

RINGKASAN

Manajemen Pengolahan Pasca Panen Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) dengan Metode *Full wash* dan *Semi Wash* pada Mitra CV. Nuri Indah Lestari. Maldini Sindu Palupy NIM. A44200672. Tahun 2023, Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Sepdian Luri Asmono, S. TP., M.P (Dosen Pembimbing)

Pelaksanaan magang dimulai pada tanggal 1 Agustus 2023 hingga 22 November 2023. Magang dilaksanakan di CV. Nuri Indah Lestari, Jalan Kawah Ijen, Kecamatan Sumberwringin, Kabupaten Bondowoso. CV. Nuri Indah Lestari bermitra dengan PT. Varion Coffee dalam bidang pengolahan pasca panen. Dimana CV. Nuri Indah Lestari mengambil *green bean* proses *full wash* yang telah diolah oleh PT. Varion Coffee sebanyak 100 kilogram dalam satu minggu untuk produksi *roasted bean*. Kegiatan magang dilakukan dengan cara ikut serta dalam proses pengolahan pasca panen hingga manajemen kafe dan barista.

Tujuan dilaksanakan kegiatan magang di CV. Nuri Indah Lestari yaitu diharapkan mahasiswa dapat mengetahui dan melaksanakan teknis pengolahan pasca panen dan tata cara mengelola manajemen kafe dan barista. Kegiatan magang ini meliputi seluruh kegiatan yang dilakukan di tempat pengolahan pasca panen dan di tempat kedai kopi Nurico.

Proses pengolahan pasca panen yang dilakukan oleh mitra CV. Nuri Indah Lestari yaitu PT. Varion Coffee adalah pengolahan pasca panen *full wash* dan *semi wash*. Pada proses pengolahan pasca panen *full wash* terdapat beberapa tahapan, yaitu pembelian bahan baku kopi gelondong petik merah, proses pelepasan kulit buah dengan mesin pulper, fermentasi dengan menggunakan air selama kurang lebih 12 jam atau semalaman, pencucian dengan tujuan untuk menghilangkan lendir, sortasi untuk menjaga mutu kopi, pengeringan dengan cara di jemur di bawah sinar matahari hingga kadar air 12-13%, pelepasan kulit tanduk menggunakan mesin huller, pengemasan dengan 2 lapisan yaitu plastik dan karung, terakhir yaitu penyimpanan. Pada proses pengolahan *semi wash* memiliki lebih sedikit tahapan dibandingkan dengan proses pengolahan *full wash*, yaitu pembelian bahan baku berupa biji kopi HS basah (*Husk Skin*) yang sebelumnya telah melalui proses pra-fermentasi selama 6 jam kemudian pecah kulit buah dan pencucian. Langkah selanjutnya yaitu

pengeringan dengan cara dijemur dibawah sinar matahari hingga kadar air mencapai 12-13% kemudian dilakukan pelepasan kulit tanduk dengan mesin huller dan selanjutnya dikemas dengan menggunakan karung lalu di simpan di gudang penyimpanan untuk menunggu pengiriman.