

RINGKASAN

Manajemen Rendemen Pasca Panen *Full Wash* Di PT Sinar Mayang Lestari Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung, Rike Tiara, NIM D31212504, Tahun 2024, 40 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Taufik Hidayat, SE, M.Si selaku Dosen Pembimbing.

PT. Sinar Mayang Lestari atau Malabar Mountain Coffee adalah salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang budidaya tanaman kopi, pengolahan biji kopi hingga pemasaran, dan membina kemampuan di bidang sumber daya manusia untuk mendukung proses produksi dari hulu hingga hilir. Komoditi yang dibudidayakan PT. Sinar Mayang Lestari yaitu kopi arabika. PT. Sinar Mayang Lestari menghasilkan produk olahan kopi yaitu kopi arabika *green beans*, *roasted beans*, bubuk kopi dan berbagai minuman siap saji berbahan dasar kopi.

Pengolahan atau pasca panen kopi adalah tahap penting yang menentukan cita rasa dan kualitas akhir biji kopi, PT. Sinar Mayang Lestari melakukan 3 pengolahan utama yaitu *fully wash process*, *natural process*, dan *honey process*. Penanganan pasca panen yang dilakukan oleh PT Sinar Mayang Lestari meliputi pemanenan buah kopi, sortasi buah, pengupasan kulit buah, fermentasi, pencucian, penjemuran, pengupasan kulit tanduk, sortasi, standarisasi mutu, pengemasan dan penyimpanan.

Penangan pasca panen kopi arabika di PT Sinar Mayang Lestari dibagi menjadi 2 proses penanganan, yakni metode basah (*wet process*) dan metode kering (*dry process*). Penanganan metode basah yang dilakukan oleh PT. Sinar Mayang Lestari, yakni *Fully Washed Process*. Proses *full washed* merupakan proses pengolahan kopi dengan cara fermentasi. Perlakuan yang diberikan pada proses ini lebih banyak dibandingkan proses natural dan *honey*. Waktu yang diperlukan pada proses *full washed*, yaitu 7 hari. Setiap proses *full washed* ini mengalami penyusutan sebesar 63%, sehingga 47,6 kg *cherry* menjadi 17,38 kg gabah kering dan penyusutan sebesar 57%, sehingga 17,38 gabah kering menjadi 7,45 biji kopi *green bean*.