

RINGKASAN

Pengolahan Produk Kopi Arabika (*Coffea arabica* L) Dengan Metode *Natural* Dan *Fully Wash* Di PT Sinar Mayang Lestari Pangalengan Kabupaten Bandung, Yunitaria, NIM A44222944, Tahun 2025, Halaman..., Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Ujang Setyoko, M.P (Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan Magang Kerja Industri (MKI) dimulai pada tanggal 1 July 2024 hingga 1 November 2024. Magang dilaksanakan di PT Sinar Mayang Lestari, Pangalengan Kabupaten Bandung.. Kegiatan magang di PT Sinar Mayang Lestari dilakukan dengan cara ikut serta dalam proses pengolahan pasca panen hingga manajemen kafe dan barista.

PT Sinar Mayang Lestari adalah perusahaan agribisnis kopi arabika yang berlokasi di Desa Margamulya, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung, Jawa Barat. Perusahaan ini mengelola lahan Perhutani seluas 50 ha di pegunungan Malabar dengan ketinggian 1.400-1.800 mdpl. Didirikan pada 8 November 2012 oleh Ir. Slamet Prayoga, perusahaan ini memproduksi kopi dengan merk dagang Malabar Mountain Coffee menggunakan tiga metode utama: fully wash process, honey process, dan natural process. Produk kopi PT Sinar Mayang Lestari telah diuji di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dengan hasil kualitas Excellent, memiliki rasa manis (sweet) dan asam segar yang ringan (sweet bright acidity).

Pada masa panen raya (Juni-Agustus), PT Sinar Mayang Lestari memanen hingga 300 kg kopi per hari, yang langsung diproses dengan metode natural, full washed, dan red honey. Proses pengeringan dilakukan dalam tiga tahap: pengeringan di luar selama 3-4 hari, kemudian di green house selama 2-3 minggu, dan terakhir pengeringan akhir hingga kadar air mencapai 13%. Setelah itu, biji kopi diolah melalui proses hulling untuk menghilangkan kulit tanduk, dilanjutkan dengan grading berdasarkan ukuran dan pemisahan cacat melalui sortasi. Semua proses ini memastikan kopi berkualitas tinggi yang siap untuk roasting.