

DAFTAR ISI

Pengantar Pakar	v
Prakata	vi
Daftar Isi	vii
Daftar Gambar	ix
BAB 1 Sejarah Kopi	1
1.1 Kopi	2
1.2 Jenis Kopi	4
BAB 2 Faktor yang Mempengaruhi Seduhan Kopi	13
2.1 Pengolahan Buah Kopi	14
2.2 Penyangraian	20
2.3 Penggilingan	25
2.4 Teknik Penyeduhan	29
2.5 Suhu Air	30
2.6 Waktu Seduh	30
2.7 Kualitas Air	31
2.8 Brewing Ratio	33
BAB 3 Metode Penyeduhan Perkolasi	37
3.1 Filter Coffee Brew	39
3.2 Espresso Coffee Brew	39
3.3 Indian Coffee Filter	41
3.4 V60	41
3.5 Kalita Wave	42
3.6 Chemex	42

3.7	Origami Filter	43
3.8	Vietnam Drip	44
3.9	Woodneck Drip Pot	46
3.10	Cold Drip	47
3.11	Neapolitan	47
3.12	Aeropress	49
3.13	Rokpresso	50
BAB 4	Metode Penyeduhan Imersi	53
4.1	Eva Solo	54
4.2	Turkish	55
4.3	French Press	57
4.4	Tubruk	58
4.5	Mokapot	59
4.6	Cold Brew	60
DAFTAR PUSTAKA		61
BIOGRAFI PENULIS.....		77