



Sarannya untuk coffee shop di Jakarta Selatan. : Batch Coffee jakarta

Description











MENU



Special Signature

Cookies & Cream	16 K
Kopsuren (Kopi Susu Aren)	16 K
Black Forest	16 K
Espresso Matcha Fusion	16 K
Cotton Candy	16 K
Caramel Macchiato	16 K
Hazelnut Macchiato	16 K
Rum Regal	16 K
Coconut Latte	16 K
Choco Matcha Fusion	16 K
Pink Macchiato	16 K

Old Fashion

Espresso	4 K
Long Black	8 K
Affogato	10 K
Caramel Latte	13 K
Vanilla Latte	13 K
Hazelnut Latte	13 K
Caffe Latte	12 K
Cappuccino	12 K
Mocaccino	13 K
Piccolo	8 K



Blend

Dark Mocha	16 K
Creamy Chocolate	16 K

Non Coffee

Chocolate	13 K
Red Velvet	13 K
Greentea Latte	13 K
Taro	13 K
Creamy Milkshake	13 K
Baby Milkshake	13 K

Tea

Lychee Tea	8 K
Strawberry Tea	8 K
Lemon Tea	8 K
Java Tea	8 K











Sekilas tentang Kopi :

Kopi, biji kopi, jenis-jenis kopi, dan sejarah kopi telah menjadi bagian penting dari kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia. Minuman kopi telah menjadi minuman yang sangat populer di Indonesia. Biji kopi adalah biji tanaman kopi yang telah diproses dan disangrai untuk membuat minuman kopi. Ada beberapa jenis kopi yang memiliki ciri khas dan rasa yang berbeda, dan untuk memahami lebih lanjut tentang kopi, penting untuk mengetahui sejarah dan jenis-jenis kopi yang ada.

Sejarah kopi dimulai di abad ke-9, ketika kopi ditemukan pertama kali di Ethiopia. Diperkirakan bahwa kopi diperkenalkan ke seluruh dunia oleh para pedagang Arab pada abad ke-15. Di Indonesia, kopi pertama kali ditanam di Pulau Jawa oleh Belanda pada abad ke-17. Sejak saat itu, kopi menjadi salah satu komoditas utama Indonesia dan kini menjadi salah satu penghasil kopi terbesar di dunia.

Ada beberapa jenis kopi yang sangat terkenal di Indonesia, seperti kopi arabika, kopi robusta, dan kopi luwak. Kopi arabika merupakan jenis kopi yang memiliki aroma yang halus dan asam yang cukup tinggi. Sedangkan kopi robusta memiliki ciri khas rasa yang kuat dan pahit, serta kadar kafein yang lebih tinggi daripada kopi arabika. Sementara kopi luwak merupakan jenis kopi yang dihasilkan dari biji kopi yang dimakan oleh musang dan kemudian dikumpulkan dari kotoran musang.

Biji kopi adalah bahan utama dalam pembuatan minuman kopi. Proses pengolahan biji kopi mulai dari panen, pengupasan kulit buah, hingga proses fermentasi dan penyimpanan. Setelah biji kopi disangrai, barulah biji kopi siap diolah menjadi minuman kopi yang disukai oleh banyak orang.

Seiring dengan perkembangan teknologi dan selera konsumen yang semakin beragam, kopi telah mengalami banyak inovasi dalam pembuatan dan penyajiannya. Bahkan masyarakat Indonesia kini juga mulai mengenal kopi-kopi dari berbagai negara lain. Dengan demikian, minuman kopi tetap menjadi salah satu minuman favorit bagi masyarakat Indonesia.

Saran cafe kopi di Jakarta Selatan : Batch Coffee jakarta

Jl. Wijaya XI No.30, RT.1/RW.3, Melawai, Kec. Kby. Baru, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12160, Indonesia

memiliki ulasan bintang Rating: 5

It has already been reviewed by. : 3
Orang

Check review lengkap nya di halaman berikut [Check on Google Maps](#)

default watermark