

RINGKASAN

Pengolahan Pasca Panen Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Dengan Metode Fermentasi *Anaerob* Di PT. Lembaga Sahabat Petani Kebun Tosari Pasuruan, Muhammad Wildan Al Fahar, NIM A44210387, Tahun 2024, 52 halaman, Pengelolaan Perkebunan Kopi, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Ujang Setyoko, M.P. (Dosen Pembimbing).

PT. Lembaga Sahabat Petani merupakan lembaga yang memberikan pendampingan kepada petani dalam menerapkan praktik pertanian organik, termasuk bekerja sama dengan petani kopi di Tosari, Pasuruan. Proses pengolahan pasca panen kopi di kebun Tosari melibatkan beberapa tahapan penting, mulai dari pemetikan hingga penggilingan biji kopi, yang dilakukan dengan cermat untuk menghasilkan biji kopi berkualitas tinggi dan cita rasa yang optimal.

Metode pengolahan yang diterapkan di kebun Tosari salah satunya adalah metode natural, yang menghasilkan dua jenis kopi yaitu, kopi natural dan kopi wine. Kopi wine melalui fermentasi lebih lama (30-60 hari) untuk menghasilkan rasa dan aroma mirip wine, fermentasi yang digunakan dalam proses ini salah satunya adalah fermentasi *anaerob*. Proses fermentasi *anaerob* dilakukan tanpa oksigen, di mana mikroorganisme akan menguraikan komponen dalam kopi dan menghasilkan senyawa yang mempengaruhi rasa kopi, seperti asam laktat dan etanol.

Tahap pertama pengolahan fermentasi *anaerob* adalah pemetikan manual dengan memilih buah kopi yang matang, dilanjutkan dengan sortasi untuk memisahkan buah yang tidak matang dan pencucian untuk membersihkan kopi dari kotoran. Setelah itu, kopi difermentasi secara bertahap dalam wadah kedap udara selama ± 30 hari, diikuti dengan penjemuran selama ± 15 hari di bawah sinar matahari untuk mengurangi kadar air. Proses terakhir adalah penggilingan untuk memisahkan kulit kopi, menghasilkan *green bean* yang siap dipasarkan. Dari 11,85 kg gelondong kering, didapatkan hasil 7,10 kg *green bean*.