

## RINGKASAN

**Proses Produksi *Roasted Bean* Kopi Arabika dengan Metode Pengolahan *Red Honey* di PT Sinar Mayang Lestari Pangalengan Kabupaten Bandung.** Vivi Annisa, NIM A44212438. Tahun 2024, 64 Halaman. Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Fandyka Yufriza Ali. S.P., M.P. selaku Dosen Pembimbing.

Magang merupakan pendidikan perkuliahan dan kegiatan praktikum yang dilaksanakan diluar kampus. PT Sinar Mayang Lestari dipilih untuk menjadi tempat magang kerja industri karena tempat ini relevan dengan bidang ilmu yang ditekuni. Perusahaan ini bergerak dalam bidang budidaya tanaman kopi, pengolahan biji kopi hingga pemasaran. PT Sinar Mayang Lestari menghasilkan produk olahan kopi yaitu *roasted beans*, bubuk kopi dan berbagai minuman siap saji berbahan dasar kopi yang dapat dinikmati langsung di *coffee shop* PT Sinar Mayang Lestari (*Malabar Mountain Coffee*).

Salah satu metode pengolahan pasca panen kopi yang banyak diminati adalah *red honey*. Metode pengolahan ini dilakukan dengan cara memecah kulit dan biji kopi dan menyisakan lendirnya atau lapisan *mucilage* untuk mempertahankan rasa manis dari buah kopi. *Red honey* menjadi opsi pengolahan yang memiliki citarasa mirip dengan metode pengolahan *Natural* namun dengan waktu yang lebih singkat. Metode pemanenan yang dilakukan yaitu petik merah dengan tujuan menjaga kualitas kopi *specialty*.

Pengeringan dengan metode *red honey* dilakukan di bawah sinar matahari langsung dan juga di dalam *green house* agar biji kopi terfermentasi dan mengalami pembentukan rasa yang maksimal. Kadar air biji kopi optimal sebelum dapat di *huller* adalah 12-13%. *Level roasting* yang digunakan untuk *red honey light to medium*, pada *level roasting* inilah *red honey* bisa mendapatkan rasa yang terbaik. Metode pengolahan *red honey* ditujukan untuk pembuatan *roasted bean manual brewed* seperti *V60* ataupun tubruk.