



KOPERASI PRODUSEN
BUMI TANI LESTARI
INDONESIA



GEOGRAFIS DESA SAJANG



Landscape Desa Sajang

Desa Sajang itu sendiri merupakan perkebunan dan dengan luas 28,98 Km² 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 Km², 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



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

NIB

NOMOR INDUK BERUSAHA

Terdaftar Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Nomor Induk Berusaha: 0904220007855.

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



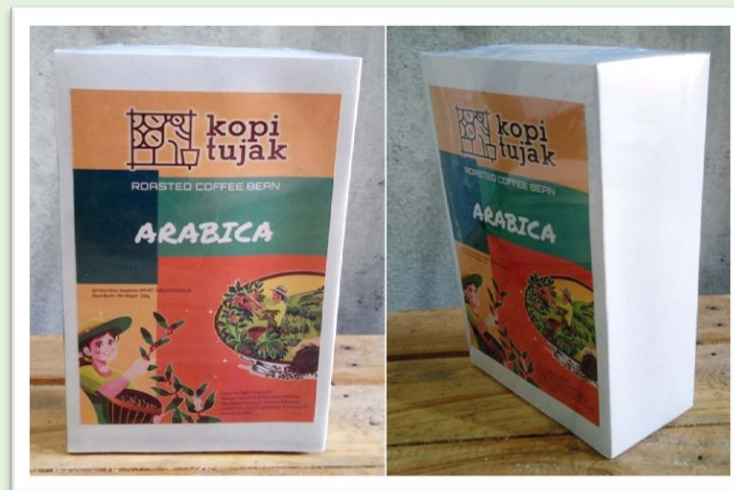
PRODUK KOPI : GROUNDED COFFEE



*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



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.

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.



UJI CITA RASA KOPI

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

FR-LP. 5.10.01.02.01-C2

LAPORAN HASIL UJI CITARASA
(Report of Cup Testing)

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

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).

Manajer Teknis
Ariza Budi Tunjung Sari, S.TP, M.Si

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 Kakao 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"

FR-LP. 5.10.01.02.01-C2

LAPORAN HASIL UJI CITARASA
(Report of Cup Testing)

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

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).

Manajer Teknis
Ariza Budi Tunjung Sari, S.TP, M.Si

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

MITRA KAMI

*Selain produk Kopi, kami memiliki mitra yang memiliki produk selain Kopi, yaitu **Gula Aren** dan **Vanili**.*



POHON AREN



TANAMAN VANILI

GULA AREN

PROSES MEMANEN AIR NIRA



*Penyadap Air Nira
Desa Kekait*



*Hasil Air Nira
Desa Kekait*

GULA AREN

PROSES PRODUKSI GULA AREN



*Merebus Air Nira
Desa Kekait*



*Caramel Air Nira
Desa Kekait*

GULA AREN

PROSES PRODUKSI GULA AREN



*Gula Aren
Desa Kekait*



*Gula Aren
Desa Kekait*

GULA AREN

PRODUK GULA AREN



Gula Aren Batok



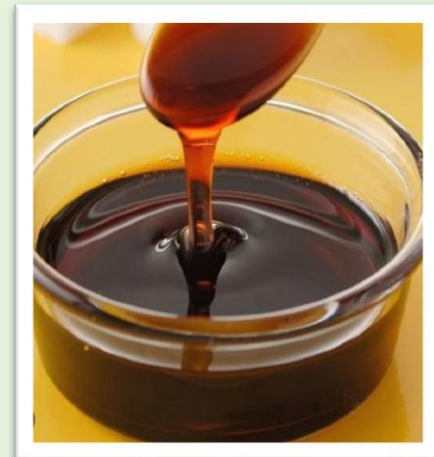
Gula Aren Briket



Gula Aren Bambu



Gula Aren Semut



Gula Aren Cair

VANILI

POLINASI & PANEN



Polinasi Buah Vanili



Panen Buah Vanili

VANILI

PROSES PENGERINGAN VANILI



Pengeringan Buah Vanili



Pengeringan Buah Vanili

VANILI

PRODUK - PRODUK VANILI



Vanili Pod



Vanili Powder



Vanili Ekstrak

KAPASITAS PRODUKSI

NO.	PRODUK	KAPASITAS
1	Biji Kopi Robusta	20 - 22 Ton
2	Biji Kopi Arabika	3 - 5 Ton
3	Gula Aren “Batok”	5 - 7 Ton
4	Gula Aren “Semut”	3 - 5 Ton
5	Vanili Pod	1 - 2 Ton
6	Vanili Bubuk	2 - 3 Ton

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