



KOPERASI PRODUSEN  
**BUMI TANI LESTARI**  
**INDONESIA**



# GEOGRAFIS DESA SAJANG



*Landscape Desa Sajang*

Desa Sajang itu sendiri merupakan perkebunan dan dengan luas 28,98 Km<sup>2</sup> pada ketinggian 600 - 1.100 meter di atas permukaan laut. Kehidupan masyarakatnya bertani dan berkebun.

*Perkebunan Kopi Sajang*



Kecamatan Sembalun merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Lombok Timur yang memiliki luas wilayah 217,08 Km<sup>2</sup>, terdiri dari 6 desa yaitu Desa Sembalun Bumbung, Desa Sembalun Lawang, Desa Sajang, Desa Bilok Petung, Desa Sembalun, dan Desa Sembalun Timba Gading.

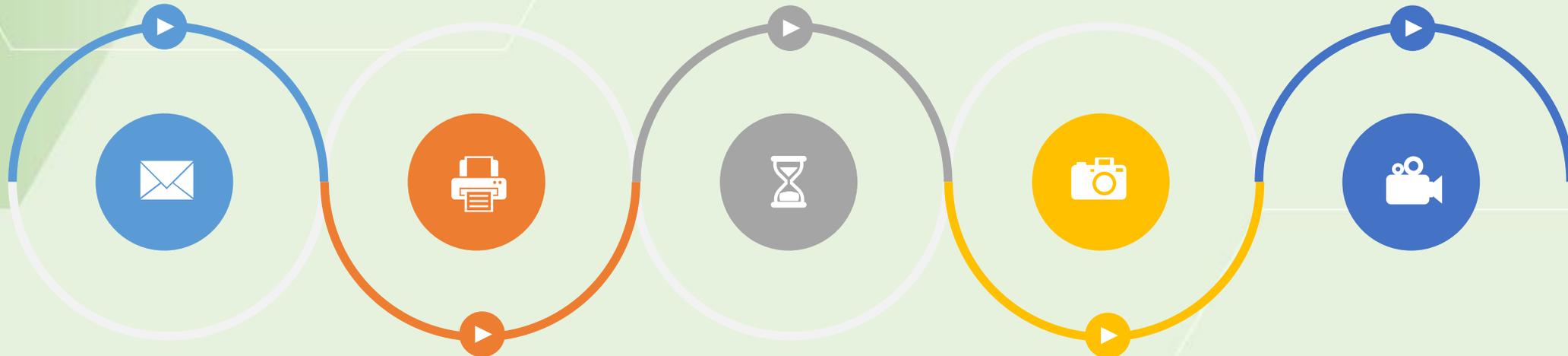
Sajang sangat kaya akan sumber daya alam baik itu berupa hasil tani yang di jadikan wahana agrowisata maupun destinasi-destinasi alam lain berupa air terjun, bukit, sungai, maupun Taman Nasional Gunung Rinjani.



*Air Terjun Mangku Sakti*

# SEJARAH BERDIRINYA

## KOPERASI PRODUSEN BUMI TANI LESTARI INDONESIA



**2019**

### **Kelompok Kerja**

Diawali dengan dibentuknya kelompok kerja kebun kopi di Desa Sajang, Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur, NTB.

**2020**

### **Kelompok Tani**

Dari kelompok kerja menjadi kelompok petani kopi dengan nama Bumi Lestari.

**2020**

### **Koperasi Produsen**

Membentuk koperasi produsen bersifat provinsi dengan nama Bumi Tani Lestari Indonesia.

**2023**

### **Mitra**

Bermitra dengan Non Government Organization dan kelompok petani kopi di seluruh pulau Lombok.

**2023 →**

### **Berkelanjutan**

Meningkatkan produksi kopi dan kesejahteraan petani kopi Lombok.

# SEJARAH BERDIRINYA

## KOPERASI PRODUSEN BUMI TANI LESTARI INDONESIA



*Kelompok Petani Kopi Sajang*



*Edukasi Petani Kopi Sajang*

# LEGALITAS

## KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA

Disahkan oleh Keputusan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor AHU-0007185.AH.01.26. Tahun 2020.

## NOMOR POKOK WAJIB PAJAK

Memiliki Nomor Pokok Wajib Pajak dengan nama Koperasi Produsen Bumi Tani Lestari Indonesia.

Notaris

## NOTARIS

Terdaftar di notaris Abdul Gani Makhrup, S.H., M.Kn, pada Akta Nomor 01 Tanggal 08 Desember 2020.

Kemenkumham RI

## NOMOR INDUK BERUSAHA

Terdaftar Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Nomor Induk Berusaha: 0904220007855.

NIB

NPWP

# LEGALITAS



*Disahkan Oleh Dinas Koperasi Kabupaten Lombok Timur*



*Koperasi Produsen Bumi Tani Lestari Indonesia*

# KONTAK

*Anda bisa menghubungi Kami di alamat Kami, Email, Website atau Whatsapp.  
Anda juga bisa mengunjungi Kami dengan Google Map.*



## Alamat

Dusun Sajang Daya, Desa Sajang,  
Kecamatan Sembalun, Kabupaten  
Lombok Timur, NTB, Indonesia 83657



## Email

support@sajang.coffee  
bumilestari.sajang@gmail.com



## Website

<https://www.sajang.coffee>



## Whatsapp

+62 878 6418 6170 (Iskandar Zulqarnain)



## Google Map

Bumi Lestari (Kopi Tujak)

<https://maps.app.goo.gl/fdev3GUfZog39Zqx8>



# PERKEBUNAN KOPI



*Pembenihan & Pembibitan Tanaman Kopi*



*Pembenihan & Pembibitan Tanaman Kopi*

# PANEN KOPI



*Panen Buah Kopi Secara Berkelompok*



*Panen Buah Kopi Secara Berkelompok*

Panen kopi biasanya dilakukan secara berkelompok. Buah kopi akan panen pada bulan Mei sampai dengan bulan Juli setiap tahunnya. Sedangkan buah kopi akan panen pada bulan September sampai dengan bulan Oktober setiap tahunnya.

# PASCA PANEN KOPI



*Pengolahan Buah Kopi : Pulpering  
(Proses Full Washed, Wet Hull dan Honey)*



*Pengolahan Buah Kopi : Pulpering  
(Setelah Buah Kopi Kering, Full Washed, Wet Hull, Honey dan Natural)*

# PASCA PANEN KOPI



*Pulpering Untuk Proses Winey*



*Pemberian Enzyme dan Yeast untuk Proses Semi Carbonic Maceration*

Selain proses Full Washed, Wet Hull, Honey dan Natural, Kami juga bisa menggunakan proses An-Aerobic. Proses An-Aerobic di sebut Proses Winey dan Proses Semi Carbonic Maceration.

# PASCA PANEN KOPI



*Penjemuran Buah Kopi Proses Natural*



*Penjemuran Buah Kopi Dalam Green House*

# **SORTASI GREEN COFFEE BEANS**



*Sortasi Green Beans*



*Grading Green Beans*

# PRODUK KOPI : GREEN COFFEE BEANS

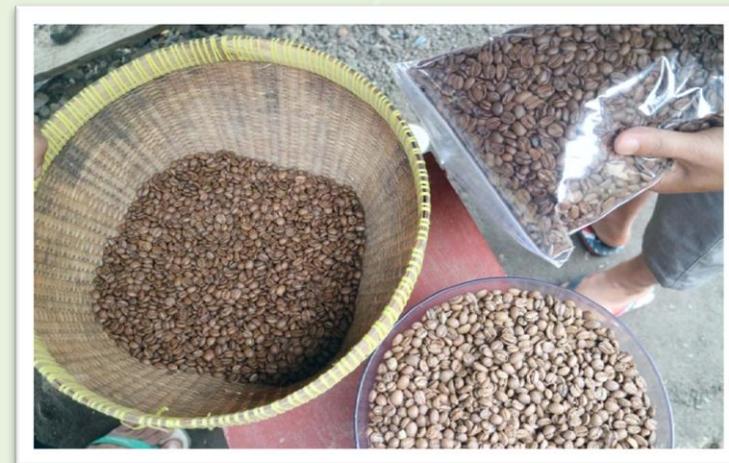


*Green Coffee Beans*

# PRODUK KOPI : ROASTED COFFEE



*Roasted Coffee*



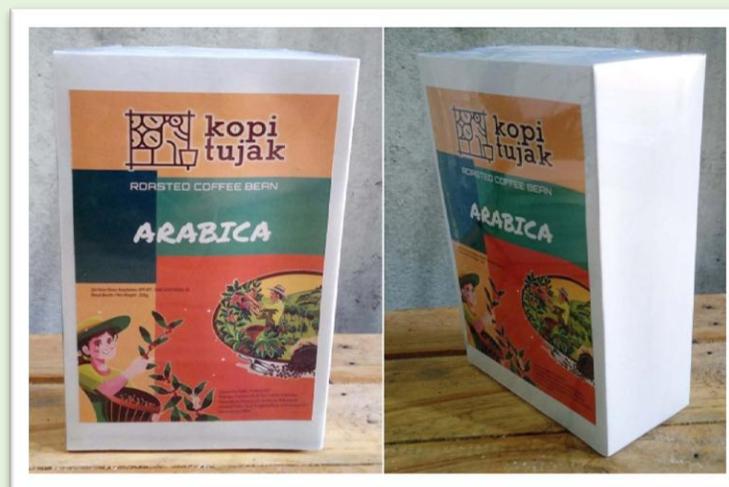
# PRODUK KOPI : GROUNDED COFFEE



*Kopi  
Robusta  
Bubuk*



*Kopi House Blend  
Bubuk*



*Kopi  
Arabika  
Bubuk*

# KARAKTER KOPI ORIGIN LOMBOK

Secara umum, dengan ketinggian geografis antara 600 - 1.100 meter di atas permukaan laut, Origin Lombok memberikan karakter kopi terasa **buah** dan **segar**.

## SEGAR

*Kopi yang di seduh cenderung segar, dan seperti kita meminum teh*

## MANIS & BUAH

*Memberikan rasa manis dan segar buah-buahan, seperti: brown sugar (gula merah), citrus (jeruk), caramel (gula yang di bakar) dan dark chocolaty (coklat), vanilla.*

## BODY MEDIUM

*Body atau kekentalan kopi cenderung sedang (moderate).*

## HALUS & LEMBUT

*Rasa kopi yang lembut (gentle).*

## AROMA RINGAN

*Aroma kopi terasa ringan namun jelas dan terasa panjang.*



# UJI CITA RASA KOPI


**LABORATORIUM PENGUJI**  
*(Laboratory for Testing)*  
**PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA**  
*(Indonesia Coffee And Cocoa Research Institute)*  
**"LP PUSLITKOKA"**

**LAPORAN HASIL UJI CITARASA**  
**(Report of Cup Testing)**

FR-LP. 5.10.01.02.01-C2

No. **02.21.1.0214 - C**      02.21.1.0214

No. Contoh (Sample number) : 02.21.1.0214  
 Tanggal Penerimaan Contoh (Sample received) : 28-06-2021  
 Tanggal Pengujian (Date of testing) : 28-06-2021 — 29-06-2021  
 Jenis Contoh (Kind of sample) : Biji kopi/green beans Arabica  
 Identitas Contoh (Sample identity) : Kopi Arabika Desa Sajang, Natural Proses.

Karakteristik (Characteristic)*	Skor Citarasa (Cup testing Score)*	Karakteristik (Characteristic)	Skor Citarasa (Cup testing Score)*
Fragrance/aroma	8.00	Balance	7.75
Flavor	7.75	Clean cup	10.00
Aftertaste	7.75	Sweetness	10.00
Acidity	7.50	Overall	7.75
Body	7.75	Taint/Defect:	0.00
Uniformity	10.00	Final Score**	84.25
Comments:	Caramelly, Spicy, Brown Sugar, Very Sweet.		

\* Keterangan skor: 6.00 - 6.75= Good; 7.00 - 7.75= Very good; 8.00 - 8.75= Excellent; 9.00 - 9.75= Outstanding (Score notation)  
 \*\* Final Score notation: Nilai minimum untuk (Minimum Value for) Specialty Grade = 80

**Jember, 29-06-2021**  
  
 Ariza Budi Tunjung Sari, S.TP, M.Si

Catatan (Notes):  
 Hasil analisis ini hanya menerangkan atribut mutu berdasarkan contoh yang diuji BUKAN menerangkan atribut nama, jenis atau asal contoh (This result explains only the attribute of the quality based on the sample tested, NOT explains attributes of name, type and origin of the sample).  
 Hasil Uji Citarasa ini tidak termasuk dalam lingkup Akreditasi KAN (This Cup Tasting Results is not covered in KAN accreditation)  
 Hasil analisis ini hanya berlaku selama 3 bulan (This results valid within 3 months).

Page 2 of 2

Sertifikat ini tidak diperkenankan digandakan secara tidak lengkap tanpa ijin tertulis dari LP PUSLITKOKA  
 This certificate shall not be incompletely reproduced without written approval from LP PUSLITKOKA

Setiap panen, Kami mengirimkan ke Pusat Penelitian Kopi dan Kaka Indonesia di Jember untuk dilakukan scoring pada cita rasa kopi Kami.

Hasil scoring tersebut akan dapat dilakukan perkembangan hasil Standar Operasi Prosedur (SOP) pasca panen kopi Kami.


**LABORATORIUM PENGUJI**  
*(Laboratory for Testing)*  
**PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA**  
*(Indonesia Coffee And Cocoa Research Institute)*  
**"LP PUSLITKOKA"**

**LAPORAN HASIL UJI CITARASA**  
**(Report of Cup Testing)**

FR-LP. 5.10.01.02.01-C2

No. **02.21.1.0279 - C**      02.21.1.0279

No. Contoh (Sample number) : 02.21.1.0279  
 Tanggal Penerimaan Contoh (Sample received) : 09-08-2021  
 Tanggal Pengujian (Date of testing) : 10-08-2021 — 10-08-2021  
 Jenis Contoh (Kind of sample) : Biji kopi/green beans Arabica  
 Identitas Contoh (Sample identity) : Kopi Arabika Desa Sajang, Natural Anaerobic Carbonic Maceration.

Karakteristik (Characteristic)*	Skor Citarasa (Cup testing Score)*	Karakteristik (Characteristic)	Skor Citarasa (Cup testing Score)*
Fragrance/aroma	7.75	Balance	7.50
Flavor	7.63	Clean cup	10.00
Aftertaste	7.38	Sweetness	10.00
Acidity	7.38	Overall	7.38
Body	7.63	Taint/Defect:	0.00
Uniformity	10.00	Final Score**	82.63
Comments:	Low Acidity, Astringent Aftertaste, Dried Fruit, Grassy, Coffee Pulp Aroma, Spicy, Caramelly.		

\* Keterangan skor: 6.00 - 6.75= Good; 7.00 - 7.75= Very good; 8.00 - 8.75= Excellent; 9.00 - 9.75= Outstanding (Score notation)  
 \*\* Final Score notation: Nilai minimum untuk (Minimum Value for) Specialty Grade = 80

**Jember, 10-08-2021**  
  
 Ariza Budi Tunjung Sari, S.TP, M.Si

Catatan (Notes):  
 Hasil analisis ini hanya menerangkan atribut mutu berdasarkan contoh yang diuji BUKAN menerangkan atribut nama, jenis atau asal contoh (This result explains only the attribute of the quality based on the sample tested, NOT explains attributes of name, type and origin of the sample).  
 Hasil Uji Citarasa ini tidak termasuk dalam lingkup Akreditasi KAN (This Cup Tasting Results is not covered in KAN accreditation)  
 Hasil analisis ini hanya berlaku selama 3 bulan (This results valid within 3 months).

Page 2 of 2

Sertifikat ini tidak diperkenankan digandakan secara tidak lengkap tanpa ijin tertulis dari LP PUSLITKOKA  
 This certificate shall not be incompletely reproduced without written approval from LP PUSLITKOKA

# MARKETPLACE



Tersedia produk Kami di [Tokopedia](https://www.tokopedia.com)



Tersedia produk Kami di [Shopee](https://www.shopee.com)

# KEGIATAN & KUNJUNGAN



*Pelatihan Kopi tentang Sensory di Kebun Kami*



*Praktik Lapangan Akademisi di Koperasi Kami*



**TERIMA KASIH**