

LESSON 7: HYGIENE AND EQUIPMENT CARE

Cleaning & Maintenance Basics

Mulai dari espresso machine:

- o Selalu purge group head sebelum dan sesudah brewing untuk buang sisa grounds dan stabilin temperatur.
- o Lakukan backflush setiap hari pakai air, dan minimal seminggu sekali pakai cleaning detergent (espresso machine cleaner). Kalau café volume tinggi, lakukan lebih sering.
- o Bersihin steam wand langsung setelah steaming milk. Lap pakai kain basah, lalu purge untuk bersihin sisa susu di dalam tip.
- o Kosongin drip tray dan knockbox secara rutin biar nggak overflow dan bau.

Untuk grinder:

- o Brush burrs setiap hari untuk buang sisa grounds lama.
- o Seminggu sekali, lakukan deep clean dengan grinder cleaning tablets atau bongkar burrs kalau kalian tau caranya.
- o Lap hopper dengan kain kering, jangan dicuci dengan air kecuali perlu banget, karena kelembaban bisa merusak beans.



SYSTEMA COFFEE

LESSON 7:

Untuk tools lain:

- o Pastikan tampers, dosing cups, dan distribution tools selalu bersih dan kering.
- o Cuci cloths secara rutin, dan pisahkan cloths untuk milk, coffee, dan cleaning umum.

Personal Hygiene for Baristas

- o Selalu cuci tangan sebelum pegang coffee, cups, atau milk.
- o Potong kuku biar pendek dan bersih, karena kuku panjang bisa nyimpen bakteri.
- o Rambut panjang diikat atau pakai cap supaya nggak ada rambut jatuh ke dalam minuman.
- o Hindari parfum atau lotion yang terlalu kuat, karena bisa ganggu aroma coffee.

Why Hygiene Affects Flavour

- o Coffee oils dan milk residue bisa cepat banget jadi rancid, dan ini bisa contaminate setiap minuman yang kalian bikin.
- o Machine yang bersih memastikan tiap cup rasa-nya fresh, biar flavour asli dari coffee bisa keluar dengan maksimal.



HOMework

Bikin daily dan weekly cleaning checklist untuk coffee setup kalian. Masukin espresso machine, grinder, tools, dan workspace.

Ikutin checklist itu selama seminggu, lalu catat apakah ada perubahan di rasa kopi kalian.

