

RINGKASAN

Pengolahan Pasca Panen Kopi Arabika (*coffea arabica L.*) Dengan Metode Honey Process Di CV Frinsa Agrolestari. Farhan Bachtiar NIM. A44212452. Tahun 2024, Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Eva Rosdiana, S.P.,M.P (Dosen Pembimbing)

Pelaksanaan magang dimulai tanggal 1 Juli 2024 hingga 1 November 2024. Magang dilaksanakan di CV. Frinsa Agrolestari merupakan perusahaan kopi yang bergerak dalam bidang pengolahan *specialty coffee* 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 coffee* dan *collective* (dari beberapa mitra).

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

CV Frinsa Agrolestari metode pengolahan *honey process* ada 3 macam diantaranya *honey rh*, *honey lactic*, dan *honey sacharic*.

1. *Honey Lactic*

Honey lactic merupakan proses *honey original* tanpa diberi ragi hanya difermentasi dengan air ragi (ciragi) didalam karung selama 2-3 hari yang kemudian dilakukan penjemuran langsung dibawah sinar matahari. Proses penjemuran *honey lactic* ini membutuhkan waktu selama satu minggu untuk kering.

2. *Honey RH*

Honey RH merupakan metode proses *honey* yang difermentasi di dalam karung dengan ciragi untuk menambahkan citarasa selama 2-3 hari, lalu dijemur dengan

alas terpal dibawah sinar matahari langsung. Kemudian 1 kg ragi tempe untuk 1 ton kopi kurang lebih untuk 3 terpal. Lalu dicampurkan diaduk hingga merata pada biji kopi dan ditutup rapat diselimuti terpal satu hari satu malam. Setelah itu biji kopi akan kering dalam waktu 6-8 hari.

3. *Honey Saccharic*

Metode *honey saccharic* ini memiliki kesamaan dengan metode proses *honey rh* yaitu dengan ditambahkan ragi tape saat dilakukan penjemuran di terpal dan diaduk hingga merata, lalu difermentasi ditutup di dalam terpal selama 1 hari 1 malam. Kemudian keesokan harinya dibuka dan dibutuhkan waktu pengeringan selama kurang lebih 6-8 hari.

Berdasarkan data hasil tabel 4.2 hasil rendemen dan kadar air diatas bahwa proses *honey rh* dengan kadar air 11% dan rendemen 16,82%, lalu *honey lactic* dengan kadar air 9,8% dan rendemen 15,98%, kemudian *honey saccharic* dengan kadar air 11% dan rendemen 16,57%. Kadar air pada proses *honey rh* dan *honey saccharic* lebih tinggi dibandingkan *honey lactic* yang rendah disebabkan karena *honey rh* dan *honey saccharic* ini dalam fermentasinya menggunakan ragi tape dan ragi tempe yang memungkinkan dalam proses fermentasi yang ditutup terpal selama satu hari satu malam kadar air menjadi tinggi karena ragi tersebut masuk melalui pori-pori dari *green bean* berbeda dengan *honey lactic* yang tanpa menggunakan fermentasi ragi. Tetapi dari proses *honey lactic*, *honey saccharic* dan *honey rh* memenuhi syarat SOP rendemen dari CV Frinsa Agrolestari yaitu dari *cherry* menjadi asalan 14-17% dinyatakan *crosscheck* rendemen aman