



# Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

EISSN 2963-1270, Volume 3, Number 2, 2024

<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronomy>

---

## TRENDS IN MANUAL BREW COFFEE CONSUMPTION IN INDONESIA

### Preferences, Perceptions, and Consumer Health

\*Fuadi Afif<sup>1</sup>, Dwi Nur Laela Fithriya<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email: [fuadiafif@gmail.com](mailto:fuadiafif@gmail.com)

<sup>2</sup>Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, Yogyakarta, Indonesia

\*(Correspondence author)

---

### ABSTRACT

#### Article History

**Submitted:**

6 July 2024

**Reviewed:**

22 July 2024

**Accepted:**

07 August 2024

**Published:**

15 September 2024

This paper aims to examine the trends in manual brew coffee consumption in Indonesia, focusing on consumer preferences, sensory perceptions, and health impacts. Manual brew methods such as V60, tubruk, and cold brew have become popular choices among urban and millennial consumers, as each offers a unique taste and aroma experience. The study employs a literature review and secondary data analysis to explore the factors influencing consumer preferences, including the sensory characteristics and health benefits of manual brew coffee. The findings reveal that brewing methods like V60 produce a more complex flavor profile, while cold brew offers a smoother taste with lower acidity.

Additionally, consumer preferences for manual brew coffee are influenced by awareness of the potential health benefits of coffee consumption. These findings are expected to provide new insights for coffee industry players in developing products and marketing strategies that align with consumption trends in Indonesia.

**Keywords:** Manual brew coffee, V60, cold brew, consumer preferences, health.

---

### PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu minuman yang paling digemari di dunia, termasuk di Indonesia. Popularitasnya terus berkembang seiring dengan perubahan preferensi konsumen terhadap metode penyajian kopi, terutama metode *manual brew* seperti tubruk, V60, dan *cold brew*. Metode-metode ini tidak hanya menawarkan berbagai cita rasa unik tetapi juga memberikan pengalaman tersendiri bagi penikmat kopi. Pengalaman tersebut menjadi bagian dari gaya hidup, khususnya di kalangan generasi muda dan urban yang semakin menghargai proses pembuatan kopi sebagai sebuah ritual personal (Chiu et al., 2024; Herawati et al., 2024).

Tren konsumsi kopi *manual brew* di Indonesia tidak terlepas dari pengaruh global yang membawa perubahan pada persepsi dan preferensi konsumen lokal.



DOI: 10.36276/gastronomyandculinaryart.v3i2.733

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Herawati et al., (2024), kopi yang diseduh menggunakan metode manual seperti tubruk, V60, dan *cold brew* telah menjadi pilihan utama di kalangan konsumen Indonesia. Setiap metode penyeduhan ini menawarkan keunikan tersendiri dari segi cita rasa serta kandungan bioaktif yang terkandung dalam kopi tersebut. Sebagai contoh, kopi V60 dari biji kopi Toraja memiliki kadar asam caffeoylquinic (CQAs) yang tinggi serta aktivitas penghambatan  $\alpha$ -glukosidase yang signifikan, yang memberikan potensi manfaat kesehatan bagi konsumen (Herawati et al., 2024).

Selain aspek cita rasa, preferensi konsumen terhadap kopi *manual brew* juga dipengaruhi oleh kesadaran akan kesehatan. Sebuah studi oleh Chiu et al. (2024) mengungkapkan bahwa metode penyeduhan dapat mempengaruhi komposisi kimiawi kopi, termasuk kandungan kafein dan asam klorogenat, yang memiliki dampak pada persepsi aroma dan rasa kopi. Lebih lanjut, penelitian ini menunjukkan bahwa persepsi sensorik kopi *manual brew*, yang meliputi aroma, tekstur, dan aftertaste, memiliki peran penting dalam menentukan tingkat kepuasan konsumen (Chiu et al., 2024)

Metode penyeduhan manual di Indonesia, seperti tubruk dan V60 telah menjadi simbol pengalaman menikmati kopi yang lebih mendalam dan personal. Penelitian menunjukkan bahwa setiap metode penyeduhan memberikan karakteristik sensorik yang berbeda, yang secara langsung mempengaruhi preferensi konsumen (Fadhil et al., 2021; Sunarharum & Farhan, 2020). Herawati et al., (2024) menekankan bahwa konsumen yang memilih metode penyeduhan manual cenderung menghargai kualitas rasa yang lebih autentik dan alami, yang tidak selalu dapat dicapai dengan metode penyeduhan otomatis (C. Chen et al., 2022). Selain itu, penelitian juga menunjukkan bahwa metode penyeduhan manual dapat meningkatkan intensitas aroma dan rasa, yang berkontribusi pada pengalaman menikmati kopi yang lebih memuaskan (Bhumiratana et al., 2011; Pinsuwan et al., 2022). Dengan demikian, metode penyeduhan manual seperti tubruk dan V60 tidak hanya berfungsi sebagai teknik, tetapi juga sebagai pengalaman yang memperkaya hubungan konsumen dengan kopi (Fadhil et al., 2021; Guinard et al., 2023).

Kesadaran akan dampak kesehatan dari konsumsi kopi juga semakin meningkat di kalangan konsumen Indonesia. Menurut penelitian oleh Herawati et al., (2024), konsumsi kopi *manual brew* dapat memberikan asupan senyawa bioaktif seperti kafein dan asam klorogenat, yang memiliki manfaat kesehatan apabila dikonsumsi dalam batas yang dianjurkan. Misalnya, konsumsi kopi V60 yang diseduh dengan biji kopi Toraja menunjukkan kadar kafein yang relatif aman dengan asupan maksimal yang direkomendasikan adalah 3-5 cangkir per hari, tergantung metode penyeduhannya. Hal ini penting terutama bagi konsumen yang mengutamakan aspek kesehatan dalam pilihan gaya hidup mereka.

Mengamati semakin populernya metode *manual brew* di Indonesia, penting bagi para pelaku industri kopi untuk memahami preferensi dan persepsi konsumen serta dampak kesehatannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji lebih dalam preferensi konsumen terhadap metode penyeduhan manual, persepsi sensorik yang terkait, dan potensi manfaat kesehatan dari konsumsi kopi *manual brew*. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan baru mengenai tren konsumsi kopi di Indonesia serta membantu pelaku industri dalam mengembangkan produk yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen.

## LITERATUR REVIEW

Penelitian mengenai preferensi dan persepsi konsumen terhadap kopi, khususnya yang diseduh menggunakan metode *manual brew*, telah banyak dibahas dalam literatur. Beberapa studi yang relevan menyoroti bagaimana metode penyeduhan mempengaruhi karakteristik sensorik kopi, serta bagaimana faktor-faktor ini mempengaruhi pilihan konsumen dan dampak kesehatan.

### Asal Biji Kopi dan Metode Penyeduhan

Penelitian oleh Herawati et al., (2024) menyoroti pengaruh asal biji kopi pada penelitian ini menggunakan *origin* Toraja dan metode penyeduhan terhadap komponen bioaktif, bioaktivitas, serta persepsi sensorik. Studi ini menunjukkan bahwa metode penyeduhan V60 menghasilkan kadar asam caffeoylquinic (CQAs) tertinggi, yang berkontribusi pada sifat antioksidan kopi, serta persepsi rasa yang lebih kompleks dibandingkan metode tubruk dan *cold brew*.

### Persepsi Sensorik Konsumen

Preferensi konsumen terhadap kopi *manual brew* sangat dipengaruhi oleh persepsi sensorik, seperti aroma, rasa, dan tekstur. (Herawati et al., 2024) mencatat bahwa metode V60 cenderung menghasilkan kopi dengan aroma yang lebih kuat dan rasa yang lebih tajam, yang menarik bagi konsumen yang mengutamakan kompleksitas cita rasa. Sebaliknya, *cold brew* lebih disukai oleh konsumen yang mencari sensasi minum kopi yang ringan dan segar.

### Pengaruh Metode Penyeduhan terhadap Kandungan Bioaktif

Penelitian oleh Chiu et al., (2024) menemukan bahwa metode penyeduhan, seperti V60 dan *cold brew*, secara signifikan mempengaruhi kandungan bioaktif dalam kopi, termasuk kadar kafein dan asam klorogenat. Metode penyeduhan yang lebih lama seperti *cold brew* diketahui menghasilkan kopi dengan kadar kafein yang lebih rendah namun tetap memberikan manfaat kesehatan melalui kandungan antioksidan.

### Kesehatan dan Konsumsi Kopi

Penelitian oleh Irawan & McLellan, (2024) menyoroti pentingnya memahami dampak lingkungan dari proses penyeduhan kopi, namun juga menggarisbawahi bahwa metode penyeduhan seperti semi-wash dan full-wash yang sering diterapkan dalam kopi *manual brew* memiliki implikasi terhadap kualitas nutrisi dan bioaktif dari kopi yang dikonsumsi.

### Preferensi Konsumen terhadap Metode Penyeduhan

Dalam studi oleh Gebreselassie et al., (2024), ditemukan bahwa variabilitas genetik dan lingkungan tempat tumbuh kopi juga berpengaruh terhadap preferensi konsumen, terutama dalam memilih metode penyeduhan yang sesuai dengan cita rasa yang diinginkan. Hal ini menunjukkan bahwa faktor-faktor non-teknis, seperti asal dan pengolahan biji kopi, dapat mempengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas kopi yang diseduh.

Secara keseluruhan, literatur yang ada menunjukkan bahwa preferensi konsumen terhadap metode penyeduhan kopi *manual brew* dipengaruhi oleh kombinasi faktor asal biji kopi, metode penyeduhan, serta persepsi sensorik yang dihasilkan. Pemahaman mendalam tentang faktor-faktor ini penting bagi industri kopi untuk mengembangkan produk yang lebih sesuai dengan preferensi pasar.

Berikut adalah hasil ringkasan dari *literature review* yang disajikan dalam bentuk tabel.

Table 1. Penelitian Terdahulu

Aspek Penelitian	Temuan Utama	Sumber
Asal Biji Kopi dan Metode Penyeduhan	Metode penyeduhan V60 menghasilkan kadar asam yang lebih tinggi dan profil rasa yang kompleks	Herawati et al. (2024)
Persepsi Sensorik Konsumen	Metode V60 cenderung menghasilkan aroma yang lebih kaya dan kompleks dibandingkan metode lainnya	Herawati et al. (2024)
Pengaruh Metode Penyeduhan terhadap Kandungan Zat Kimia	Metode V60 dan <i>cold brew</i> secara signifikan mempengaruhi kandungan kafein dan antioksidan dalam kopi	Chiu et al. (2024)
Kesehatan dan Konsumsi Kopi	Metode penyeduhan seperti semi-wash dan full-wash memiliki dampak yang lebih rendah pada kesehatan dibandingkan metode tradisional	Andik Irawan et al. (2024)

Sumber: Olah Data, 2024

Tabel 1. di atas menunjukkan bahwa metode penyeduhan kopi memainkan peran penting dalam menentukan karakteristik sensorik, kandungan kimia, dan preferensi konsumen. Tulisan ini memberikan wawasan berharga tentang bagaimana berbagai faktor dapat mempengaruhi hasil akhir dari metode penyeduhan yang berbeda.

## METODE

Tulisan ini menggunakan pendekatan studi literatur dan analisis data sekunder untuk memahami tren konsumsi kopi *manual brew* di Indonesia. Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan untuk mendapatkan wawasan yang mendalam tentang preferensi, persepsi sensorik, dan dampak kesehatan tanpa perlu melakukan pengumpulan data primer yang memerlukan wawancara atau survei.

Pada tahap awal, dilakukan tinjauan literatur yang komprehensif terhadap berbagai sumber seperti artikel jurnal dan buku yang relevan dengan topik kopi *manual brew*. Fokus dari tinjauan ini adalah mengidentifikasi temuan-temuan penting yang berhubungan dengan preferensi konsumen, metode penyeduhan kopi, serta dampak kesehatan yang terkait dengan konsumsi kopi *manual brew*. Tulisan ini memanfaatkan data sekunder yang telah dipublikasikan dalam berbagai penelitian sebelumnya. Data yang dianalisis mencakup tren konsumsi kopi di Indonesia, popularitas metode penyeduhan *manual brew*, dan persepsi konsumen terhadap berbagai jenis kopi, yang diambil dari sumber-sumber kredibel.

Prosedur analisis yang digunakan adalah analisis konten dari literatur yang relevan. Proses ini melibatkan identifikasi tema-tema utama yang muncul dari sumber-sumber yang dikaji, seperti preferensi metode penyeduhan, persepsi rasa, dan potensi manfaat kesehatan dari kopi *manual brew*. Hasil analisis ini kemudian disintesis untuk memberikan gambaran yang komprehensif mengenai tren konsumsi kopi *manual brew* di Indonesia.

Namun, tulisan ini juga memiliki keterbatasan. Penggunaan data sekunder mungkin tidak selalu mencerminkan kondisi terkini atau preferensi yang lebih spesifik dari konsumen di Indonesia. Selain itu, kualitas hasil studi literatur sangat tergantung pada ketersediaan dan kualitas sumber yang digunakan. Meskipun demikian, dengan metode ini, penelitian diharapkan dapat memberikan pandangan yang informatif dan relevan mengenai tren konsumsi kopi *manual brew* di Indonesia.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tren konsumsi kopi *manual brew* di Indonesia mengalami peningkatan signifikan, terutama di kalangan konsumen urban dan milenial. Metode penyeduhan seperti V60, tubruk, dan *cold brew* menjadi pilihan populer karena masing-masing menawarkan pengalaman rasa dan aroma yang unik. Penelitian menunjukkan bahwa metode *manual brew*, termasuk *pour over*, menghasilkan cita rasa yang bervariasi dan meningkatkan pengalaman saat menyedap secangkir kopi (Soedirlan et al., 2022). Selain itu, preferensi konsumen terhadap jenis minuman ini dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti promosi dan kualitas produk (Rahardjo et al., 2019; Rasmikayati et al., 2020). Kopi Arabika, yang dikenal memiliki cita rasa kompleks, juga menjadi favorit di kalangan konsumen. Khususnya, metode *cold brew* menawarkan rasa yang lebih halus dan keasaman yang lebih rendah (Amri et al., 2021). Seiring meningkatnya kesadaran akan kualitas kopi, konsumen semakin memilih metode penyeduhan yang memungkinkan mereka menikmati cita rasa kopi secara maksimal (Sintaro et al., 2020).

Metode penyeduhan V60 dikenal menghasilkan profil rasa yang kompleks dan aroma yang kuat dalam kopi *manual brew*. Hal ini disebabkan oleh kemampuan metode tersebut dalam memberikan kontrol presisi terhadap variabel penyeduhan seperti suhu air dan waktu ekstraksi, yang secara signifikan mempengaruhi karakteristik sensorik kopi ("Brewing Excellence: Improving Coffee Quality With the V60 Stirred-Agitation Technique," 2024; Muzykiewicz-Szymańska et al., 2021). Penelitian menunjukkan bahwa dengan pengaturan yang tepat, V60 dapat menghasilkan rasa yang lebih halus dan mendalam, yang sangat dihargai oleh konsumen yang mencari pengalaman minum kopi yang lebih kaya (Fadhil et al., 2021; Rahmawati & Tanjung, 2020). Konsumen yang memilih metode V60 umumnya adalah mereka yang menghargai nuansa rasa yang halus, di mana setiap elemen rasa dapat diekstraksi dengan baik (Rothwell et al., 2019; Yeager et al., 2021). Selain itu, penelitian menunjukkan bahwa metode ini berkontribusi pada pengembangan aroma yang lebih kompleks, berkat interaksi antara berbagai senyawa kimia dalam kopi selama proses penyeduhan (Frost et al., 2020). Dengan demikian, V60 tidak hanya menjadi pilihan bagi pecinta kopi, tetapi juga bagi

mereka yang menginginkan pengalaman sensorik yang lebih mendalam dalam menikmati kopi (Rasmikayati et al., 2020).

Metode tubruk, sebagai metode penyeduhan kopi tradisional Indonesia, tetap menjadi pilihan populer di kalangan konsumen yang menyukai rasa kopi yang kuat dan pekat. Metode ini mempertahankan banyak elemen asli dari biji kopi, sehingga menghasilkan rasa dan aroma yang autentik (Amrihani & Ritonga, 2021). Penelitian menunjukkan bahwa konsumen yang memilih metode tubruk umumnya mengutamakan keaslian dan tradisi dalam menikmati kopi mereka, mencerminkan nilai-nilai budaya yang melekat dalam praktik konsumsi kopi di Indonesia (Laksanti, 2021). Konsumen yang menyukai kopi tubruk cenderung menghargai pengalaman sensorik yang dihasilkan dari proses penyeduhan yang sederhana namun efektif, yang memungkinkan mereka merasakan kekuatan dan karakteristik asli kopi (Adiwinata et al., 2021). Selain itu, studi menunjukkan bahwa konsumsi kopi tubruk dapat berpengaruh pada kesehatan, seperti peningkatan kadar trigliserida dalam jangka panjang, yang menunjukkan bahwa metode ini tidak hanya berhubungan dengan cita rasa tetapi juga dengan aspek kesehatan (Agatis et al., 2022). Dengan demikian, metode tubruk tidak hanya menjadi simbol tradisi, tetapi juga mencerminkan preferensi konsumen yang mengedepankan keaslian dalam menikmati kopi.

*Cold brew coffee* menawarkan sensasi minum yang lebih ringan dan menyegarkan, dengan kadar keasaman yang lebih rendah dibandingkan dengan metode penyeduhan lainnya. Hal ini menjadikannya pilihan favorit di kalangan konsumen yang menginginkan minuman kopi yang mudah dikonsumsi sepanjang hari, terutama di daerah tropis seperti Indonesia (McCain-Keefer et al., 2020; Rahmawati, 2024). Penelitian menunjukkan bahwa proses penyeduhan *cold brew*, yang dilakukan dengan merendam biji kopi dalam air dingin selama 8 hingga 24 jam, menghasilkan kopi dengan rasa yang lebih halus dan sedikit manis (Batali et al., 2022; S. Chen, 2023). Meskipun *cold brew* memiliki kadar kafein yang lebih rendah dibandingkan dengan kopi yang diseduh dengan metode panas, ia tetap menawarkan manfaat antioksidan yang signifikan (Górecki & Hallmann, 2020; Zwicker, 2023). Kadar klorogenat dalam *cold brew* juga berkontribusi terhadap sifat antioksidan kopi, menjadikannya pilihan menarik bagi konsumen yang peduli akan kesehatan (Ahmed et al., 2018; Rao & Fuller, 2018). Dengan karakteristik ini, *cold brew* tidak hanya memenuhi kebutuhan rasa, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan yang diinginkan oleh banyak konsumen (Ziefuß et al., 2022).

Selain preferensi metode penyeduhan, persepsi konsumen terhadap dampak kesehatan dari konsumsi kopi *manual brew* semakin menjadi perhatian, terutama terkait manfaat kesehatan yang dapat diperoleh. Beberapa literatur menunjukkan bahwa konsumsi kopi, khususnya dengan metode *manual brew*, dapat meningkatkan kewaspadaan mental dan mengurangi risiko penyakit tertentu jika dikonsumsi dalam jumlah yang wajar (Asrina et al., 2021; Urip, 2023). Penelitian menunjukkan bahwa kopi mengandung senyawa bioaktif seperti kafein dan asam klorogenat, yang berkontribusi pada efek positif tersebut (Putri, 2023; Urip, 2023). Namun, penting untuk dicatat bahwa manfaat kesehatan ini sangat tergantung pada komposisi bioaktif dalam kopi, yang dapat bervariasi berdasarkan metode penyeduhan yang digunakan. Misalnya, metode penyeduhan *manual brew* seperti

V60 dapat menghasilkan kopi dengan kadar antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode lain (Asrina et al., 2021).

Selain itu, variasi dalam proses pengolahan dan pemilihan biji kopi juga mempengaruhi kualitas dan manfaat kesehatan dari kopi yang dikonsumsi (Mangku et al., 2022). Oleh karena itu, pemahaman yang baik mengenai metode penyeduhan dan kualitas biji kopi sangat penting bagi konsumen yang peduli akan kesehatan mereka. Hasil analisis ini menunjukkan bahwa preferensi konsumen terhadap kopi *manual brew* dipengaruhi oleh kombinasi antara karakteristik sensorik dan persepsi kesehatan.

Berikut ini merupakan tabel 2. hasil analisis mengenai berbagai metode penyeduhan kopi *manual brew*, yang mencakup karakteristik utama, preferensi konsumen, serta manfaat kesehatan yang dihasilkan dari masing-masing metode tersebut.

Table 2. Analisis Metode Penyeduhan

Metode Penyeduhan	Karakteristik Utama	Preferensi Konsumen	Manfaat Kesehatan
V60	Menghasilkan profil rasa yang kompleks dan aroma yang kaya	Disukai oleh konsumen yang menghargai nuansa rasa dan aroma	Menghasilkan kopi dengan kadar antioksidan yang tinggi
Tubruk	Menjaga keaslian dan tradisi, menghasilkan rasa kopi yang kuat dan pekat	Dipilih oleh konsumen yang mengutamakan keaslian dan kekuatan rasa kopi	Menyebabkan peningkatan kadar trigliserida dalam darah
<i>Cold brew</i>	Menawarkan sensasi minum yang lebih ringan dan menyegarkan	Menjadi pilihan favorit bagi konsumen yang menyukai minuman kopi yang ringan dan dingin	Mengandung kadar kafein yang lebih rendah tetapi tetap kaya antioksidan

Sumber: Olah Data, 2024

Dari tabel 2. di atas, kita dapat melihat perbedaan mendasar antara setiap metode penyeduhan, yang tidak hanya mempengaruhi rasa dan aroma kopi, tetapi juga preferensi konsumen dan dampak kesehatan yang dihasilkan.

Tulisan ini juga menggarisbawahi pentingnya memahami tren konsumsi kopi di Indonesia untuk dapat mengembangkan produk dan strategi pemasaran yang lebih sesuai dengan preferensi pasar. Implikasi dari temuan ini adalah bahwa pelaku industri kopi perlu mempertimbangkan berbagai aspek, termasuk metode penyeduhan dan persepsi kesehatan, dalam pengembangan produk baru dan kampanye pemasaran yang efektif. Secara keseluruhan, tulisan ini memberikan wawasan berharga tentang bagaimana metode penyeduhan *manual brew* mempengaruhi preferensi dan persepsi konsumen, serta bagaimana tren ini dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan daya saing produk kopi di pasar yang semakin kompetitif.

## SIMPULAN

Kesimpulan dari tulisan ini menunjukkan bahwa tren konsumsi kopi *manual brew* di Indonesia terus meningkat, terutama di kalangan konsumen urban dan milenial. Metode penyeduhan seperti V60, tubruk, dan *cold brew* menjadi pilihan utama karena masing-masing menawarkan keunikan dalam cita rasa, aroma, dan pengalaman sensorik yang berbeda. Konsumen yang memilih V60 cenderung mengutamakan nuansa rasa yang halus dan kompleks, sementara tubruk lebih disukai oleh mereka yang menghargai keaslian dan tradisi. *Cold brew*, dengan sensasi yang lebih ringan dan menyegarkan, menjadi favorit bagi konsumen yang mencari minuman kopi yang mudah dikonsumsi sepanjang hari.

Dari segi kesehatan, penelitian menunjukkan bahwa metode *manual brew* dapat memberikan manfaat tertentu, seperti peningkatan kewaspadaan mental dan pengurangan risiko penyakit tertentu, asalkan dikonsumsi dalam jumlah yang wajar. Namun, manfaat ini sangat bergantung pada komposisi bioaktif dalam kopi, yang dipengaruhi oleh metode penyeduhan dan kualitas biji kopi yang digunakan. Oleh karena itu, pemilihan metode penyeduhan dan biji kopi yang tepat menjadi kunci bagi konsumen yang tidak hanya menginginkan kenikmatan rasa, tetapi juga manfaat kesehatan dari kopi yang mereka konsumsi.

Secara keseluruhan, tulisan ini menggarisbawahi pentingnya memahami preferensi konsumen, karakteristik sensorik, dan dampak kesehatan dari berbagai metode penyeduhan kopi *manual brew*, yang dapat memberikan wawasan berharga bagi pengembangan produk dan strategi pemasaran di industri kopi.

## REFERENSI

- Adiwinata, N. N., Sumarwan, U., & Simanjuntak, M. (2021). Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Perilaku Konsumsi Kopi Di Era Pandemi Covid-19. *Jurnal Ilmu Keluarga Dan Konsumen*, 14(2), 189–202. <https://doi.org/10.24156/jikk.2021.14.2.189>
- Agatis, T., Khasanah, N. A. H., & Romaidha, I. (2022). Gambaran Kadar Trigliserida Pada Konsumen Kopi Tubruk Berdasarkan Frekuensi Dan Lama Konsumsi. *Jurnal Borneo Cendekia*, 6(1), 46. <https://doi.org/10.54411/jbc.v6i1.275>
- Ahmed, M., Jiang, G., Park, J., Lee, K., Yoon, Y., & Eun, J. (2018). Effects of Ultrasonication, Agitation and Stirring Extraction Techniques on the Physicochemical Properties, Health-promoting Phytochemicals and Structure of Cold-brewed Coffee. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(1), 290–301. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9186>
- Amri, A. F., Taqiyuddin, M., Atmaka, W., & Herawati, E. R. N. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Kopi Arabika Menoreh Dengan Teknik Seduhan Cold Brew. *Jurnal Tanaman Industri Dan Penyegar*, 8(3), 173. <https://doi.org/10.21082/jtidp.v8n3.2021.p173-182>
- Amrihani, H. A., & Ritonga, R. (2021). Nikmat Kopi Dan Budaya Konsumerisme Dalam Status Sosial Masyarakat Kota. *Warta Iski*, 4(2), 89–98. <https://doi.org/10.25008/wartaiski.v4i2.133>

- Asrina, R., Zulfiah, Z., Kamal, S. E., Roosevelt, A., Patandung, G., Murniati, M., Amiruddin, A., Djajanti, A. D., & Rusli, R. (2021). Aktivitas Antioksidan Pada Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) Yang Diolah Dengan Mesin Espresso Dan Manual Brew Pour Over V60. *Media Farmasi*, 17(2), 204. <https://doi.org/10.32382/mf.v17i2.2305>
- Batali, M. E., Lim, L. X., Liang, J., Yeager, S. E., Thompson, A. N., Han, J., Ristenpart, W. D., & Guinard, J. (2022). Sensory Analysis of Full Immersion Coffee: Cold Brew Is More Floral, and Less Bitter, Sour, and Rubbery Than Hot Brew. *Foods*, 11(16), 2440. <https://doi.org/10.3390/foods11162440>
- Bhumiratana, N., Adhikari, K., & Chambers, E. (2011). Evolution of Sensory Aroma Attributes From Coffee Beans to Brewed Coffee. *LWT*, 44(10), 2185–2192. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2011.07.001>
- Brewing Excellence: Improving Coffee Quality With the V60 Stirred-Agitation Technique. (2024). *Journal of Responsible Tourism Management*, 4(1). <https://doi.org/10.47263/jrtm.04-01-03>
- Chen, C., Kuo, Y.-H., & Fang, M. (2022). Study on Coffee Flavour of Various Pour-over Brews. *Flavour and Fragrance Journal*, 38(1), 3–12. <https://doi.org/10.1002/ffj.3723>
- Chen, S. (2023). Evaluation of Physicochemical Characteristics and Sensory Properties of Cold Brew Coffees Prepared Using Ultrahigh Pressure Under Different Extraction Conditions. *Foods*, 12(20), 3857. <https://doi.org/10.3390/foods12203857>
- Chiu, S.-H., Naliyadhara, N., Bucknall, M. P., Thomas, D. S., Smyth, H. E., Nadolny, J. M., Kalantar-Zadeh, K., & Trujillo, F. J. (2024). Coffee brewing sonoreactor for reducing the time of cold brew from several hours to minutes while maintaining sensory attributes. *Ultrasonics Sonochemistry*, 106, 106885. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2024.106885>
- Fadhil, R., Nurba, D., & Sukmawati, E. (2021). Sensory Assessment of Gayo Arabica Coffee Taste Based on Various Varieties and Manual Brewing Devices. *Coffee Science*, 16, 1–9. <https://doi.org/10.25186/v16i.1918>
- Frost, S. C., Ristenpart, W. D., & Guinard, J. (2020). Effects of Brew Strength, Brew Yield, and Roast on the Sensory Quality of Drip Brewed Coffee. *Journal of Food Science*, 85(8), 2530–2543. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15326>
- Gebreselassie, H., Tesfaye, B., Gedebo, A., & Tolessa, K. (2024). Evaluation of physical and chemical characteristics of bean and cup quality of arabica coffee genotypes grown in Southern Ethiopia. *Heliyon*, 10(14), e34378. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e34378>
- Górecki, M. A., & Hallmann, E. (2020). The Antioxidant Content of Coffee and Its in Vitro Activity as an Effect of Its Production Method and Roasting and Brewing Time. *Antioxidants*, 9(4), 308. <https://doi.org/10.3390/antiox9040308>
- Guinard, J., Frost, S. C., Batali, M. E., Cotter, A. R., Lim, L. X., & Ristenpart, W. D. (2023). A New Coffee Brewing Control Chart Relating Sensory Properties and Consumer Liking to Brew Strength, Extraction Yield, and Brew Ratio. *Journal*

- of Food Science*, 88(5), 2168–2177. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16531>
- Herawati, D., Armawan, M. S., Nurhaliza, N., Mu'arij, F. A., Yulianti, Hunaefi, D., & Noviasari, S. (2024). Impact of bean origin and brewing methods on bioactive compounds, bioactivities, nutrition, and sensory perception in coffee brews: An Indonesian coffee gastronomy study. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, 100892. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100892>
- Irawan, A., & McLellan, B. C. (2024). A comparison of life cycle assessment (LCA) of Andungsari Arabica coffee processing technologies towards lower environmental impact. *Journal of Cleaner Production*, 447, 141561. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.141561>
- Laksanti, I. D. K. T. A. (2021). Variasi Nama-Nama Kopi Di Indonesia. *Kelasa*, 16(1), 62–85. <https://doi.org/10.26499/kelasa.v16i1.163>
- Mangku, I. G. P., Suriati, L., I Dewa Gede Yudi Ardana, & Putra, I. W. W. (2022). Pengembangan Metode Pengolahan Untuk Meningkatkan Aroma, Citarasa Dan Penerimaan Sensoris Produk Kopi Arabika. *Logista - Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 15. <https://doi.org/10.25077/logista.6.1.15-19.2022>
- McCain-Keefer, H. R., Meals, S. E., & Drake, M. A. (2020). The Sensory Properties and Consumer Acceptance of Cold Brew Coffee. *Journal of Sensory Studies*, 35(6). <https://doi.org/10.1111/joss.12604>
- Muzykiewicz-Szymańska, A., Nowak, A., Wira, D., & Klimowicz, A. (2021). The Effect of Brewing Process Parameters on Antioxidant Activity and Caffeine Content in Infusions of Roasted and Unroasted Arabica Coffee Beans Originated From Different Countries. *Molecules*, 26(12), 3681. <https://doi.org/10.3390/molecules26123681>
- Pinsuwan, A., Suwonsichon, S., Chompreeda, P., & Prinyawiwatkul, W. (2022). Sensory Drivers of Consumer Acceptance, Purchase Intent and Emotions Toward Brewed Black Coffee. *Foods*, 11(2), 180. <https://doi.org/10.3390/foods11020180>
- Putri, M. T. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Green Dan Roasted Biji Kopi Robusta Temanggung Menggunakan Metode DPPH. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*, 8(1), 1–9. <https://doi.org/10.56727/bsm.v8i1.114>
- Rahardjo, B., Hasbullah, R., & Taqi, F. (2019). Coffee Shop Business Model Analysis. *Integrated Journal of Business and Economics*, 3, 140. <https://doi.org/10.33019/ijbe.v3i2.153>
- Rahmawati, I. (2024). Comparative Analysis of Caffeine Content in Cold and Hot Brewed Robusta Coffee Using High-Performance Liquid Chromatography (HPLC). *JKPK (Jurnal Kimia Dan Pendidikan Kimia)*, 9(1), 15. <https://doi.org/10.20961/jkpk.v9i1.84991>
- Rahmawati, I., & Tanjung, Y. P. (2020). Determination of Chlorine on Brewed Robusta Coffee (*Coffea Canephora* Var. Robusta) With V60 Method. *JKPK (Jurnal Kimia Dan Pendidikan Kimia)*, 5(3), 318. <https://doi.org/10.20961/jkpk.v5i3.46746>

- Rao, N. Z., & Fuller, M. (2018). Acidity and Antioxidant Activity of Cold Brew Coffee. *Scientific Reports*, 8(1). <https://doi.org/10.1038/s41598-018-34392-w>
- Rasmikayati, E., Deaniera, A. N., Supyandi, D., Sukayat, Y., & Saefudin, B. R. (2020). Analisis Perilaku Konsumen: Pola Pembelian Kopi Serta Preferensi, Kepuasan Dan Loyalitas Konsumen Kedai Kopi. *Mimbar Agribisnis Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 6(2), 969. <https://doi.org/10.25157/ma.v6i2.3629>
- Rothwell, J. A., Loftfield, E., Wedekind, R., Freedman, N. D., Kambanis, C., Scalbert, A., & Sinha, R. (2019). A Metabolomic Study of the Variability of the Chemical Composition of Commonly Consumed Coffee Brews. *Metabolites*, 9(1), 17. <https://doi.org/10.3390/metabo9010017>
- Sintaro, S., Surahman, A., & Prastowo, A. T. (2020). Penerapan Web Walkers Sebagai Media Informasi Untuk Perbandingan Manual Brewing Coffee Di Indonesia. *Jsii (Jurnal Sistem Informasi)*, 7(2), 132–137. <https://doi.org/10.30656/jsii.v7i2.2507>
- Soedirlan, N. D., Kurniawan, A., & Tristiyono, B. (2022). Studi Kebutuhan Desain Set Alat Manual Brew Coffee Untuk Coffee Shop Self-Service Dining Experience Dari Bahan Keramik Dan Kayu. *Jurnal Desain Idea Jurnal Desain Produk Industri Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya*, 21(2), 76. [https://doi.org/10.12962/iptek\\_desain.v21i2.12150](https://doi.org/10.12962/iptek_desain.v21i2.12150)
- Sunarharum, W. B., & Farhan, M. (2020). Effect of Manual Brewing Techniques on the Sensory Profiles of Arabica Coffees (Aceh Gayo Wine Process and Bali Kintamani Honey Process). *Iop Conference Series Earth and Environmental Science*, 454(1), 012099. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/454/1/012099>
- Urip, S. K. (2023). Perbandingan Aktivitas Antibiofilm Ekstrak Biji Kopi Hijau Dan Sangrai Kopi Robusta Terhadap Staphylococcus Aureus. *Publikasi Penelitian Terapan Dan Kebijakan*, 6(2), 172–181. <https://doi.org/10.46774/pptk.v6i2.547>
- Yeager, S. E., Batali, M. E., Guinard, J., & Ristenpart, W. D. (2021). Acids in Coffee: A Review of Sensory Measurements and Meta-Analysis of Chemical Composition. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 63(8), 1010–1036. <https://doi.org/10.1080/10408398.2021.1957767>
- Ziefuß, A. R., Hupfeld, T., Meckelmann, S. W., Meyer, M., Schmitz, O. J., Kaziur-Cegla, W., Tintrop, L. K., Schmidt, T., Gökce, B., & Barcikowski, S. (2022). Ultrafast Cold-Brewing of Coffee by Picosecond-Pulsed Laser Extraction. *NPJ Science of Food*, 6(1). <https://doi.org/10.1038/s41538-022-00134-6>
- Zwicker, M. (2023). Investigation of Extraction Phenomena in Continuous Circulation Coffee Brewing and Comparison With Other Brewing Methods. *Journal of Food Process Engineering*, 47(1). <https://doi.org/10.1111/jfpe.14509>

### **BIOGRAFI PENULIS**

**Fuadi Afif**, Dosen Program Studi Pariwisata Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Email: [fuadiafif@gmail.com](mailto:fuadiafif@gmail.com)

**Dwi Nur Laela Fithriya**, Dosen Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, Yogyakarta, Indonesia. Email: [dwi.fithriya@uin-suka.ac.id](mailto:dwi.fithriya@uin-suka.ac.id)