

Pengolahan Pasca Panen Kopi Arabika dengan Metode Kering (Honey Process) di PT. Sinar Mayang Lestari

Post-Harvest Processing of Arabica Coffee with Dry Method (Honey Process) at PT. Sinar Mayang Lestari

Anna Mardiana Handayani^{1*}, Kristian Triatmaja Raharja², I Wayan Sudarmayasa³

¹ Department of Agricultural Technology, Politeknik Negeri Jember

² Department of Health, Politeknik Negeri Madura

³ Department of Hospitality and Tourism, Politeknik Negeri Samarinda

* anna.mardiana@polije.ac.id

ABSTRAK

Kopi arabika merupakan jenis kopi yang ditanam di dataran tinggi dan memiliki rasa yang unik (sedikit asam) dibandingkan dengan kopi robusta. Salah satu perusahaan nasional yang melakukan agribisnis kopi berkelanjutan adalah PT. Sinar Mayang Lestari. Produksinya dimulai dari perkebunan (pembudidayaan kopi arabika), pengolahan pasca panen, pengolahan green bean kopi (roasting) hingga pemasaran dengan membuka outlet sendiri (Malabar Mountain Caffé). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengolahan pasca panen kopi arabika dengan metode kering (honey process). Metode penelitian yang digunakan adalah analisis deskriptif dengan melalui kegiatan wawancara pakar dan observasi partisipasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa PT. Sinar Mayang Lestari melakukan pengolahan pasca panen kopi arabika dengan honey process yang terdiri dari pemetikan cerry kopi arabika, perambangan (pencucian), pengupasan kulit kopi (pulping), fermentasi spontan dengan sisa mucilage 25% (yellow honey), 50% (red honey) dan 75% (black honey), penjemuran di atas para-para, pengupasan kulit tanduk (hulling), sortasi green bean dan pengemasan. Metode kering khususnya *honey process* akan menghasilkan rasa kopi yang lebih sweet karena dihasilkan dari fermentasi lendir cerry kopi oleh mikrobial secara spontan.

Kata kunci — kopi arabika, fermentasi kering, honey process

ABSTRACT

Arabica coffee is a type of coffee grown in the highlands and has a unique taste (slightly sour) compared to robusta coffee. One of the national companies that carries out sustainable coffee agribusiness is PT. Sinar Mayang Lestari. Its production starts from plantations (Arabica coffee cultivation), post-harvest processing, green coffee bean processing (roasting) to marketing by opening its own outlet (Malabar Mountain Caffé). The purpose of this study was to determine the post-harvest processing of Arabica coffee with the dry method (honey process). The research method used was descriptive analysis through expert interviews and participant observation. The results showed that PT. Sinar Mayang Lestari carries out post-harvest processing of Arabica coffee with the honey process which consists of picking Arabica coffee cherries, milling (washing), peeling the coffee skin (pulping), spontaneous fermentation with 25% mucilage remaining (yellow honey), 50% (red honey) and 75% (black honey), drying on racks, peeling the horn skin (hulling), sorting green beans and packaging. The dry method, especially the honey process, will produce a sweeter coffee taste because it is produced from the spontaneous fermentation of coffee cherry mucus by microbes.

Keywords — arabica coffe, dried fermentation, honey process

1. Pendahuluan

Produksi kopi Indonesia per Desember 2024 diperkirakan berada di angka 10,90 juta karung, dengan berat per karung sebesar 60 kg, sekitar 654 ribu metrik ton [1]. Salah satu jenis kopi yang banyak di ekspor keluar negeri adalah kopi arabika. Kopi arabika dilirik pasar luar negeri karena memiliki kualitas dengan *grade* (*specialty*) yaitu dengan skor 9. Di pasar dunia, komoditas kopi Indonesia dikenal dengan dengan *specialty coffee* melalui berbagai varian kopi yang memiliki keunikan cita rasa dan aroma kopi asal Indonesia [2]. Perusahaan agrobisnis kopi yang melakukan *sustainability* produksi kopi adalah PT. Sinar Mayang Lestari.

Perusahaan tersebut memproduksi kopi arabika dari hulu hingga hilir. Selain itu, perusahaan tersebut telah melakukan *Good Handling Practices* (GHP) menurut Peraturan Menteri Pertanian Nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012 [3]. Setiap tahun PT. Sinar Mayang Lestari selalu mengalami peningkatan permintaan *green bean* kopi arabika. Menurut [4] Pada tahun 2015 jumlah permintaan sebesar 12.113 kg *green bean* kopi arabika, tahun selanjutnya mengalami kenaikan permintaan sebesar 5.640 kg *green bean* sehingga jumlah permintaan menjadi 17.753 kg *green bean*, tahun 2017 diprediksikan akan terjadi peningkatan permintaan sebanyak 5.326 kg *green bean* sehingga jumlah permintaan meningkat sebesar 23.079 kg *green bean*. Penelitian terkait strategi pengembangan usaha pengolahan kopi arabika di perusahaan lain juga telah dilakukan oleh [5].

Pengolahan pasca panen kopi harus segera dilakukan guna menghindari kerusakan bahan baku yaitu *cherry* kopi yang baru dipetik dari kebun, sehingga tujuan penelitian ini secara khusus hanya untuk mengetahui proses pengolahan pasca panen kopi arabika di PT. Sinar Mayang Lestari dengan menggunakan *honey* proses (metode kering). Analisis deskriptif dengan metode wawancara dan partisipasi aktif anggota tim penulis digunakan untuk mencapai tujuan penelitian.

2. Metodologi

Penelitian dilakukan pada bulan 29 Juli s/d 6 September 2019 di PT. Sinar Mayang Lestari, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung.

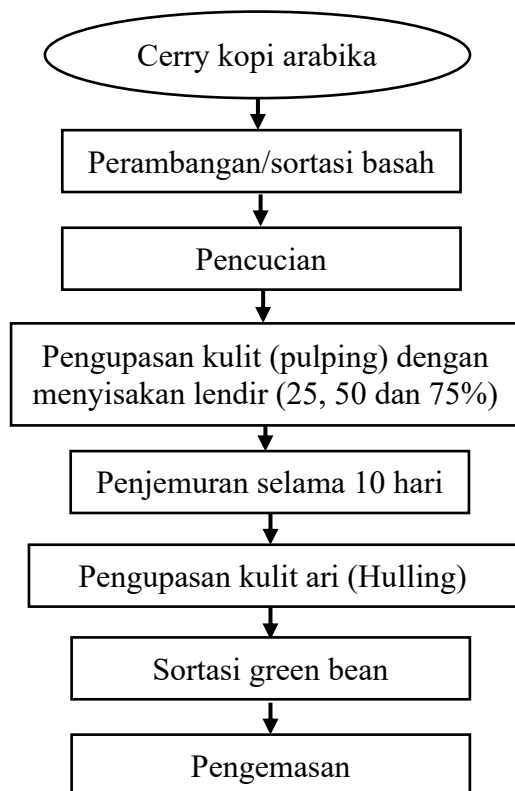
Metode penelitian yang digunakan adalah analisis deskriptif dengan menggunakan metode wawancara langsung dengan pakar dan partisipasi tim penulis terlibat secara langsung di lapangan. Data yang digunakan adalah data primer (dokumentasi pribadi) dan data sekunder (sumber informasi dari artikel jurnal, laporan kegiatan magang tim penulis).

3. Hasil dan Pembahasan

Pengolahan pasca panen kopi arabika menjadi *green bean* siap dipasarkan menggunakan metode *honey* proses pada PT. Sinar Mayang Lestari dapat dilihat pada Gambar 1. *Honey* proses yang diterapkan di PT. Sinar Mayang Lestari dibagi menjadi 3 jenis pengolahan yang didasarkan pada sisa lendir (*mucilage*) yang tersisa pada *cerry* kopi setelah dilakukan pengupasan kulit (*pulping*). Setelah tahapan *pulping* dilakukan penjemuran (fermentasi spontan). Fermentasi adalah proses metabolisme yang menggunakan gula, baik tanpa oksigen (anaerobik) maupun dengan oksigen (aerobik). Fermentasi kopi sangat penting untuk menghilangkan lendir dari kulit kopi. Lendir kopi mengandung polisakarida (pektin), selulosa, dan pati [6]. Hal ini bertujuan untuk memberikan rasa manis pada *green bean*. Komposisi kimia *mucilage* kopi dapat dilihat pada Tabel 1.

Berbagai perubahan fisiologis terjadi pada biji-bijian selama fermentasi, seperti penurunan kadar air dan gula sederhana serta perkembangan aroma dan prekursor rasa [7]. Beberapa peneliti antara lain [8] menemukan jenis kapang (*Pichia guilliermondii*); [9] menemukan jenis yeast yaitu *Saccharomyces* sp. dan *Saccharomyces cereviceae* oleh [10] yang tumbuh pada biji kopi saat fermentasi. Berdasarkan wawancara dengan pakar dan partisipasi langsung dalam kegiatan cupping test dengan menggunakan form SCAA kopi arabika dengan *honey* proses memiliki rasa sedikit manis pada saat *aftertaste*. Setelah melakukan *cupping test* pada kopi tersebut dihasilkan skor 8,75 yang termasuk ke dalam kopi *specialty*. Skala kualitas kopi arabika dapat digolongkan menjadi *specialty coffe* jika memiliki skor (8,00-8,75) *exellent* sampai *outstanding* (9,00-9,75) [11].





Gambar 1. Diagram alir pengolahan kopi arabika dengan metode *honey process* di PT. Sinar Mayang Lestari

Tabel 1. Komposisi kimia pada *mucilage* berdasarkan wet dan dry basis [12]

Mucilage components	Chemical composition (%)
Wet basis	
Moisture	85.0
Total carbohydrates	7.0
Nitrogen	0.15
Acidity (as citric acid)	0.08
Alcohol-insoluble compounds	5.0
Pectin (as galacturonic acid)	2.6
Dry basis	
Pectic substances	33
Reducing sugars	30
Nonreducing sugars	20
Cellulose and ash	17

Berdasarkan pengamatan di lapangan dan wawancara dengan beberapa pakar dari PT. Sinar Mayang Lestari hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan pasca panen kopi arabika dengan menggunakan metode kering khususnya *honey* proses meliputi beberapa tahapan proses yaitu pemetikan *cherry* kopi arabika, perambangan (pencucian), pengupasan kulit kopi (*pulping*), fermentasi spontan dengan sisa *mucilage* 25% (*yellow honey*), 50% (*red honey*)

dan 75% (*black honey*), penjemuran di atas para-para, pengupasan kulit tanduk (*hulling*), sortasi *green bean* dan pengemasan.

Tahap awal pengolahan kopi pada PT Sinar Mayang Lestari dimulai dari pemanenan buah kopi (*cherry*) saat telah mencapai tingkat kematangan optimal, yaitu berwarna merah mengilap secara merata. Pemilihan waktu panen yang tepat dan metode “petik merah” dilakukan untuk menjamin mutu biji kopi yang dihasilkan. Dalam penerapan GHP, panen dilakukan secara selektif dan hati-hati agar tidak merusak tanaman atau buah yang belum siap panen. Alat dan wadah panen yang digunakan bersih dan aman dari kontaminasi kimia, fisik, maupun biologi. Dengan cara ini, risiko pencampuran buah cacat dan kontaminasi silang dapat diminimalkan sejak awal proses [13].

Setelah dipanen, buah kopi disortasi untuk memisahkan *cherry* yang berkualitas dari yang cacat atau belum matang. Sortasi ini dilakukan melalui metode perambangan, yaitu dengan merendam *cherry* dalam air bersih. *Cherry* yang mengapung memiliki kepadatan rendah atau mengalami kerusakan, sehingga harus dibuang [14]. Sementara *cherry* yang tenggelam dianggap berkualitas baik dan layak untuk dilanjutkan ke tahap berikutnya. GHP menekankan pentingnya penggunaan air yang bersih dan wadah sortasi yang higienis untuk mencegah kontaminasi mikroba dan menjaga kebersihan lingkungan kerja. Tahapan ini sangat penting untuk memastikan hanya bahan baku terbaik yang masuk ke proses pengolahan selanjutnya.

Cherry kopi yang telah disortasi kemudian masuk ke tahap pengolahan metode *honey process*. Dalam metode ini, kulit luar *cherry* dikupas menggunakan alat *pulper* tanpa menggunakan air, sehingga sebagian *mucilage* (lapisan lendir manis) dibiarkan menempel pada biji. Sisa *mucilage* yang menempel menentukan jenis proses: *yellow honey* (25%), *red honey* (50%), dan *black honey* (75%). Biji kopi kemudian dijemur secara alami di tempat yang bersih dan bebas kontaminasi dengan para-para. Selama penjemuran, biji dibalik secara berkala agar kering merata dan mencapai kadar air ideal sekitar 12,5% [15]. Penerapan GHP pada tahap ini mencakup kebersihan alat, sanitasi lingkungan, serta perlindungan terhadap

binatang, debu, dan kelembapan yang dapat merusak mutu kopi.

Setelah proses pengeringan selesai dan kadar air telah mencapai standar (maksimal 12,5% sesuai SNI), kopi masuk ke tahap *hulling*, yaitu pengupasan kulit tanduk atau *parchment*. Proses ini dilakukan menggunakan mesin *huller* yang bersih, tajam, dan tidak menyebabkan kerusakan biji. Dalam penerapan GHP area *hulling* PT. Sinar Mayang Lestari terlindung dari kontaminan seperti debu, hama, atau residu logam dari mesin. Kulit tanduk hasil kupasan segera dibersihkan dari area kerja agar tidak mencemari *batch* berikutnya. Tahap ini sangat menentukan kualitas fisik *green bean* yang akan dipasarkan [16].

Biji kopi yang telah dikupas kulit tanduknya kemudian disortasi kembali untuk memisahkan biji utuh dari biji cacat seperti pecah, berlubang, atau berjamur. Sortasi dilakukan secara manual menggunakan meja sortir. Prinsip GHP dilakukan dengan tempat dan alat sortir dalam kondisi bersih, terang, dan bebas dari gangguan fisik maupun biologis. Pekerja juga diharuskan menjaga kebersihan diri selama proses berlangsung. Setelah melalui tahapan sortasi, *green bean* kopi siap untuk dikemas dan disimpan. GHP pada proses pengemasan menggunakan bahan yang aman dan sesuai yaitu karung goni yang dapat menjaga kelembapan [17]. Biji kopi disimpan di ruang penyimpanan yang bersih, kering, berventilasi baik, serta bebas dari hama dan bau menyengat. Palet digunakan sebagai alas agar kemasan tidak bersentuhan langsung dengan lantai. Penyimpanan yang baik sangat berpengaruh dalam menjaga stabilitas mutu kopi, mencegah pertumbuhan jamur, dan memperpanjang masa simpan. Hasil *green bean* kopi arabika yang diproses dengan menggunakan metode kering (*honey process*) dapat dilihat pada gambar 2 [18].



(C)

Gambar 2. A. Yellow honey, B. Red honey dan C. Black honey

Penerapan *Good Handling Practices* (GHP) dalam seluruh tahapan pengolahan kopi, mulai dari pemanenan, sortasi *cherry*, pengolahan *honey process*, *hulling*, sortasi biji, hingga pengemasan dan penyimpanan merupakan langkah penting untuk menjaga mutu, keamanan, dan daya saing produk kopi di pasar. Dengan memperhatikan kebersihan, sanitasi, serta standar penanganan yang tepat pada setiap tahap, petani dan pelaku usaha kopi dapat menghasilkan *green bean* berkualitas tinggi yang memenuhi standar nasional dan internasional. Penerapan GHP juga menjadi pondasi dalam sistem jaminan mutu pangan dari hulu ke hilir. Penanganan pascapanen yang baik dilakukan dengan penerapan GHP yang selanjutnya dapat meningkatkan perekonomian petani karena kualitas serta mutu kopi yang diproduksi. Penanganan pascapanen yang baik dapat menanggulangi kehilangan hasil dan memperpanjang umur simpan produk. PT Sinar Mayang Lestari melakukan penanganan pascapanen kopi sesuai dengan peraturan yang sudah diatur melalui Peraturan Menteri Pertanian Nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012.

4. Kesimpulan

Kopi arabika yang diproses melalui pengolahan pasca panen dengan metode kering seperti *honey process* yang dilakukan oleh PT. Sinar Mayang Lestari akan menghasilkan kopi specialty karena memiliki rasa sedikit manis, sedikit asam dan aroma kopi yang unik dan memiliki skor *cupping test* dengan menggunakan form SCAA dengan skor 8,75. Perusahaan tersebut telah melakukan GHP/*Good Handling Process* dengan baik dan benar sehingga dapat menghasilkan kopi specialty yang dapat diekspor ke luar negeri.

5. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Jenderal Kelembagaan, Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Pendidikan Tinggi, Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia melalui Beasiswa Retooling Kompetensi Vokasi Dosen Pendidikan Tinggi Vokasi bidang Teknologi Kopi dengan nomor kontrak T/586/C4.2/KB.002.00/2019, PT. Sinar Mayang Lestari dan Institut Pertanian Bogor.

6. Daftar Pustaka

- [1] R. A. Bintang, "Indonesia Jadi Produsen Kopi Terbesar ke-4 di Dunia," data Goodstat.
- [2] Anonymous, "Ekspor Kopi Menurut Negara Tujuan Utama Tahun 2000-2020.," Jakarta: Badan Pusat Statistik, 2021.
- [3] L. Kasyfillah and I. Setiawati, "Pasca Panen dan Pemasaran Kopi Arabika di PT. Sinar Mayang Lestari, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung," *Agricore: Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*, vol. 7, no. 2, pp. 108–122, 2022, doi: <https://doi.org/10.24198/agricore.v7i2.40433>.
- [4] F. Lia and T. Perdana, "Sistem Produksi Kopi Arabika (Studi Kasus PT. Sinar Mayang Lestari< Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung)," *AGRISEP*, vol. 16, no. 2, pp. 123–132, 2017.
- [5] Y. D. Kartika, A. Rifin, and I. T. Saptono, "Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Kopi Arabika (Studi Kasus PT Golden Malabar)," *Jurnal Aplikasi Bisnis dan Manajemen*, May 2018, doi: 10.17358/jabm.4.2.212.
- [6] M. Haile and W. H. Kang, "The Role of Microbes in Coffee Fermentation and Their Impact on Coffee Quality," *J Food Qual*, vol. 2019, 2019, doi: 10.1155/2019/4836709.
- [7] P. Vaast, B. Bertrand, J.-J. Perriot, B. Guyot, and M. Génard, "Fruit thinning and shade improve bean characteristics and beverage quality of coffee (*Coffea arabica* L.) under optimal conditions," *J Sci Food Agric*, vol. 86, no. 2, pp. 197–204, Jan. 2006, doi: <https://doi.org/10.1002/jsfa.2338>.
- [8] C. F. Silva, L. R. Batista, L. M. Abreu, E. S. Dias, and R. F. Schwan, "Succession of bacterial and fungal communities during natural coffee (*Coffea arabica*) fermentation," *Food Microbiol*, vol. 25, no. 8, pp. 951–957, 2008, doi: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2008.07.003>.
- [9] G. V. de Melo Pereira *et al.*, "Isolation, selection and evaluation of yeasts for use in fermentation of coffee beans by the wet process," *Int J Food Microbiol*, vol. 188, pp. 60–66, 2014, doi: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2014.07.008>.
- [10] C. F. Silva, D. M. Vilela, C. de Souza Cordeiro, W. F. Duarte, D. R. Dias, and R. F. Schwan, "Evaluation of a potential starter culture for enhance quality of coffee fermentation," *World J Microbiol Biotechnol*, vol. 29, no. 2, pp. 235–247, 2013, doi: 10.1007/s11274-012-1175-2.
- [11] O. L. Farm, "Protocols and Best Practices," California, 2018. Accessed: Jun. 27, 2025. [Online]. Available: A Specialty Coffee Association
- [12] R. F. Schwan and G. H. Fleet, *Cocoa and Coffee Fermentations*, 1st ed. Boca Raton: CRC Press, 2014. doi: 10.1201/b17536.
- [13] K. Velmourougane and R. Bhat, "Sustainability Challenges in the Coffee Plantation Sector," in *Sustainability Challenges in the Agrofood Sector*, 2017, pp. 616–642. doi: <https://doi.org/10.1002/9781119072737.ch26>.
- [14] C. Erika and F. Muzakki, "Physical properties of arabica green coffee beans grown at different farm elevations in Gayo higland, Indonesia," in *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, IOP Publishing, 2025, p. 012096.
- [15] Badan Standardisasi Nasional, *SNI 01-2907-2008: Biji kopi*. Jakarta: https://www.cctcid.com/wp-content/uploads/2018/08/SNI_2907-2008_Biji_Kopi-1.pdf, 2008.
- [16] K. Velmourougane, T. N. Gopinandhan, and R. Bhat, "Application of Hazard Analysis and Critical Control Point Principles for Ochratoxin-A prevention in Coffee Production Chain," *Practical Food Safety: Contemporary Issues and Future Directions*, pp. 577–595, 2014.
- [17] M. Pranadikusumah, V. Rostwentivaivi, and A. Quddus, "Development of Good Manufacturing Practice (GMP) in the Form of a Practical-Oriented Application for Household Coffee Processing Guidelines," in *Proceedings of the 1st International Conference on Islam, Science and Technology, ICONISTECH*, 2019, pp. 11–12.
- [18] K. T. Raharja, "Laporan Kegiatan Retooling Kompetensi Dosen Vokasi Tahun 2019," 2019.

