

RINGKASAN

Pengolahan Kopi Arabika (*coffea arabica* L.) Natural Di PT. Frinsa Agro Lestari. Seni Damaiyanti NIM. A44222953. Tahun 2025, Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Sepdian Luri Asmono, S.ST.,M.P (Dosen Pembimbing)

Pelaksanaan magang dimulai tanggal 01 Juli 2025 hingga 31 Oktober 2025. Magang dilaksanakan di PT. Frinsa Agro Lestari merupakan perusahaan kopi yang bergerak dalam bidang pengolahan kopi specialty dan beragam jenis kopi nusantara dengan kualitas yang tinggi. Perusahaan 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 PT. Frinsa Agro Lestari. . Frinsa *collective* merupakan kopi yang didapat dari perkebunan yang ditanam oleh mitra yang bekerjasama dengan PT. 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 PT. 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