



DINAS PERTANIAN DAN PERKEBUNAN
KABUPATEN KEDIRI

Pasca Panen Kopi Arabika

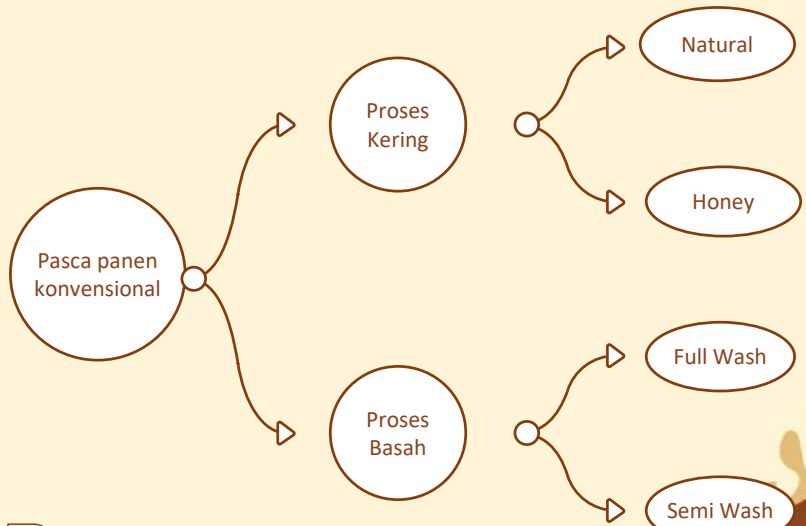


Daftar isi



Daftar Isi	ii
Jenis Proses Pasca Panen Kopi Arabika (konvensional)	1
Proses Kering	
1. Proses Natural	2
2. Proses Honey	9
Proses Basah	
3. Proses Full Wash	17
4. Semi Wash	26
Standar Mutu ukuran Kopi Arabika	35
Standar Mutu umum Kopi Arabika	36
Jenis Biji Cacat	38

Jenis Proses Pasca Panen Kopi Arabika (konvensional)



Pengolahan pasca panen adalah proses menghilangkan bagian kopi yang tidak digunakan agar dapat disimpan tanpa ada perubahan kualitas yang signifikan dan dapat diproses lebih lanjut

01

Proses Natural

Proses ini banyak dilakukan petani karena tergolong mudah dan tidak memerlukan banyak alat dan juga tidak membutuhkan banyak air

Proses ini menghasilkan **rasa buah yang kuat**



Sortir Buah

- Buah kopi segar disortir untuk memisahkan kopi berdasarkan kualitas buah segar
- Buah kopi terbaik adalah kopi dengan kematangan yang pas (berwarna merah) dan terbebas dari hama penyakit



Perambangan

- Buah yang telah disortir kemudian direndam dalam air untuk memisahkan buah yang tenggelam dan mengapung
- Buah yang mengapung memiliki kualitas yang kurang baik entah itu terkena serangan hama atau belum matang



Penyortiran kopi di Gapoktan Dolo Indah P
Belgading, Jugo, M...

Penjemuran

- Penjemuran dapat dilakukan di atas para-para atau lantai jemur.
- Ketebalan hamparan biji kopi dalam penjemuran sebaiknya 6 – 10 cm.
- Pembalikan dilakukan setiap jam pada waktu kopi masih basah.
- Pada dataran tinggi, penjemuran selama 2-3 hari kadar air biji baru mencapai 25 - 27 %,
- kadar air green bean yang diharapkan adalah 12 %.



Resting

- Resting adalah periode di mana kopi yang belum dikupas disimpan dalam gudang selama waktu tertentu (minimal 1 bulan) sebelum dijual.
- Resting bertujuan agar rasa dan aroma kopi lebih kuat
- Pengendalian yang perlu dilakukan adalah menyimpannya di gudang yang sejuk, tidak lembab, dan bebas hama.



Kupas Kulit Kering



- Pengupasan kulit buah kopi kering bertujuan untuk memisahkan biji kopi dari kulit buah, kulit tanduk dan kulit ari.
- Pengupasan dilakukan dengan menggunakan mesin pengupas (huller).
- Sebaiknya huller di sesuaikan dulu dengan ukuran kopi arabika agar biji kopi tidak pecah
- Beberapa tipe huller sederhana yang sering digunakan adalah huller putar tangan (manual) dan huller dengan penggerak motor.



Arabika Jago
Proses : Natural
Kualitas : Grade 1

Sortir Ukuran dan Biji Cacat

- Kopi yang akan dipasarkan disortir berdasarkan kualitas green beannya.
- kualitas green bean bisa ditentukan berdasarkan ukuran dan prosentase biji cacat.
- Masing masing kelas kualitas kopi memiliki pasar tersendiri.
- Kopi kualitas specialty dapat meningkatkan harga jual secara signifikan sehingga dapat meningkatkan pendapatan petani kopi arabika.



Pelatihan Kopi Ds. Jugo Kec. Mojo
7.86934, 111.88026, 607.3m
08/06/2022 10:08:30

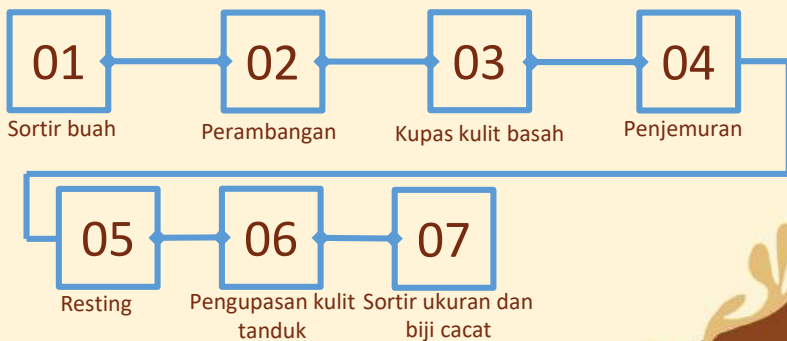
02

Proses Honey

Proses ini hampir sama dengan Full wash tapi tanpa pencucian lendir





































Proses ini merupakan proses kering yang menghasilkan ***rasa manis*** karena menyerap rasa manis dari lendir kopi dan memiliki harga jual yang relatif tinggi.

Proses ini memiliki varian yellow, red dan black berdasarkan ketebalan lendir



Sortir Buah

- Buah kopi segar disortir untuk memisahkan kopi berdasarkan kualitas buah segar
- Buah kopi terbaik adalah kopi dengan kematangan yang pas (berwarna merah) dan terbebas dari hama penyakit

	Arabica coffee varieties	Semi-Mature OverRipe			
		Immature	Mature		
1	Catimore 5175-1				
2	Red Catuai				
3	F1 Hybrid of Catimor and Tall Mokka (5175-1 xMA2-7)				
4	Maragogipe				
5	Tall Mokka MA 2-7				
6	SL28				
7	Typica				
8	Yellow Bourbon				
9	Yellow Catuai				

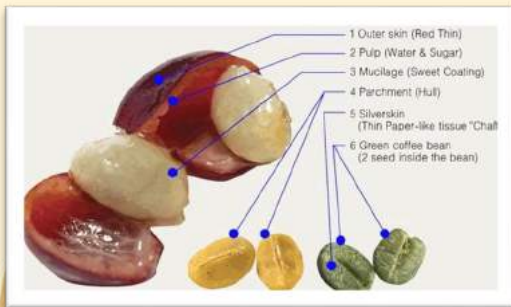
Perambangan

- Buah yang telah disortir kemudian direndam dalam air untuk memisahkan buah yang tenggelam dan mengapung
- Buah yang mengapung memiliki kualitas yang kurang baik entah itu terkena serangan hama atau belum matang



Kupas Kulit Basah

- Hulling pada proses honey tidak memerlukan air agar lendir/mucilage tetap menempel pada kopi.
- Hulling kopi honey menentukan apakah kopi akan dibuat Yellow honey, red honey, atau black honey.
- Yellow honey memiliki lendir yang tipis (25%).
- Red honey memiliki lendir yang sedang (50%).
- Black honey memiliki lendir yang utuh (100%).



MORE MUCILAGE REMOVED

Lighter color + shorter drying time

LESS MUCILAGE REMOVED

Darker color + longer drying time



Penjemuran

- Penjemuran dapat dilakukan di atas para-para atau lantai jemur.
- Ketebalan hamparan biji kopi dalam penjemuran sebaiknya 6 – 10 cm.
- Pembalikan dilakukan setiap jam pada waktu kopi masih basah.
- Kopi honey sensitif terhadap bau disekitarnya dan cepat menyerap bau dan udara lembab sehingga sirkulasi udara harus benar-benar diperhatikan



YELLOW HONEY



RED HONEY



BLACK HONEY

Resting

- Resting dalam proses honey adalah tahapan di mana kopi yang masih ada kulit parchmentnya disimpan dalam gudang selama waktu tertentu.
- Resting kopi honey sangat rentan jamur pada lendir/mucilage keringnya sehingga harus benar-benar terhindar dari udara lembab dan bau tidak sedap
- Pengendalian yang perlu dilakukan adalah menyimpannya di gudang yang sejuk, tidak lembab, dan bebas hama.



Pengupasan kulit tanduk

- Pengupasan dimaksudkan untuk memisahkan biji kopi dari kulit tanduk untuk menghasilkan biji green bean dengan menggunakan mesin pengupas.
- Biji kopi yang baru selesai dikeringkan harus terlebih dahulu didinginkan sampai suhu ruangan sebelum dilakukan pengupasan.
- Sedangkan biji kopi yang sudah disimpan di dalam gudang dapat dilakukan proses pengupasan kulit.



Sortir Ukuran dan Biji Cacat

- Kopi yang akan dipasarkan disortir berdasarkan kualitas green beannya.
- kualitas green bean bisa ditentukan berdasarkan ukuran dan prosentase biji cacat.
- Masing masing kelas kualitas kopi memiliki pasar tersendiri.
- Kopi kualitas specialty dapat meningkatkan harga jual secara signifikan sehingga dapat meningkatkan pendapatan petani kopi arabika.



03

Proses Full Wash

Proses ini merupakan proses basah yang menghasilkan **rasa netral dan bersih.**



Sortir Buah

- Buah kopi segar disortir untuk memisahkan kopi berdasarkan kualitas buah segar
- Buah kopi terbaik adalah kopi dengan kematangan yang pas (berwarna merah) dan terbebas dari hama penyakit





Perambangan

- Buah yang telah disortir kemudian direndam dalam air untuk memisahkan buah yang tenggelam dan mengapung
- Buah yang mengapung memiliki kualitas yang kurang baik entah itu terkena serangan hama atau belum matang

Kupas Kulit Basah

- Pengupasan kulit buah dilakukan dengan menggunakan alat dan mesin pengupas kulit buah (pulper). Pulper dapat dipilih dari bahan dasar yang terbuat dari tembaga/logam dan atau kayu.
- Sebaiknya buah kopi dipisahkan atas dasar ukuran sebelum dikupas.
- Air dialirkan ke dalam silinder bersamaan dengan buah yang akan dikupas.



Pencucian Lendir

- Pencucian bertujuan untuk menghilangkan sisa lendir yang menempel di permukaan kulit tanduk.
- Untuk kapasitas kecil, pencucian dikerjakan secara manual di dalam bak atau ember, sedangkan kapasitas besar perlu dibantu mesin pencuci biji kopi.



Pemeliharaan dan Perawatan Tanaman Kopi Arabika
Belgading, Jugo, Kec. Mojo, Kabupaten Kediri, Jawa
-7.869/

Penjemuran

- Penjemuran merupakan cara yang paling mudah dan murah untuk pengeringan biji kopi.
- Penjemuran dapat dilakukan di atas para-para atau lantai jemur.
- Ketebalan hamparan biji kopi dalam penjemuran sebaiknya 6 – 10 cm.
- Pembalikan dilakukan setiap jam pada waktu kopi masih basah.
- Pada dataran tinggi, penjemuran selama 2-3 hari kadar air biji baru mencapai 25 - 27 %, untuk itu dianjurkan agar dilakukan pengeringan lanjutan secara mekanis untuk mencapai kadar air 12 %.



Resting

- Resting dalam proses full wash adalah tahapan di mana kopi yang masih ada kulit parchmentnya disimpan dalam gudang selama waktu tertentu (minimal 1 bulan) sebelum dijual.
- Resting kopi full wash rentan jamur sehingga harus benar-benar terhindar dari udara lembab
- Pengendalian yang perlu dilakukan adalah menyimpannya di gudang yang sejuk, tidak lembab, dan bebas hama.



Pengupasan kulit tanduk

- Pengupasan dimaksudkan untuk memisahkan biji kopi dari kulit tanduk untuk menghasilkan biji green bean dengan menggunakan mesin pengupas.
- Biji kopi yang baru selesai dikeringkan harus terlebih dahulu didinginkan sampai suhu ruangan sebelum dilakukan pengupasan.
- Sedangkan biji kopi yang sudah disimpan di dalam gudang dapat dilakukan proses pengupasan kulit.



Sortir Ukuran dan Biji Cacat

- Kopi yang akan dipasarkan disortir berdasarkan kualitas green beannya.
- kualitas green bean bisa ditentukan berdasarkan ukuran dan prosentase biji cacat.
- Masing masing kelas kualitas kopi memiliki pasar tersendiri.
- Kopi kualitas specialty dapat meningkatkan harga jual secara signifikan sehingga dapat meningkatkan pendapatan petani kopi arabika.



04

Proses Semi Wash

Proses ini memiliki keunggulan di proses penjemuran yang cepat kering
Proses ini merupakan proses basah yang menghasilkan **Rasa Tebal**



Sortir Buah

- Buah kopi segar disortir untuk memisahkan kopi berdasarkan kualitas buah segar
- Buah kopi terbaik adalah kopi dengan kematangan yang pas (berwarna merah) dan terbebas dari hama penyakit



Perambangan

- Buah yang telah disortir kemudian direndam dalam air untuk memisahkan buah yang tenggelam dan mengapung
- Buah yang mengapung memiliki kualitas yang kurang baik entah itu terkena serangan hama atau belum matang
- Biji kopi yang memiliki massa jenis yang terlalu rendah akan cepat gosong saat roasting sehingga bisa merusak citarasa kopi



Kupas Kulit Basah

- Pengupasan kulit buah dilakukan dengan menggunakan alat dan mesin pengupas kulit buah (pulper). Pulper dapat dipilih dari bahan dasar yang terbuat dari tembaga/logam dan atau kayu.
- Sebaiknya huller buah kopi disesuaikan dengan ukuran buah agar biji tidak pecah
- Air dialirkan ke dalam silinder bersamaan dengan buah yang akan dikupas.



Praktek Pasca Panen Kopi di Jugo Mojo
7.86935, 111.88037, 630.6m

07/06/2021 11:41:00

Penjemuran 1

- Penjemuran dapat dilakukan di atas para-para atau lantai jemur.
- Ketebalan hamparan biji kopi dalam penjemuran sebaiknya < 3 cm.
- Pembalikan dilakukan setiap jam pada waktu kopi masih basah.
- Setelah kadar air 40% (biasanya setelah 2 hari) kopi akan dikupas Kulit tanduknya



Pengupasan Kulit tanduk

- Pengupasan dimaksudkan untuk memisahkan biji kopi dari kulit tanduk untuk menghasilkan biji green bean dengan menggunakan mesin pengupas.
- Biji kopi yang baru selesai dikeringkan harus terlebih dahulu didinginkan sampai suhu ruangan sebelum dilakukan pengupasan.
- Setelah kulit tanduk dikupas akan dijemur lagi pada penjemuran 2



Penjemuran 2

- Penjemuran dapat dilakukan di atas para-para atau lantai jemur.
- Pada penjemuran 2 ini kopi akan lebih cepat mencapai kadar air 12% karena panas akan langsung mengenai biji kopi
- Biji kopi yang dihasilkan biasanya akan melengkung dan berwarna lebih gelap



Resting

- Resting dalam proses semi wash adalah tahapan di mana kopi disimpan dalam gudang selama waktu tertentu (minimal 1 bulan) sebelum dijual.
- Resting kopi semi wash memiliki resiko kerusakan yang lebih rendah dari proses lain karena disimpan dalam bentuk sudah green bean
- Pengendalian yang perlu dilakukan adalah menyimpannya di gudang yang sejuk, tidak lembab, dan bebas hama.



Sortir Ukuran dan Biji Cacat

- Kopi yang akan dipasarkan disortir berdasarkan kualitas green beannya.
- kualitas green bean bisa ditentukan berdasarkan ukuran dan prosentase biji cacat.
- Masing masing kelas kualitas kopi memiliki pasar tersendiri.
- Kopi kualitas specialty dapat meningkatkan harga jual secara signifikan sehingga dapat meningkatkan pendapatan petani kopi arabika.



Standar Mutu Ukuran Kopi Arabika

Ukuran	Kriteria	Satuan	Persyaratan
Besar	Tidak lolos ayakan berdiameter 6.5 mm (<i>Sieve No.16</i>)	% Fraksi massa	Maks lolos 5
sedang	Lolos ayakan diameter 6.5 mm, tidak lolos ayakan berdiameter 6 mm (<i>Sieve No.15</i>)	% Fraksi massa	Maks lolos 5
Kecil	Lolos ayakan diameter 6 mm, tidak lolos ayakan berdiameter 5 mm (<i>Sieve No.13</i>)	% Fraksi massa	Maks lolos 5

Standar Mutu Umum

Kopi Arabika

SNI No 01-2907-2008



Syarat mutu Biji kopi

Syarat mutu khusus

- Berdasarkan sistem nilai cacat

Tabel 6 - Syarat penggolongan mutu kopi robusta dan arabika

Mutu	Persyaratan
Mutu 1	Jumlah nilai cacat maksimum 11*
Mutu 2	Jumlah nilai cacat 12 sampai dengan 25
Mutu 3	Jumlah nilai cacat 26 sampai dengan 44
Mutu 4a	Jumlah nilai cacat 45 sampai dengan 60
Mutu 4b	Jumlah nilai cacat 61 sampai dengan 80
Mutu 5	Jumlah nilai cacat 81 sampai dengan 150
Mutu 6	Jumlah nilai cacat 151 sampai dengan 225

CATATAN Untuk kopi arabika mutu 4 tidak dibagi menjadi sub mutu 4a dan 4b
Penentuan besarnya nilai cacat dari setiap biji cacat dicantumkan dalam Tabel 7.
* untuk kopi peaberry dan polyembrio

- Nilai cacat mutu 1 – 6 adalah total poin kecacatan berdasarkan tabel di halaman selanjutnya
- Sampel yang dinilai seberat 300 gram, kemudian semua jenis biji cacat dalam 300 gram dikumpulkan dan di total jumlah nilai cacatnya untuk menentukan kelas mutu kopi

Standar Mutu Umum Kopi Arabika

SNI No 01-2907-2008



Syarat mutu Biji kopi

Syarat mutu khusus

- Berdasarkan sistem nilai cacat (lanjutan)

Tabel 7 - Penentuan besarnya nilai cacat biji kopi

No	Jenis cacat	Nilai cacat
1	1 (satu) biji hitam	1 (satu)
2	1 (satu) biji hitam sebagian	½ (setengah)
3	1 (satu) biji hitam pecah	½ (setengah)
4	1 (satu) kopi gelondong	1 (satu)
5	1 (satu) biji coklat	¼ (seperempat)
6	1 (satu) kulit kopi ukuran besar	1 (satu)
7	1 (satu) kulit kopi ukuran sedang	½ (setengah)
8	1 (satu) kulit kopi ukuran kecil	1/5 (seperlima)
9	1 (satu) biji berkulit tanduk	½ (setengah)
10	1 (satu) kulit tanduk ukuran besar	½ (setengah)
11	1 (satu) kulit tanduk ukuran sedang	1/5 (seperlima)
12	1 (satu) kulit tanduk ukuran kecil	1/10 (sepersepuluh)
13	1 (satu) biji pecah	1/5 (seperlima)
14	1 (satu) biji muda	1/5 (seperlima)
15	1 (satu) biji berlubang satu	1/10 (sepersepuluh)
16	1 (satu) biji berlubang lebih dari satu	1/5 (seperlima)
17	1 (satu) biji bertutul-tutul	1/10 (sepersepuluh)
18	1 (satu) ranting, tanah atau batu berukuran besar	5 (lima)
19	1 (satu) ranting, tanah atau batu berukuran sedang	2 (dua)
20	1 (satu) ranting, tanah atau batu berukuran kecil	1 (satu)

KETERANGAN Jumlah nilai cacat dihitung dari contoh uji seberat 300 g. Jika satu biji kopi mempunyai lebih dari satu nilai cacat, maka penentuan nilai cacat tersebut didasarkan pada bobot nilai cacat terbesar.

Jenis Biji Cacat

Berikut adalah jenis biji kopi cacat:

a. Biji hitam

Disebabkan kurang pemupukan, biji terlalu tua, tanaman kekeringan, fermentasi terlalu lama.

Rasa menjadi pahit dan masam(sengak)

b. Biji masam

Disebabkan air tercemar, penjemuran yang tak kunjung kering, fermentasi terlalu lama.

Rasa menjadi masam (sengak)

c. Biji pecah

Disebabkan huller yang kurang sesuai atau biji belum masak.

Rasa hambar dan gosong saat roasting

d. Biji terserang hama

Disebabkan serangan hama

Rasa rusak, rasa kotor yang menempel di lidah

e. Biji berjamur

Disebabkan udara lembab, pengeringan yang terganggu, fermentasi terlalu lama, buah yang lama jatuh

Rasa tanah, aroma hilang, rasa rusak

f. Biji pudar

Disebabkan pengeringan kurang merata, atau kadar air bertambah saat pengeringan (terkena hujan atau udara sangat lembab)

Rasa pudar dan hambar



a. Biji Hitam



b. Biji masam



c. Biji pecah



d. Biji terserang hama



e. Biji Berjamur



f. Biji Pudar





THANK YOU!



Kopi Kediri
Menuju Pasar Dunia