

PERATURAN DAN TATA LAKSANA KELAS KOPI BREWING COMPETITION



diselenggarakan oleh :



1. PELAKSANA

Kelas Kopi Brewing Competition (KKBRC) 2018 adalah kompetisi yang diselenggarakan oleh Kelas Kopi.

2. TEMPAT DAN WAKTU PELAKSANAAN

Kompetisi diadakan di Nestcology Land of Gastronomy Jl. Tambora no. 5A, Candisari, Semarang. Pada tanggal 18 November 2018.

3. PARTISIPAN

3.1 Kompetitor

- a. Peserta kompetisi adalah mereka yang telah mendaftarkan diri pada saat periode pendaftaran, dan telah melengkapi syarat - syarat administratif.
- b. Panitia pengurus inti, juri dan mereka yang terlibat dalam susunan acara pada hari pelaksanaan tidak diperkenankan menjadi peserta.
- c. Peserta boleh berasal dari seluruh wilayah Indonesia (Nasional)
- d. Jumlah peserta dibatasi sebanyak 24 peserta.
- e. Perwakilan coffeeshop, café, kedai atau roastery dibatasi maksimal 2 orang untuk setiap brand coffeeshop, café, kedai atau roastery.

3.2 Juri

- a. Juri kompetisi terdiri dari 12 (dua belas) orang dengan latar belakang Q grader dan atau roaster, atau yang dianggap mampu oleh panitia pelaksanaan. Daftar juri akan diumumkan selambat- lambatnnya pada tanggal 10 November 2018
- b. Koordinator juri adalah **John Chendra**
- c. Jika dalam kompetisi terdapat konflik kepentingan antara juri dengan peserta, maka juri akan digantikan sementara oleh juri cadangan yang bertugas.

4. PENDAFTARAN

4.1 Waktu Pendaftaran

Pendaftaran dibuka secara online melalui website *kelaskopicoffeeshop.com* pada tanggal 25 Oktober 2018 dan dibatasi untuk 24 peserta.

4.2 Tengat Waktu Pendaftaran

Proses pendaftaran ditutup setelah kuota 24 peserta terpenuhi atau selambat lambatnya pada tanggal 31 November 2018. Seluruh kelengkapan administrasi wajib diselesaikan dalam waktu 1 x 24 jam setelah peserta mendaftarkan diri secara online.

Pendaftar yang tidak melengkapi syarat - syarat yang ditentukan sampai dengan tengat waktu yang diberikan dianggap mengundurkan diri dan keikutsertaannya digantikan oleh pendaftar lain sesuai dengan urutan daftar peserta yang sebelumnya tidak masuk dalam daftar 24 calon peserta (daftar tunggu).

5. SYARAT DAN KETENTUAN REGISTRASI

- a. Dengan mengisi form pendaftaran online dan melengkapi syarat administrasi pendaftaran, maka setiap peserta dianggap telah mengerti dan memahami tata cara dan aturan yang ditentukan oleh panitia pelaksanaan.
- b. Peserta yang telah melakukan pelunasan pembayaran tidak dapat mengambil kembali uang yang telah dibayarkan kepada panitia.
- c. Peserta tidak diperkenankan memindahtangankan hak berkompetisinya kepada orang lain.
- d. Setiap peserta dipersilahkan untuk menghadiri pemaparan teknis pada tanggal 17 November 2018, pada pukul 15.00 WIB di Lokasi perlombaan.
- e. Daftar ulang dan pengundian urutan lomba dilakukan di lokasi pada tanggal 18 November 2018 pukul 08.00 WIB dan peserta yang tidak melakukan pendaftaran ulang dianggap gugur dan uang pendaftaran hangus.

6. TATA LAKSANA KOMPETISI

- a. Kompetisi dibatasi untuk 24 peserta
- b. Kompetisi hanya akan dilakukan dalam 1 (satu) babak yaitu open service
- c. Peserta akan melakukan penyeduhan kopi yang disiapkan masing-masing peserta dengan standard open service.
- d. Akan dipilih 3 Peserta dengan poin tertinggi untuk menjadi pemenang.
- e. Peserta dibebaskan memilih alat seduh yang akan digunakan, terbatas pada alat seduh metode manual.
- f. Metode seduh yang digunakan peserta untuk alat yang dipilih dibebaskan pada preferensi peserta, namun wajib untuk mengikuti batasan waktu dan volume akhir, dan jumlah seduhan yang telah ditentukan.

7. STANDART DAN DEFINISI

- a. Dalam babak open service peserta menyeduh dengan alat dan metode seduh pilihan masing – masing peserta.
- b. Kopi yang diseduh pada babak open service adalah kopi single origin maupun blend asal Indonesia yang dibawa oleh masing – masing peserta.
- c. Juri pada babak ini terdiri dari 4 orang juri untuk setiap peserta.
- d. Juri terdiri dari 3 sensory judge dan 1 head judge.
- e. Proses seduh dilakukan di atas stage yang telah disediakan, menghadap para juri.(layout terlampir)
- f. Hasil seduh adalah 3 gelas (masing-masing 150-375ml) hasil seduhan terpisah dari satu jenis alat.
- g. Proses seduh dilakukan dalam batasan waktu yang telah ditentukan.
- h. Waktu yang diberikan untuk setiap peserta adalah total 15 menit (5 menit preparasi dan kalibrasi, 10 menit waktu seduh dan presentasi).
- i. Peserta diperkenankan menggiling kopi di luar stage.
- j. Peserta dipersilahkan menggunakan alat giling selain yang disediakan panitia.
- k. Pengurangan poin diterapkan sebesar 0,5 poin untuk setiap 1 detik setelah waktu normal habis.
- l. Form penilaian akan dipaparkan dalam lampiran ini pada bab yang lain

8. PERALATAN DAN KELENGKAPAN KOMPETISI

8.1 Peralatan Kompetisi yang disediakan panitia di practice room adalah sebagai berikut:

- a. 1 Unit Grinder (Mahlkonig EK43)
- b. 1 Unit Kettle Boiler (Brewista)
- c. Digital scale dengan akurasi 0,1gr
- d. Timer
- e. Server
- f. Water Heater

8.2 Peralatan Kompetisi yang disediakan panitia di stage adalah sebagai berikut:

- a. 1 Unit Grinder (Mahlkonig EK43)
- b. Water Heater

8.3 Peralatan dan Kelengkapan kompetisi yang dibawa oleh peserta adalah sebagai berikut:

- a. Biji kopi single origin atau blend kopi Indonesia pilihan peserta
- b. Air yang akan digunakan untuk penyeduhan bawaan peserta
- c. Materi dan media presentasi jika diperlukan
- d. Cup atau gelas penyajian
- e. Alat seduh manual
- f. Kettle
- g. Peralatan dan kelengkapan lainnya yang dibutuhkan peserta

9. SISTEM PENILAIAN

- a. Nilai Total adalah penjumlahan dari nilai:
(Aroma + Flavor + Aftertaste + 2x Acidity + 2x Body + 2x Balance + Overall)
ditambah nilai total presentasi lalu dibagi 1.4 kemudian dikurangi pengurangan poin dari overtime (0,5 poin per detik)
- b. Nilai Total Peserta adalah penjumlahan dari: Nilai Total dari ketiga juri sensorial dibagi 3. Pada babak ini dilakukan pembacaan TDS untuk setiap cup yang disajikan
- c. Form penilaian tiap peserta dapat dilihat melalui panitia setelah kompetisi berakhir.

10. ACUAN PERATURAN DAN TATA LAKSANA

1.1 Acuan

Segala peraturan dan tata laksana yang digunakan dalam Kelas Kopi Brewing Competition 2018 (KKBRC2018) mengacu pada *Rule and Regulation of World Coffee Event 2017/2018*.

1.2 Antisipasi

Jika dalam pelaksanaannya terjadi kemungkinan yang tidak bisa diantisipasi dan tidak tercantum dalam Peraturan dan Tata Laksana ini, maka peraturan akan menilik kembali kepada acuan yaitu *Rule and Regulation of World Coffee Event 2017/2018*.

11. KLAIM DAN KELUHAN

- a. Klaim atas hasil lomba dapat diajukan kepada panitia di lokasi dan akan ditindak lanjuti sesuai kadar yang diperlukan.
- b. Segala keputusan juri adalah mutlak dan tidak dapat diganggu gugat.
- c. Keluhan dapat disampaikan kepada panitia di lokasi dan akan ditindak lanjuti sesuai kadar yang diperlukan.
- d. Segala perselisihan yang muncul diselesaikan secara kekeluargaan



Competitor Name _____ Date _____

Judge Name	Stage

Judge Name #1	Judge Name #2	Judge Name #3

Water	Flavor	Aftertaste	Acidity	Body	Balance	Overall	Defect
Y/N	#1	#1	#1	#1	#1	#1	#1
	#2	#2	#2	#2	#2	#2	#2
	#3	#3	#3	#3	#3	#3	#3
Competitors descriptions:							
Brewing Method:							
Overtime :							
Average Total Sensory Judge Score X 1.4							
Total HJ Scores							
Overtime Penalty							
Final Score							
Total HJ Scores							
Average Total Sensory Judge Score X 1.4							
Brew Ratio							
Overall Workflow							
Sensory Uniformity							
TDS #1							
TDS #2							
TDS #3							
Total HJ Score							
Final Score							



Kelas Kopi Brewing Competition Sensory Judge Scoresheet Cup Score Evaluation Scale

Competitor Name _____ Date _____

Judge Name _____ Stage _____

6.00 Good	7.00 Very Good	8.00 Excellent	9.00 Extraordinary
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

H = HOT W = WARM C = COLD

Aroma Total: <input type="text"/>	Flavor Total: <input type="text"/>	Aftertaste Total: <input type="text"/>	Acidity Total: <input type="text"/> x2	Body Total: <input type="text"/> x2	Balance Total: <input type="text"/> x2	Overall Total: <input type="text"/>	Total Cup Score /100
<p>Intensity: High Low</p> <p>Intensity: High Low</p>							

Competitors descriptions:

Coffee and Brewing Informations:

Brew Ratio : _____

Taste Description Total: <input type="text"/> x2	Customer Service Total: <input type="text"/> x2	Total Score Presentation /40	Total Cup + Presentation +1.40 =	Final Score _____
--	---	--	--	-----------------------------

Unacceptable : 0 Acceptable : 4 - 4.75 Average : 5 - 5.75 Good : 6 - 6.75 Very Good : 7 - 7.75 Excellent : 8 - 8.75 Extraordinary : 8 - 10

LAYOUT STAGE

