

RINGKASAN

Penolahan Kopi Arabika (*coffea arabica L.*) Natural Dengan Fermentasi Air Ragi Di Cv. Frinsa Agro Lestari. Moch Sibrom Muraysi NIM. A44211423. Tahun 2025, Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Eva Rosdiana, S.P.,M.P (Dosen Pembimbing)

Pelaksanaan magang dimulai tanggal 01 Juli 2024 hingga 01 November 2024. Magang dilaksanakan di CV. Frinsa Agro Lestari merupakan perusahaan kopi yang bergerak dalam bidang pengolahan kopi specialty dan beragam jenis kopi nusantara dengan kualitas yang tinggi. Prusahaan ini mempunyai pasokan kopi dari kebun sendiri dan juga mitra, kopi yang diolah terbagi menjadi dua yaitu specialty dan collective.

Kopi *specialty* terbagi menjadi dua yaitu, single varietas dan single estate, keduanya merupakan produk kopi yang dihasilkan dari tanaman yang ditanam langsung oleh CV. Frinsa Agro Lestari. . Frinsa *collective* merupakan kopi yang didapat dari perkebunan yang ditanam oleh mitra yang bekerjasama dengan CV. Frinsa Agro Lestari. Buah kopi yang didapat dari kebun sendiri maupun mitra diolah menjadi kopi *full wash, natural, honey, dan wet hull*.

Pengolahan kopi natural yang ada di CV. Frinsa agro lestari cukup beragam, yang paling menarik dan jarang dijumpai adalah pengolahan kopi natural yang difermentasi menggunakan media air ragi dengan perbandingan 1 kg ragi tape digunakan untuk 1 ton buah kopi. Pengolahan kopi *natural* ini dibedakan berdasarkan lama fermentasi dan tempat fermentasinya, kopi *natural A* difermentasi selama 2-3 hari didalam tong secara tertutup, kopi *natural B* difermentasi selama 2-3 hari didalam plastik yang terikat dan dibungkus lagi dengan karung, dan kopi *natural D* difermentasi selama 13-14 hari didalam tong secara tertutup. Setelah dilakukan fermentasi pada kopi maka dilanjutkan dengan proses penjemuran secara konvensional selama \pm 10-12 hari sampai kadar airnya sekitar 9-10%, apabila kadar air kopi sudah terpenuhi maka dilakukan proses huller kopi

Huller kopi merupakan proses pengupasan dan pemisahan kulit buah, kulit tanduk, dan kulit ari dari biji kopi, pada proses huller ini menghasilkan green bean asalan kemudian dilanjutkan dengan menghitung rendemennya.

Rendemen yang dihasilkan pada pengolahan *natural* A sebesar 20,56% dengan kadar air 7,6%, pada pengolahan *natural* B rendemen yang dihasilkan sebesar 18,54% dengan kadar air 9,1%, dan pada pengolahan *natural* D rendemen yang didapat sebesar 16,91% dengan kadar air 11,5%. Hasil ini membuktikan bahwasanya kadar air dapat berpengaruh terhadap rendemen kopi, jadi semakin tinggi kadar air kopi maka semakin kecil rendemennya. Tingginya kadar air pada kopi juga disebabkan karena lamanya fermentasi kopi yang mengakibatkan air terserap oleh biji kopi melalui pori-porinya (Izzati dkk, 2022).