

1. Faktor apa yang harus diperhatikan saat melakukan dosing bubuk kopi
 - A. Waktu penyangraian biji kopi
 - B. Tingkat kehalusan gilingan bubuk kopi
 - C. Kualitas air yang digunakan untuk menyeduh kopi
 - D. Ukuran dan jenis alat seduh yang digunakan
2. Mengapa konsistensi dosing penting dalam menyeduh kopi?
 - A. Untuk mencapai tingkat kehalusan gilingan yang optimal
 - B. Untuk mengontrol suhu air yang tepat saat menyeduh kopi
 - C. Untuk menghindari kelebihan atau kekurangan air dalam proses penyeduhan
 - D. Untuk memastikan rasio bubuk kopi dan air yang seimbang
3. Apa yang dimaksud dengan grind size dalam konteks bubuk kopi?
 - A. Tingkat kehalusan bubuk kopi setelah proses penyangraian
 - B. Waktu yang diperlukan untuk menggiling biji kopi menjadi bubuk
 - C. Ukuran partikel bubuk kopi setelah proses penggilingan
 - D. Tingkat keasaman kopi yang ditentukan oleh proses penggilingan
4. Bagaimana grind size yang lebih halus mempengaruhi ekstraksi kopi?
 - A. Mempercepat waktu ekstraksi
 - B. Meningkatkan keasaman dan intensitas rasa kopi
 - C. Menghasilkan kopi dengan seduhan yang lebih encer
 - D. Mengurangi ekstraksi zat-zat yang diinginkan dalam kopi
5. Apa yang dimaksud dengan tamping dalam konteks persiapan kopi?
 - A. Proses memilih biji kopi yang akan digunakan
 - B. Proses membersihkan alat seduh sebelum penyeduhan
 - C. Proses menggiling biji kopi menjadi bubuk halus
 - D. Proses menekan bubuk kopi yang sudah dialas di dalam portafilter
6. Bagaimana cara yang benar untuk melakukan tamping pada bubuk kopi?
 - A. Menekan bubuk kopi dengan kekuatan maksimum
 - B. Menekan bubuk kopi dengan gerakan melingkar
 - C. Menekan bubuk kopi dengan gerakan ke atas dan ke bawah
 - D. Menekan bubuk kopi dengan tekanan yang konstan dan rata

7. Faktor apa yang dapat mempengaruhi hasil tamping pada bubuk kopi?
- A. Kualitas air yang digunakan saat menyeduh kopi
 - B. Tingkat kehalusan gilingan bubuk kopi
 - C. Bentuk dan ukuran alat tamp yang digunakan
 - D. Jumlah air yang digunakan saat menyeduh kopi
8. Mengapa penting untuk menggunakan alat tamp yang sesuai dengan ukuran portafilter?
- A. Untuk mencapai tingkat kehalusan gilingan yang optimal
 - B. Untuk menghindari kelebihan atau kekurangan bubuk kopi dalam penyeduhan
 - C. Untuk mengontrol waktu kontak antara air dan bubuk kopi
 - D. Untuk memastikan tekanan tamping yang merata dan konsisten
9. Grind size dalam konteks kopi mengacu pada
- A. Waktu penyangraian biji kopi
 - B. Konsistensi kasar/halus bubuk kopi
 - C. Suhu air saat menyeduh kopi
 - D. Kehalusan bubuk kopi setelah proses ekstraksi
10. Bagaimana grind size yang lebih halus mempengaruhi ekstraksi kopi?
- A. Meningkatkan keasaman kopi
 - B. Menghasilkan seduhan kopi yang lebih ringan
 - C. Menghasilkan seduhan kopi yang lebih pekat
 - D. Meningkatkan kandungan kafein dalam kopi