

RINGKASAN

Metode Penyeduhan dan Perawatan Alat Seduh di CV. Nuri Indah Lestari. Trisna Levia Arifin NIM. A44200317. Tahun 2023, Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Sepdian Luri Asmono, S. ST, M.P. (Dosen Pembimbing)

Magang Kerja Industri (MKI) merupakan program Politeknik Negeri Jember yang tercantum dalam kurikulum akademik sebagai sarana pembelajaran dunia kerja yang dilaksanakan kurang lebih 4 bulan. Pengembangan kegiatan umum dan kegiatan khusus juga dilakukan guna mengaplikasikan dan mengembangkan keterampilan ilmu yang sudah diperoleh sebelumnya kedalam kegiatan-kegiatan yang dilakukan di tempat magang, yaitu di CV. Nuri Indah Lestari.

Metode penyeduhan merupakan hal yang sangat penting untuk menentukan hasil dan citarasa dari biji kopi yang akan dikonsumsi. Terdapat dua metode dalam penyeduhan, yaitu penyeduhan manual (*manual brew*) dan penyeduhan menggunakan mesin *espresso*. Perbedaan dari kedua metode adalah kekasaran gilingan (*grindsizes*), jumlah air, waktu penyeduhan, penggunaan alat, dan tentunya tata cara penyeduhan.

Kalibrasi merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menjaga konsistensi karakter dan kualitas rasa dari sajian kopi. Terdapat standarisasi kalibrasi dalam ekstraksi yang digunakan oleh kafe-kafe terbagi menjadi 3 parameter, yaitu: *under extraction*, *over extraction* dan *ideal extraction* pada kalibrasi *espresso* dan kalibrasi V60 dan *aeropress*. Untuk menghasilkan hasil ekstraksi yang ideal maka perlu dilakukannya kalibrasi dalam untuk mengetahui metode yang tepat, teknik penyeduhan yang tepat, resep yang tepat, dan perawatan alat yang baik.