

PENGOLAHAN KOPI ARABIKA (*Coffea Arabica*) DENGAN METODE HONEY PROCESS

OLEH

Kidung Muhammad Nurdin

RINGKASAN

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting dalam sumber devisa negara. Selain sebagai devisa negara, kopi adalah sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia. Kopi merupakan salah satu jenis tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan di Indonesia dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Terdapat empat jenis kopi di Indonesia yaitu kopi arabika, kopi robusta, kopi hibrida, dan kopi liberika. Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menguasai teknik pengolahan kopi dengan metode *honey process* dan mampu mengetahui pengaruh tingkat kematangan terhadap cita rasa kopi arabika. Untuk menghasilkan kopi yang berkualitas pengolahan harus dilakukan dengan metode yang benar. Pengolahan kopi arabika dibagi menjadi 3 yaitu pengolahan *natural*, pengolahan *full wash*, dan pengolahan *honey*. Dalam pengolahan kopi arabika meliputi beberapa proses yaitu sortasi ceri kopi, pencucian ceri kopi, pemisahan kulit kopi, pencucian biji kopi, dan penjemuran biji kopi. Tingkat kematangan ceri kopi juga sangat berpengaruh dalam menentukan hasil akhir dari sebuah kopi itu sendiri, karena tingkat kematangan merah memiliki cita rasa yang lebih baik dibandingkan dengan tingkat kematangan hijau. Terutama pada aroma dan cita rasa seduhan kopi, tingkat kematangan hijau memiliki aroma tidak sedap seperti apek, kertas, dan tanah. Untuk rasa pada tingkat kematangan hijau cenderung lebih pahit, kacang, kertas, dan rumput. Sedangkan untuk tingkat kematangan merah memiliki aroma dan cita rasa yang kompleks, aroma dan cita rasa yang dihasilkan seperti buah-buahan, dan bunga yang lebih dominan pada saat kopi diseduh.

Kata kunci: Arabika, *Honey Process*, Kopi, Pengolahan.