

# EkuiNAS hargai Rozman

Anak tempatan pakar kopi



**E**KUITI Nasional Berhad (EkuiNAS) memilih untuk melabur di dalam syarikat kopi terkenal jenama tempatan, San Francisco Coffee bukan sahaja kerana percaya pada potensi syarikat untuk berkembang ke peringkat seterusnya tetapi juga pada bakat-bakat muda yang merupakan tulang belakang dalam membangunkan syarikat tersebut. Salah seorang daripada bakat muda Bumiputera yang dikenal pasti ialah Rozman Haron, anak tempatan pakar kopi yang mengukir nama hebat di dalam bidang ini.

Bagi Rozman, istilah 'bangun pagi dan menikmati aroma kopi' bukan sekadar satu ungkapan - sebaliknya itu adalah rutin kehidupan sehariannya.

Namun itulah rutin beliau sejak 15 tahun lalu - menghasilkan kopi terbaik untuk ribuan pengunjung San Francisco Coffee yang mengunjungi kafe itu semata-mata untuk menghirup secawan kopi sambil menikmati aromanya.

Mengakui tugas yang digalasnya bukanlah satu tugas yang mudah, namun tanggungjawab sebagai *Mad Scientist*, gelaran yang diberikan bagi jawatan *Roastmaster* di San Francisco Coffee cukup mencabar bagi Rozman meskipun amat terkenal dalam kalangan mereka yang terlibat dalam bidang kopi.

Kepakaran dan kemahiran Rozman bukan calang-calang. Deria baunya terhadap kopi cukup hebat. Biarpun matanya ditutup, beliau masih mampu mengetahui asal usul kopi dan jenis kopi yang berada di hadapannya.

Masakan tidak, Rozman berkata, kerja hariannya adalah menguji rasa kopi termasuk menikmati kopi di pelbagai kedai. Sambil berseloh, beliau memberitahu, lidahnya juga sudah cukup arif dengan rasa kopi.

Bagaimanapun, bekas graduan Ijazah Sarjana Muda Kimia dari Universiti Depaul Chicago itu dengan rasa rendah diri memberitahu, kemahirannya itu diperoleh daripada pengalamannya bersama San Francisco Coffee sejak tahun 1998.

Berkongsi pembabitannya sebagai *Roastmaster*, Rozman berkata semuanya bermula semasa beliau meminta kerja di kafe berkenaan selepas pulang dari luar negara.

Sebagai *barista* di San Francisco Coffee, Rozman perlu menyediakan pelbagai pilihan minuman kopi yang ditawarkan di kafe berkenaan dan dari situlah timbul minatnya untuk terus meneroka bidang yang disifatkan tidak banyak beza dengan bidang pengajiannya.

"Tugas sebagai *Roastmaster* adalah sesuatu yang artistik kerana ia menggabungkan bidang sains dan seni untuk menghasilkan kopi yang sedap," kata anak kelahiran Machang, Kelantan ini.

Tambahnya, untuk menjadi mahir dalam tugas tersebut, seorang *Roastmaster* bukan sekadar tahu menikmati kopi tetapi mesti arif tentang cara pemrosesan dan juga jenis-jenis kopi.

Menurut beliau, semua kopi mentah di dunia mempunyai bentuk yang hampir sama tetapi berbeza daripada segi sifat (asal), bergantung kepada amalan penanaman dan pemrosesan. Perbezaan itulah yang membezakan rasa, aroma dan struktur biji kopi kerana kandungan sukrosa tidak sama.

Kopi Arabica adalah kopi terbaik yang mempunyai kurang kandungan kafein berbanding Robusta iaitu kopi bergred rendah. Biji kopi yang berasal dari Sumatera mempunyai ciri-ciri rempah, sementara kopi dari Brazil pula mempunyai ciri-ciri kacang. Kopi dari Kenya pula mempunyai rasa beri.

Perbezaan dan keunikan rasa itu adalah disebabkan oleh faktor-faktor cuaca dan tanah yang berbeza mengikut negara yang mengeluarkan kopi berkenaan. Cara pemrosesan kopi mentah juga memainkan peranan penting dalam menentukan rasa dan kualiti kopi tersebut.

Ini kerana, seorang *Roastmaster* yang profesional mempunyai satu keistimewaan deria rasa dan bau yang hebat untuk memastikan kopi yang dihasilkan mampu menghasilkan kopi yang cukup sedap. Seorang *Roastmaster* yang berpengalaman luas juga arif tentang kesesuaian setiap jenis kopi secara individu dan juga bila diadakan bersama kopi lain.

Jelas Rozman, biarpun kepelbagaian jenis kopi menghasilkan rasa dan aroma yang berbeza tetapi jika mahir mengadukannya, kopi yang dihasilkan pasti sedap. Di

## Alatan dan kaedah menghasilkan kopi



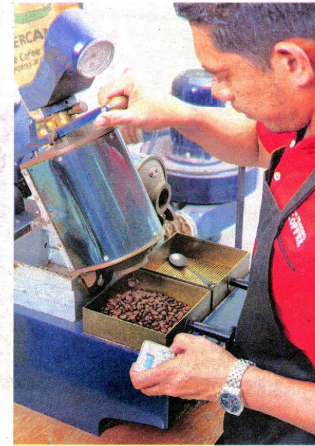
perangkat inilah memerlukan kepakaran tinggi seorang *Roastmaster*.

Contohnya, untuk memanggang kopi yang digunakan untuk mesin *ekspreso* adalah berbeza dengan kopi untuk mesin kopi yang digunakan di rumah. Cara untuk memanggang kopi juga berbeza untuk kopi yang berasal dari satu tempat dengan satu tempat yang lain. Ini kerana saiz dan kepadatan biji kopi memainkan peranan yang penting dalam menentukan masa yang diperlukan ketika memanggang kopi.

"Teknik atau seni memanggang mesti betul, itu sangat penting," katanya sambil menekankan teknik memanggang kopi yang betul bakal menghasilkan rasa dan aroma kopi yang dikehendaki walaupun menggunakan campuran biji kopi dari pelbagai tempat.

Bukan semua kopi mempunyai rasa pahit kerana seorang *Roastmaster* boleh menghasilkan kopi yang enak tanpa memerlukan gula. Ini kerana terdapat hampir seribu *volatile compounds* yang diketahui setakat ini yang menentukan rasa dan aroma di dalam kopi.

Biarpun mempunyai pengalaman yang luas, Rozman berkata, beliau tidak pernah jemu kerana tugas sebagai *Roastmaster* sentiasa mencabar dirinya untuk menghasilkan kualiti kopi terbaik buat San Francisco Coffee.



Mengulas mengenai kualiti kopi San Francisco Coffee, Rozman memberi jaminan kopi yang dihidangkan kepada pelanggan San Francisco Coffee adalah kopi baharu yang dipanggang.

"Kopi yang dibungkus oleh syarikat kami akan digunakan dalam masa sebulan sahaja, jika pek sudah dibuka pula perlu digunakan dalam tempoh tujuh hari manakala kopi yang diletakkan dalam



mesin pengisar perlu dihabiskan dalam masa sehari.

"Inilah kelebihan kopi yang dihidang oleh San Francisco Coffee," ujarnya sambil mengakui 100 peratus pelanggan menjalami *blind test* hidangan kopi yang diberikan memilih kopi jenama itu berbanding pesaingnya.

"Saya percaya ini antara sebab utama EkuiNAS memilih kami sebagai syarikat pelaburannya dan saya berterima kasih kepada EkuiNAS kerana mempercayai produk kami," katanya.

Menurut Rozman, pengiktirafan pelanggan juga merupakan satu penghormatan buat beliau selaku *Roastmaster* di San Francisco Coffee.

"Tiada perasaan lain kecuali satu kepuasan apabila melihat keasyikan pelanggan menikmati hirupan kopi sambil tersenyum," katanya sebelum menoktahkan pertemuan singkat.



## Usaha jadikan minum kopi gaya hidup rakyat

MEMANG rakyat Malaysia menggemari kopi dan kebanyakan kafe-kafe kopi di ibu negara jelas menunjukkan minum kopi sudah lama menjadi budaya hidup penduduk di bandar-bandaraya.

Namun setakat mana pengetahuan penggemar kopi mengenai kualiti kopi yang ditawarkan dengan pelbagai perisa, warna dan rasa yang dihirup setiap hari?

Mengambil peluang itu, San Francisco Coffee telah merangka program dan kempen mengenai kopi yang akan dianjurkan sepanjang tahun depan.

Kempen mengenai kopi itu bakal merangkumi segala-galanya mengenai kopi - bagaimana mendidik orang ramai menikmati aroma dan keunikan kopi, membezakan kualiti kopi, cara membandingkan kopi dengan betul di rumah dan ujian kopi.

Program itu merupakan julung-julung kali dianjurkan oleh San Francisco Coffee akan melibatkan pelbagai peringkat lapisan masyarakat termasuk para pelajar sekolah akan dimulakan pada awal bulan Januari 2014.

Pengurus Pemasaran dan Jenama, Nik Azwaa Azmi berkata, program dan kempen itu diadakan merupakan pendekatan San Francisco Coffee untuk mempromosi kopi sebagai minuman yang menjadi trendi dan gaya hidup rakyat Malaysia.

"Rakyat Malaysia cukup menggemari kopi namun majoritinya masih tidak tahu kualiti. Kita berharap menerusi program yang akan dijalankan nanti akan memberi didikan mengenai kopi.

"Sekurang-kurangnya dengan program dan kempen yang dijalankan ini, rakyat Malaysia sudah boleh membezakan kualiti kopi," katanya.

Selain itu, program dan kempen berkenaan akan membantu mengukuhkan jenama San Francisco Coffee setelah bertapak di Malaysia sejak 15 tahun lalu dengan memiliki 32 buah cawangan.