

[Ada Bidah dalam Minum Kopi](#)

Ditulis oleh Abdul Gaffar Karim pada Senin, 12 Februari 2018



Di Klinik Kopi, Jogja, saya tertegun mendengar kata-kata si Pepeng. “Di sini tidak ada gula dan susu. Adanya cuma kopi”. Saya terkesan pada keberaniannya memegang ideologi puritanisme dalam menyajikan kopi. “Boleh juga,” kataku dalam hati.

Saat ini banyak orang yang mengaku suka kopi, namun yang mereka sukai sebenarnya adalah distraksi dari kopi itu sendiri. Distraksi ringan terhadap kopi adalah gula yang sering ditambahkan berlebihan. Distraksi berat adalah susu, yang meracuni kopi dengan nama-nama canggih; Cappuccino, Caffè Latte, apapun. *Creamer*, oleh kaum puritan kopi, juga “dosanya” sejenis dengan susu. Semua itu adalah bidah. Tiap bidah sesat. Tiap kesesatan masuk neraka.

Kopi harus hitam, dan getir. Jika Anda tak suka pada rasa getir yang kuat, gula bisa sedikit menyeimbangkannya. Kopi yang benar adalah kopi yang pahit, bukan manis.

Bagi peminum kopi puritan. Kopi semacam ini soal akidah. Tentu saja, penggunaan istilah akidah, seperti istilah bidah di atas, adalah keseriusan saya dalam berhumor. Jangan dimasukkan hukum fikih, apalagi tauhid.

Demi akidah ini, saya sebisa mungkin membuat sendiri kopi yang akan saya minum. Kalau kepepet harus ke jejaring kapitalisme kopi seperti Starbucks, saya hanya pesan *freshly brewed* kopi hitam, bukan minuman-minum bid'ah itu.

Baca juga: Humor Kitab Muqaddimah Ibnu Khaldun

Kalau di kantor atau di rumah, bahkan di hotel saat dalam perjalanan, saya buat sendiri kopi dengan bubuk kopi terbaik: Java estate dari Ijen. Airnya saya panaskan sendiri untuk memperoleh suhu yang pas, dan saya seduh sendiri.

Jika sedang di rumah seperti saat akhir pekan, alu dan lumpang asli Muntilan inilah (lihat foto) yang membantu saya memaksimalkan kenikmatan murni dari secangkir kopi.

Tiap ingin menikmati kopi, saya ambil 15 gram biji Java estate, lalu saya haluskan dengan teknik tumbuk-giling. Jika sudah semi halus, saya seduh kopi dengan metode *pour over* V60. Jika tingkat kekasarannya tepat, juga suhu airnya pas, *proses blooming* bubuk kopi itu akan sangat indah.

Memang butuh waktu agak lama sejak menumbuk biji kopi, merebus air, menunggu suhu turun, membasahi filter, menuangkan bubuk kopi ke filter, *blooming*, hingga menyeduh.

Tapi percayalah, itu semua adalah *foreplay* yang tak sia-sia...