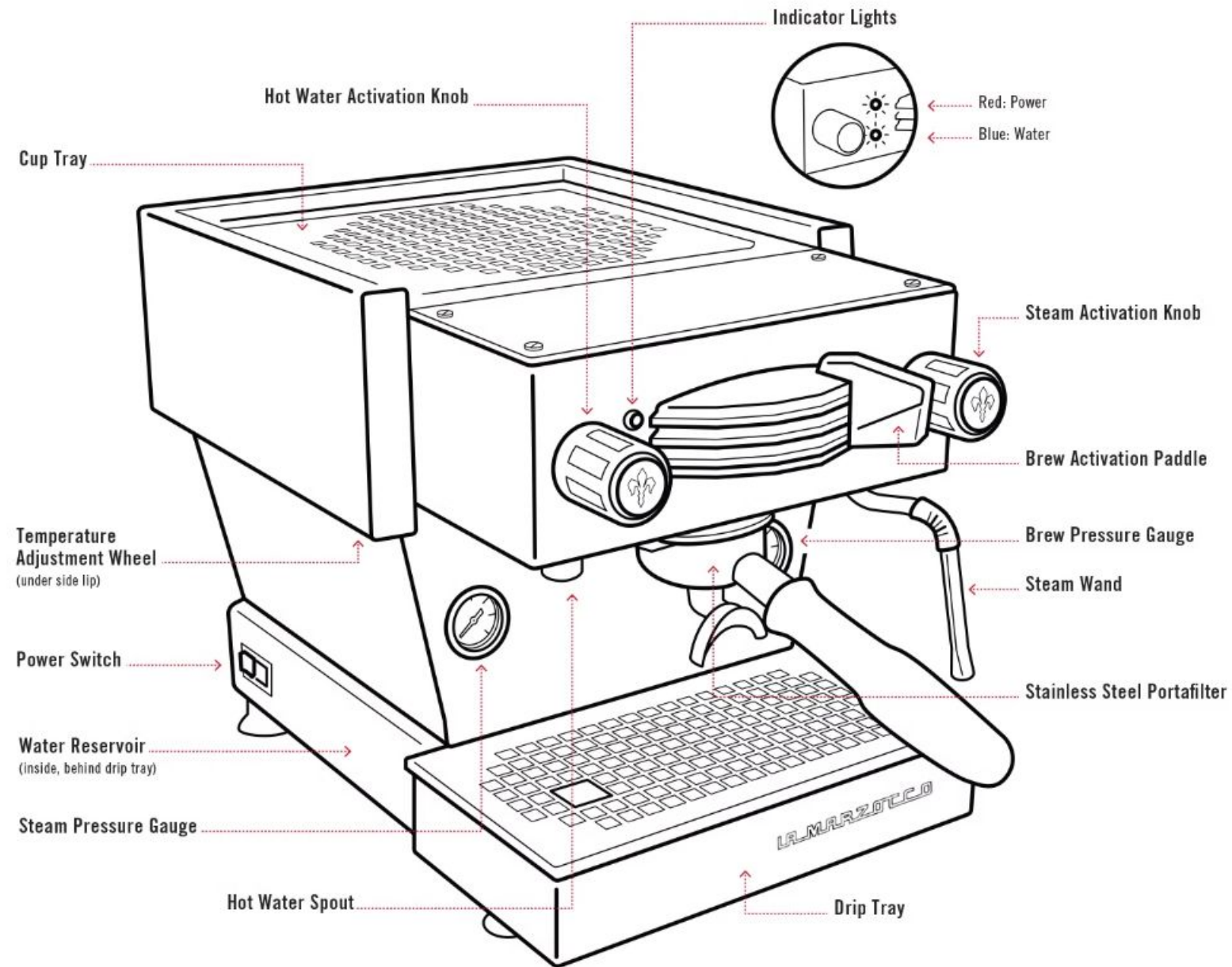


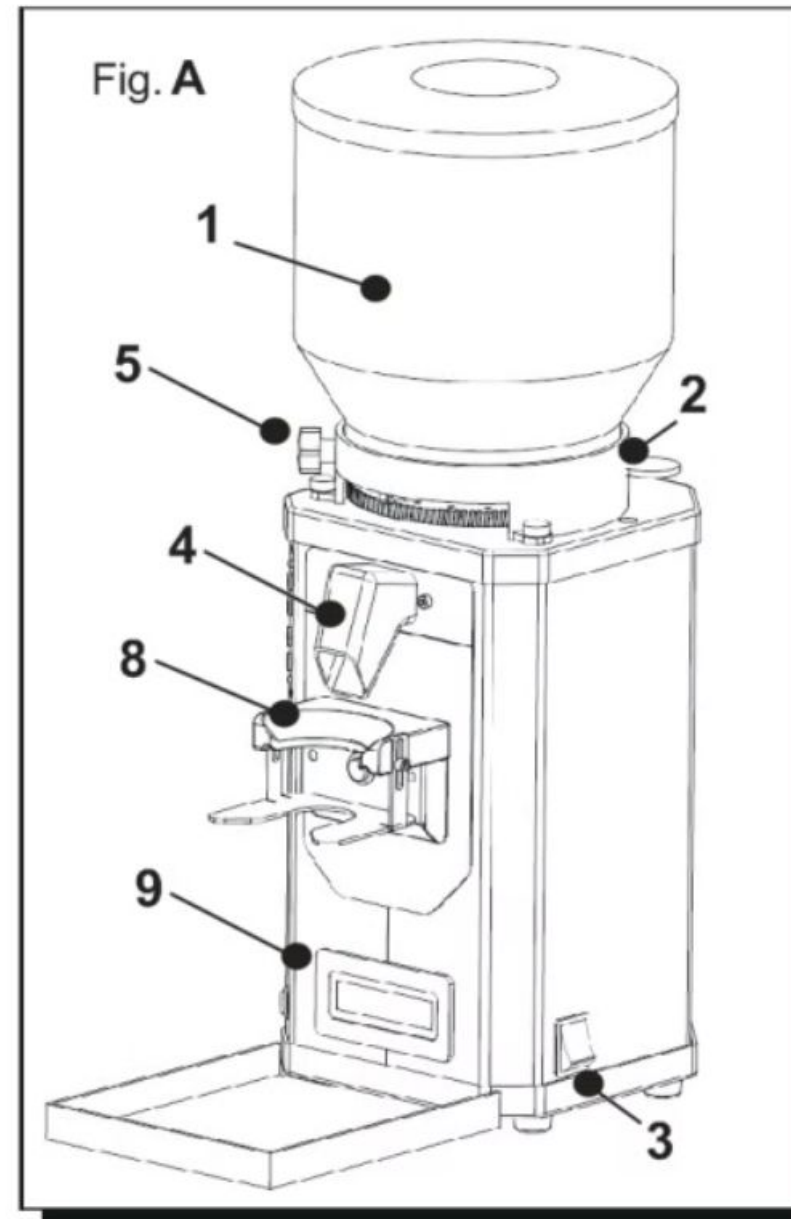
Basic Barista

Espresso Machine



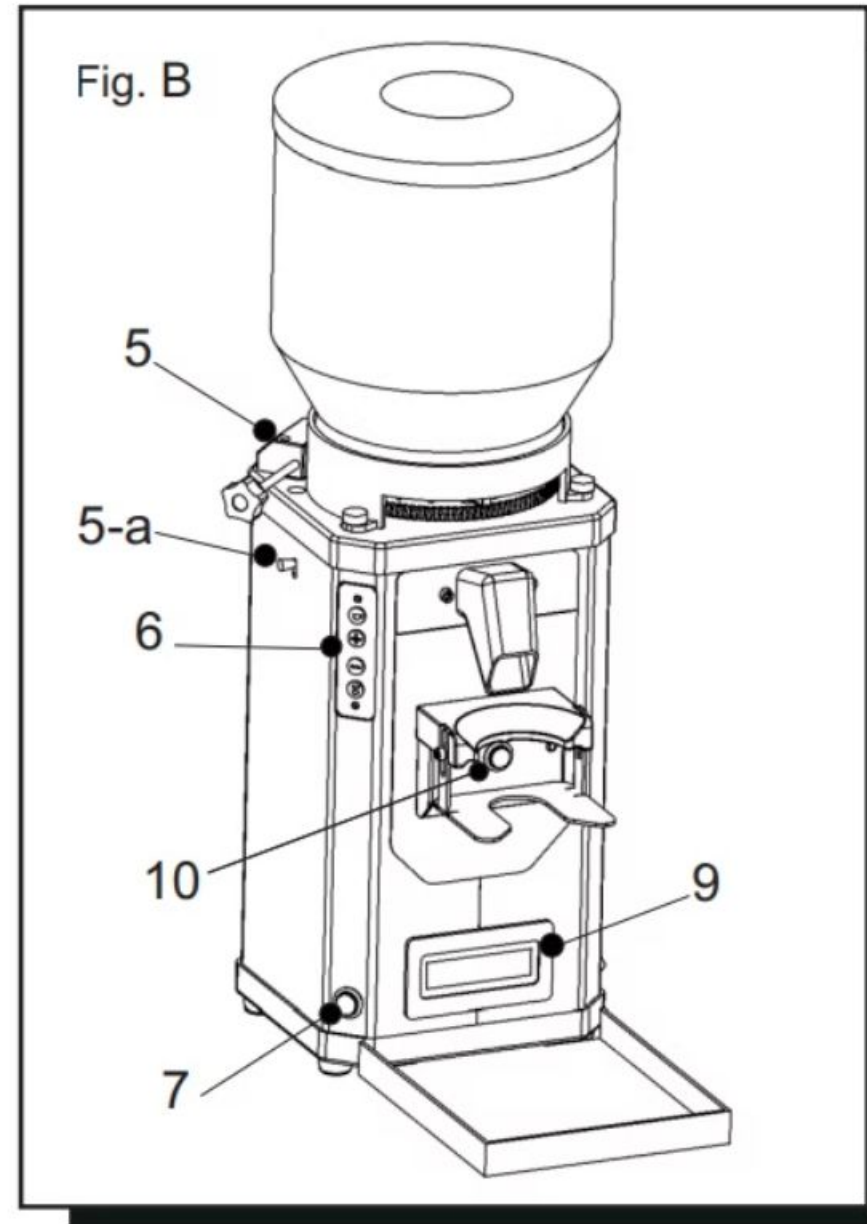
Grinder

- Coffee bean hopper
- Hopper slide
- Illuminated ON/OFF switch
- Discharge tube
- Grind adjustment
- Locking pin
- Touch panel
- Switch Barista mode
- Porta-filter
- Display
- Activation switch porta-filter

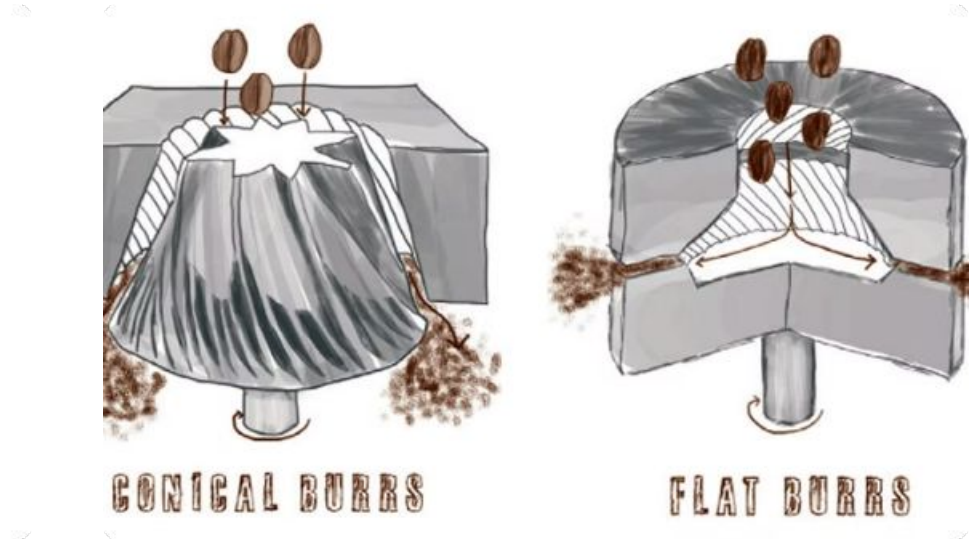


Grinder

- 1 - Coffee bean hopper
- 2 - Hopper slide
- 3 - Illuminated ON/OFF switch
- 4 - Discharge tube
- 5 - Grind adjustment
- 5-a - Locking pin
- 6 - Touch panel
- 7 - Switch Barista mode
- 8 - Porta-filter
- 9 - Display
- 10 - Activation switch porta-filter



Burr



Conical Burrs vs Flat Burrs

Bar Management -

Towel

Ada berbagai jenis handuk yang ditetapkan untuk segmen tertentu di bar, biasanya dilengkapi dengan kode warna berbeda untuk membedakan satu dengan yang lain.

- Steam Wand
- Porta Filter
- Drip Tray
- Bar
- Glass cloth

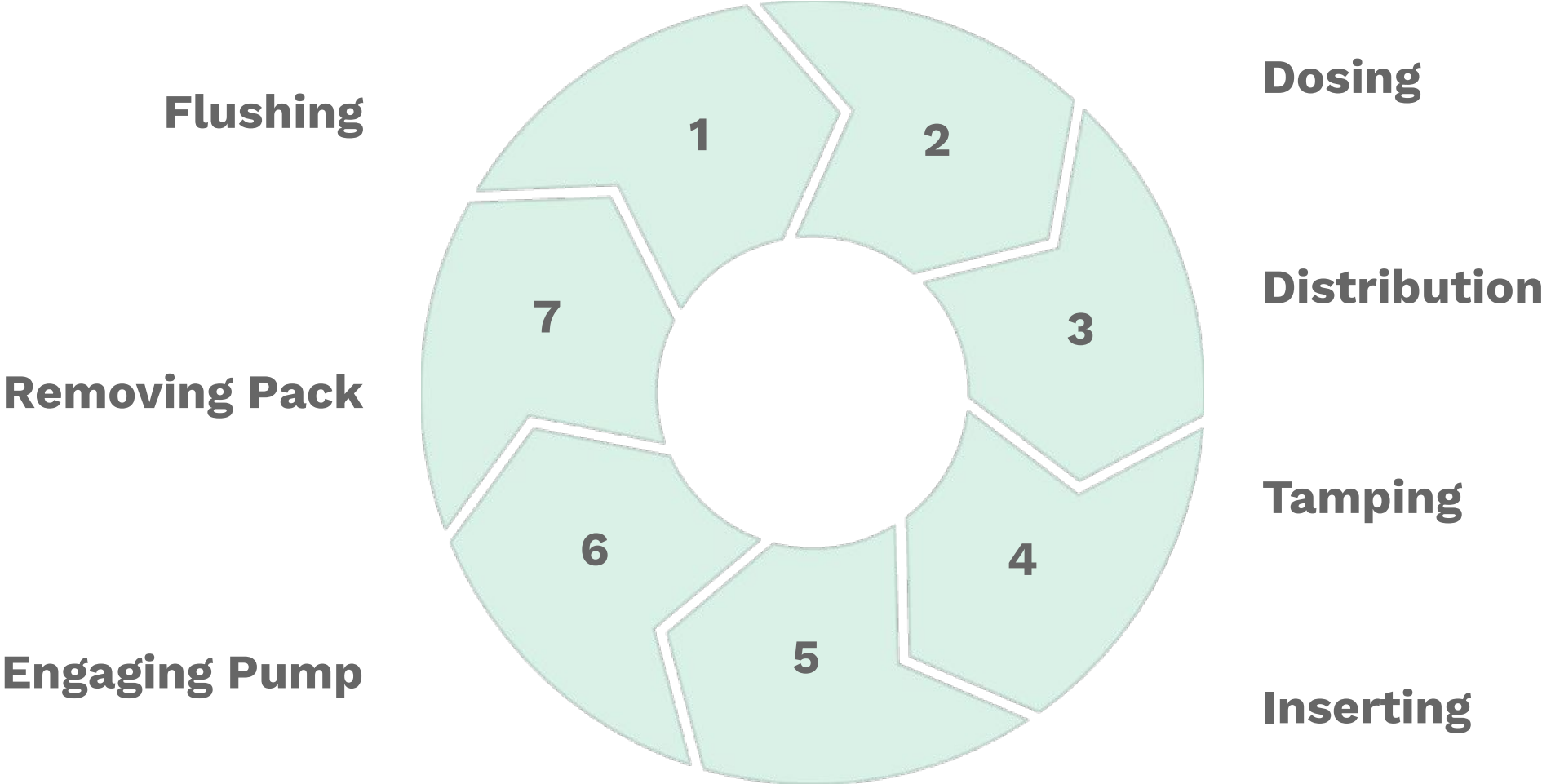


Bar Management - Tools

- Tamper
- Tamping mat
- Scale
- Knock box
- Brush
- Dosing cup
- Spoon
- Milk-jug



The 7 Mechanics



The 7 Mechanics

FLUSHING

Untuk membersihkan *shower screen* dan optimalkan persebaran air (dispersion), dibutuhkan waktu 2 detik / 50 ml.

Flush setelah mengeluarkan portafilter dan sebelum mengukur dosis (untuk efisiensi dan menghindari tetesan).



The 7 Mechanics

DOSING

Takarlah bubuk kopi yang diperlukan untuk espresso.

Menakar dosis harus dilakukan dengan memperhatikan basket size (+- 2 gram dari ukuran basket) dengan akurasi + 0,1 gram.



The 7 Mechanics

Distribution

Untuk mendistribusikan bubuk kopi secara merata dan mengurangi (atau bahkan mencegah) terjadinya *channeling* selama ekstraksi.



The 7 Mechanics

Tamping

Untuk menghilangkan air pockets berlebih pada bubuk kopi, memecahkan clumps, dan melakukan tamping yang rata dan konsisten.



The 7 Mechanics

Inserting

Memasukkan portafilter (dengan *coffee puck* didalamnya) ke dalam *group head* untuk ekstraksi espresso.



The 7 Mechanics

Engaging Pump

Memulai *brewing* mesin espresso untuk mengekstraksi dengan air panas bertekanan tinggi melalui coffee puck padat dan melarutkannya menjadi espresso.

- Saat porta filter dimasukkan ke dalam group head, segera aktifkan tombol/tuas brewing tidak sampai lewat dari 1 detik (imidiety brew).



The 7 Mechanics

Removing Puck

Mengeluarkan *coffee puck* yang telah digunakan dan membersihkan porta untuk ekstraksi berikutnya.



Espresso

"Espresso adalah minuman kopi yang dibuat dengan air panas yang bertekanan tinggi (9 bar), melalui bubuk kopi yang telah dipadatkan, menghasilkan rasa yang kuat dan rasio yang rendah.

Volume bervariasi mulai dari 30 ml (+ 5 ml) dalam waktu 20 hingga 30 detik."



Espresso – Flavor Journey



Salty

Sour

Sweet

Astringent



Dry

Bitter

Hollow

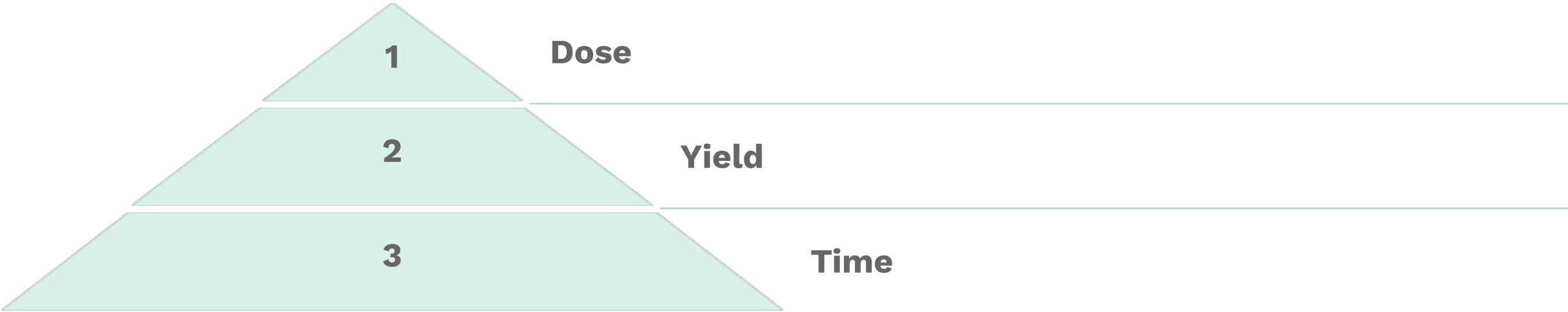
Under

Over

Espresso – Taste Structure



Espresso – Basic Structure



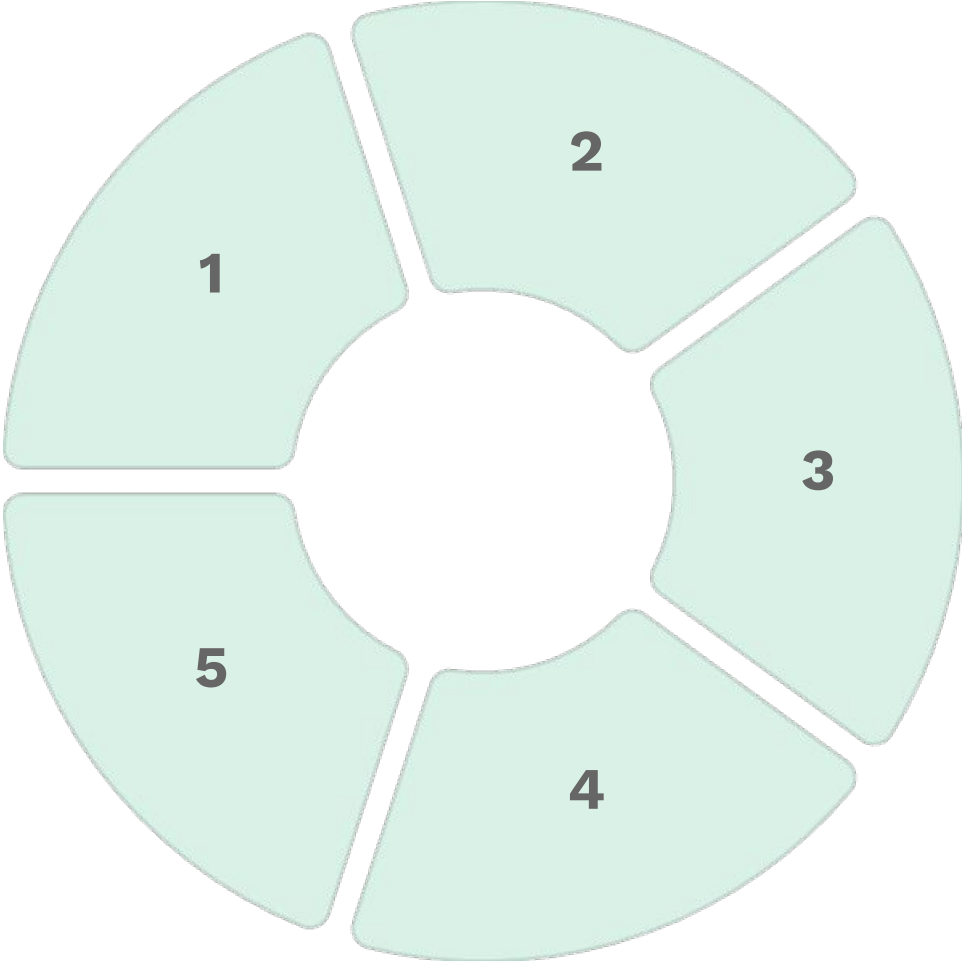
Espresso – Under Extracted

Hasil Gilingan Terlalu Kasar

Espresso keluar terlalu cepat

Warna Crema sangat cerah / pucat

Rasanya acidic (asam)



Tamping kurang kuat

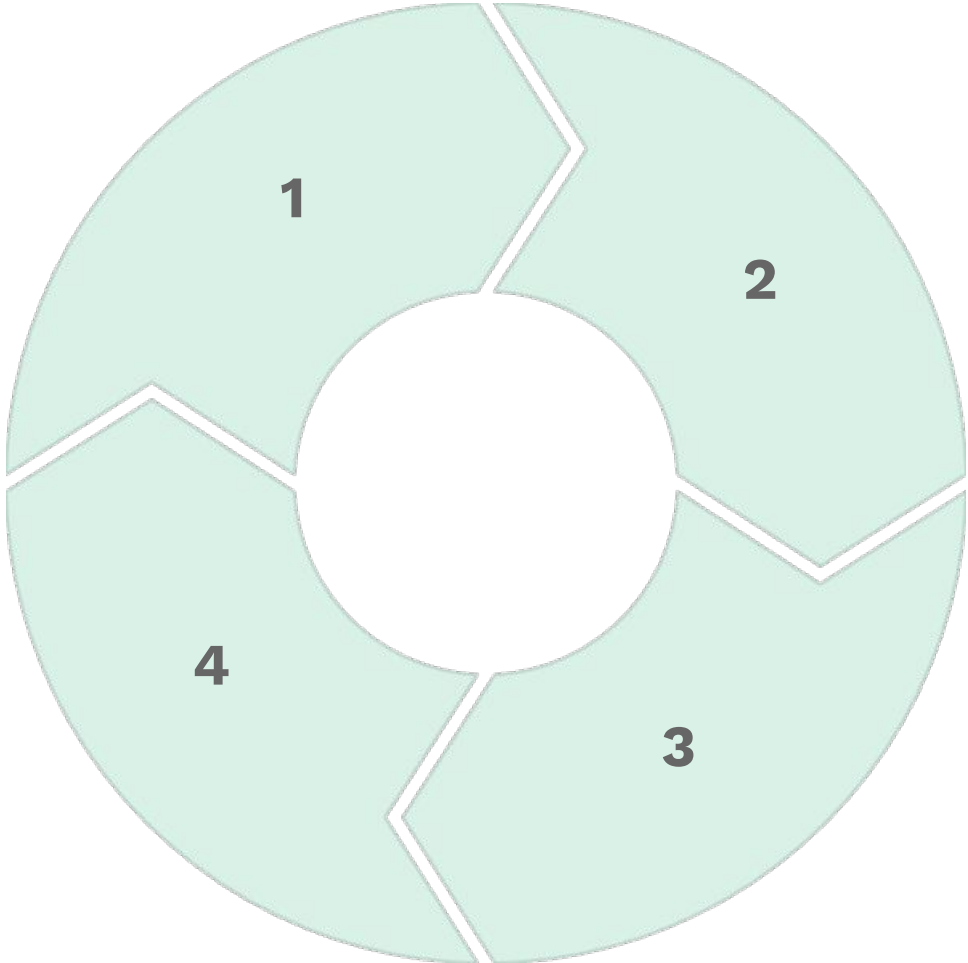
Dose terlalu sedikit

Temperatur untuk ekstraksi terlalu rendah

Espresso – Ideal Extracted

Ukuran hasil gilingan ideal

Temperatur mesin ideal



Dose sesuai dengan kapasitas basket

Warna Crema golden brown
Rasanya espresso balance

Espresso – Over Extracted

1

Dose terlalu banyak

2

Espresso keluar terlalu pelan

Warna Crema sangat gelap

Rasanya bitter (pahit)

3

Temperatur untuk ekstraksi terlalu tinggi

Hasil Gilingan Terlalu halus

Two Golden Steaming Rule

1. Memasukan udara ke dalam susu (entrain)
2. Meningkatkan volume susu 33% (1/3 dari volume susu) suhu hangat 50-65°C



Milk Pouring : The First Half

Goal : Membuat based background yang rata untuk meningkatkan pola latte art

1. Mulailah dengan miringkan cup 45° dan tuangkan susu ke bagian dasar dengan jarak 10cm untuk membuat konsistensi antara base dan steam milk sama.
2. Setelah itu, putar gelas untuk membuat kontras yang bagus dan tuang lagi (di ketinggian yang sama) sampai 50% volume cup.



Milk Pouring : The Second Half

Goal: Membuat pola dengan milk foam

Tuang dengan jarak $<1\text{cm}$ dari permukaan liquid pada cup

- Slow Flow: Narrow line, filing
- Medium Flow: Normal line
- Fast Flow: Leaves a wide line



Milk Pouring : Maneuvers

Placing

- Mulai dengan jarak 1 cm dari permukaan
- Miringkan cup (atau milk jug) secara perlahan
- Fast pour = big shape (bentuk yang besar)
- Slow pour = small shape (bentuk kecil)



Milk Pouring : Maneuvers

Cutting

- Mirip dengan teknik pin-drop
- Jarak >10 cm dari permukaan
- Buat ekor untuk bentuk heart
- Apply the 'brake' by dropping elbow



Mise en Place

Semua harus berada di tempat seharusnya seperti:

- Lap
- Peralatan
- Susu
- Jug
- Beans



Clean As You Go

Barista seharusnya tidak meninggalkan beka kotoran dan membersihkan secepatnya. Alasannya adalah:

- Semua siap digunakan
- Kebersihan
- Semua pada tempatnya



Cleaning

- Bersihkan peralatan seperti mesin espresso dan grinder
- Gunakan pembersih khusus untuk mesin saat closing
- Selalu bersihkan grinder setiap closing

