumbuh dari program promosi kopi spesial dari Organisasi Kopi Internasional yang dimulai pada tahun 1999. Meskipun ada lima negara yang terlibat dalam program ini, protokol *cupping* pada awalnya dikembangkan untuk kopi arabika Brasil. Untuk melakukan pengujian *cupping*, diperlukan bentuk *cupping* yang terstandarisi serta format standar dalam menyangrai dan menyiapkan kopi. Melalui trial and error, selama periode 5 tahun, bentuk bekam SCAA berkembang menjadi satu yang terdiri dari 10 atribut kualitas penting, masing-masing bernilai 10 poin, sehingga evaluasi akan didasarkan pada skala 100 poin. Skala 100 poin ditentukan

untuk menjadi yang paling mudah dipahami oleh orang-orang baik di dalam maupun di luar industri kopi. 10 atribut penilaian kualitas penting pada kopi ialah, (1) fragrance/aroma; (2) flavor; (3) aftertaste; (4) acidity; (5) body; (6) uniformity; (7) balance; (8) clean cup; (9) sweetness; and (10) overall.

Melakukan pengujian cita rasa secara *cupping test* memiliki protokol tertentu dalam menilai secangkir kopi yang akan diuji berdasarkan ketentuan dari SCAA (*Specialty Coffee Association Of America*), dimana sampel pertama-tama harus diperiksa secara visual untuk warna sangrai. Ini ditandai pada lembar dan dapat digunakan sebagai referensi selama penilaian atribut rasa tertentu. Urutan penilaian setiap atribut didasarkan pada perubahan persepsi rasa yang disebabkan oleh penurunan suhu kopi saat didinginkan (Lingle, dkk., 2017).

Menurut protokol *cupping* SCAA (2018), sensor pengujian ini dilakukan karena tiga alasan: untuk menentukan sensorik yang sebenarnya perbedaan antara sampel, untuk menggambarkan rasa sampel, dan untuk menentukan preferensi produk. *Cupping test* dirasa akan sangat perlu dilakukan untuk menentukan kualitas kopi sebelum didistribusikan. Menurut Lingle (2011), kualitas minuman kopi didasarkan pada "*cupping test*," standar internasional yang direkomendasikan oleh Specialty Coffee Association of America (SCAA) untuk klasifikasi minuman kopi. *Cupping* dilakukan berdasarkan 11 atribut penilaian berdasarkan protokol yang diterapkan oleh SCAA, adapun berbagai atribut penilaian yang dilakukan pada proses *Cupping Test* ialah sebagai berikut :

#### 1. Fragrance/Aroma

Aroma (dihasilkan dari bubuk kopi) dan aroma (dihasilkan dari kopi ketika telah diseduh) adalah aspek yang berasal dari aroma dan dapat dievaluasi dengan prosedur berikut:

- a) Cium berbagai bubuk kopi dalam mangkuk sebelum dituangkan air
- b) Cium aroma yang dipancarkan saat kerak/busa pecah
- c) Cium aroma yang dipancarkan saat kopi telah mengendap.

#### 2. Flavor

*Flavor* adalah kombinasi yang dapat dirasakan dengan lidah dan aroma uap yang dihirup oleh hidung ketika kopi sudah masuk ke dalam mulut. Nilai yang diberikan pada rasa harus mencakup peringkat keseluruhan, dengan mempertimbangkan efek, kualitas dan kompleksitas kombinasi rasa dan aroma.

#### 3. After Taste

*Aftertaste* adalah rasa positif lama (rasa dan aroma) yang berasal dari balik mulut dan bertahan setelah menelan kopi. Nilai yang tinggi diberikan kecuali *aftertaste* dengan cepat hilang dan kemudian tidak enak.

#### 4. Acidity

Asam kopi yang baik bisa dikatakan asam ketika rasa yang dihasilkan enak. Keasaman yang baik adalah kopi yang memiliki asam buah yang lezat, manis, dan segar.

#### 5. Body

*Body* ialah rasa yang dirasakan antara lidah dan langit-langit mulut, ketika kopi memasuki mulut. *Body* yang tebal biasanya mendapatkan nilai tinggi.

#### 6. Balance

Rasa kopi yang seimbang berasal dari beberapa evaluasi seperti aroma, aftertaste dan kekayaan rasa. Dan jika Anda merasa tidak seimbang dari keseluruhan rasa yang dicampur, nilai yang diberikan tentunya akan rendah.

#### 7. Sweetness

Biji kopi juga manis, tetapi bukan manisnya sukrosa.

8. *Clean Up*

Menunjukkan tidak ada nilai negatif yang berasal pengujian sensori kopi dari tahapan uji dari semua atribut yang dinilai, apabila tidak adanya nilai negatif pada awal uji cita rasa kopi hingga after taste, maka akan memperoleh nilai yang baik, begitupun sebaliknya.

9. *Uniformity*

Adanya keseragaman antara gelas satu dengan lainnya.

10. *Defect*

*Defect* adalah aroma negatif (cacat), rasa, atau stigma yang terkait dengan kopi yang dapat mempengaruhi kualitas penilaian kopi.

11. *Overall*

Peringkat keseluruhan yang mencerminkan aspek keseluruhan sampel kopi yang diakui oleh masing-masing penilai.

**Specialty Coffee Association Arabica Cupping Form**

Name: \_\_\_\_\_  
Date: \_\_\_\_\_  
Table no: \_\_\_\_\_

Quality Scale			
6.00 - GOOD	7.00 - VERY GOOD	8.00 - EXCELLENT	9.00 - OUTSTANDING
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Flavor	Acidity	Body	Uniformity	Clean Cup	Overall	Total Score
		Dry Qualities Break	Aftertaste	Intensity High Low	Level Heavy Thin	Balance	Sweetness	Defects (subtract) # of cups Intensity	
Notes:									Final Score

Gambar 1. Form *Cupping* Yang Digunakan Untuk Penilaian (sumber: Specialty Coffe Association of America, 2009)

Gambar 1, di atas merupakan formulir yang digunakan para cupper dalam memberikan nilai di setiap atribut penilaian yang dimiliki oleh sampel pengujian cita rasa kopi Arabika. Dengan metode ini, cupper cukup terlatih untuk mengidentifikasi, mendefinisikan, dan memahami aspek sensorik yang menentukan kualitas kopi di dalam cangkir (Morales, 2002).

**KESIMPULAN DAN SARAN**

Mengetahui kualitas kopi Arabika akan rasa yang dihasilkan dapat dilakukan dengan metode *cupping test*, evaluasi setiap atributnya dilakukan oleh para pakar yang sangat berpengalaman dalam menilai mutu cita rasa kopi Arabika. Tujuan *cupping* sendiri ialah untuk menentukan sensorik yang sebenarnya perbedaan antara sampel, untuk menggambarkan rasa sampel, dan untuk menentukan preferensi produk. Melakukan *cupping test* sendiri mempunyai protocol tersendiri yang dinaungi oleh SCAA dalam menilai 11 atribut kualitas penting pada secangkir kopi. Kopi golongan specialty yang telah diperoleh dari evaluasi hasil *cupping test* akan sepenuhnya dipertanggungjawabkan oleh cupper selama pendistribusian kopi. *Cupping test* dirasa akan sangat perlu dilakukan untuk menentukan kualitas kopi sebelum didistribusikan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Edvan, BT. 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*. 4 (1): 31-40
- Floegel A, Pischon T, Bergmann MM, Teucher B, Kaaks R, Boeing H. 2012. Coffee consumption and risk of chronic disease in the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC)-Germany study. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 95: 901–908
- [ICCRI] Indonesian Coffee and Cocoa Research Institute. 2008. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika Gayo. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jakarta (ID): Azrajens Mayuma
- Icoffee. 2018. Apa Q Grader & R Grader Itu?. <https://www.indonesiancoffeeonline.com/2018/02/05/apa-q-grader-dan-r-grader-itu/>. Diakses tanggal : 22 Mei 2021.
- Kusuma, H.T.P. . 2018. Aplikasi Klasifikasi Tingkat Kematangan Kopi Berdasarkan Hasil Roasting Menggunakan Algoritma Fuzzy C-Means. Universitas Islam Negeri Maulana Malik. Malang
- Lingle, TR. 2011. *The coffee cupper's handbook: Systematic guide to the sensory evaluation of coffee's flavor* (pp. 66). Long Beach, California: Specialty Coffee Association of America.
- Lingle, TR. dan Menon, SN. 2017. Chapter 8 - Cupping and Grading Discovering Character and Quality. *Jurnal The Craft and Science of Coffee* : 181-203
- Morales, AF. 2002. Examining the case of green to illustrate the limitations of grading systems/expert tasters in sensory evaluation for quality control. *Food Quality and Preference*. 13: 355–367.
- Musika, YA. 2017. SCAA Cupping Form; Menilai Kualitas Kopi. <https://majalah.ottencoffee.co.id/scaa-cupping-form-menilai-kualitas-kopi/>. Diakses pada tanggal 22 September 2020.
- Safrizal, Sutrisno, P.E.N., Lilik. U. Ahmad dan Samsudin. 2018. Estimation of Sensory Analysis Cupping Test Arabica Coffee Using NIR Spectroscopy. *Jurnal IOP Conference Series*. 147: 1-7
- [SCAA] Specialty Coffee Association of America. 2009. SCAA Protocols. Cupping Specialty Coffee. Available at: <<http://www.scaa.org/?page=resources&d=cupping-protocols>>. Diakses pada tanggal 5 Oktober 2021.
- [SCAA] Specialty Coffee Association of America. 2018. SCAA protocols. Cupping specialty coffee. Available at: <<http://www.scaa.org/PDF/resources/cupping-protocols.pdf>>. Diakses pada tanggal 5 Oktober 2021.
- Yulia, F. 2018. Optimasi Penyangraian Terhadap Kadar Kafein Dan Profil Organoleptik Pada Jenis Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Dengan Pengendalian Suhu Dan Waktu. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta