PT FOODHUB COLLECTIVE INDONESIA



GROSIR UNTUK PEMANGGANG KOPI, IMPORTIR, DAN PRODUSEN KOPI

Nusantara Origins

Biji kopi hijau dan sangrai Indonesia dari lima pulau. Dinilai dan dicupping di Jakarta. Dikirim dalam karung goni 60 kg atau disangrai sesuai profil Anda.

Nusantara Origins, eksportir biji kopi hijau Indonesia dan penyangrai kontrak.

Nusantara Origins adalah desk kopi dari PT FoodHub Collective Indonesia, membeli kopi hijau di lima pulau, melakukan grading dan cupping di Jakarta, serta memanggang berdasarkan kontrak untuk pembeli yang menginginkan kopi dikemas sebelum dikirim.

31 kelompok produsen dalam kontrak. 20 lot pada daftar penawaran saat ini. 17 pasar tujuan di Asia, Eropa, Teluk, dan Amerika Utara. Setiap lot dicupping di laboratorium kami sendiri di Jakarta.

BAGAIMANA UNIT PERDAGANGAN BEKERJA

Bagaimana kami membeli dan menilai

Unit perdagangan dibangun seputar satu masalah. Pembeli tidak kehilangan kepercayaan karena skor cupping. Mereka kehilangan kepercayaan ketika kontainer tidak sesuai dengan sampel yang dibeli.

Segala hal lainnya dibangun mundur dari itu. Kami mengeringkan kembali dan memilah ulang di pabrik mitra daripada mengirim karung kolektor sebagaimana diterima, kami menyimpan sampel retensi untuk setiap lot selama masa kontrak, dan kami melakukan cupping sampel pra-pengiriman berdampingan dengan sampel penawaran sebelum kontainer disegel.

Saat ini kami mengontrak dengan 31 kelompok produsen di Aceh, Jawa Timur, Kintamani, Flores, dan Toraja, mengirim biji kopi hijau dalam karung goni 60 kg dengan liner GrainPro, dan menjalankan lini penyangraian kontrak untuk pembeli yang membutuhkan kemasan ritel atau horeca. Penjualan, penilaian, dan laboratorium cupping semuanya berada di kantor Jakarta yang sama, itulah mengapa penawaran dan lembar penilaian tiba bersama-sama.



Ketentuan perdagangan kami

Sampel pra-pengapalan dicicipi (cupped) melawan sampel penawaran sebelum kontainer disegel, dan kedua sampel disimpan selama masa kontrak. Setiap lembar penawaran mempublikasikan retensi ukuran saringan, jumlah cacat total, kadar air, dan skor cicip, bukan hanya deskripsi grade. Lot satu-pulau dipertahankan terpisah selama proses penggilingan dan pengisian kontainer dan tidak ditambah dengan kopi pasar. Kami melakukan pembelian forward dengan kelompok produsen yang sama setiap panen, bukan di pasar spot.

02

Asal kopi yang kami beli



Sumatra

DATARAN TINGGI GAYO, GILING BASAH

Lot petani kecil Aceh, digiling basah pada kelembapan tinggi (giling basah), metode pengolahan tradisional Sumatra.



Java

DATARAN TINGGI IJEN, DICUCI SEPENUHNYA

Blok perkebunan di atas 1.400 m, dicuci sepenuhnya di kanal beton. Saringan 17 ke atas dengan retensi 90%, keseragaman tertinggi di daftar kami.



Bali

KINTAMANI, TANAM SELA JERUK

Koperasi Subak abian di lereng Batur. Dicuci, sebagian besar bersertifikat organik dan Fairtrade.



Nusa Tenggara

DATARAN TINGGI BAJAWA, DIKERINGKAN DENGAN METODE NATURAL

Lot Flores, dikeringkan alami di tempat pengeringan terangkat selama 18 hingga 22 hari. Alokasi lebih kecil dibandingkan asal lain, minimum setengah kontainer.



Sulawesi

DATARAN TINGGI TORAJA, GILING BASAH

Dataran tinggi Toraja, hingga 1.900 m, digiling basah dan disortir berdasarkan gravitasi. Skor cupping 85 hingga 87 pada musim 2024/25.

02

Dari panen hingga pengisian kontainer ekspor

01

Pemetikan selektif

Kelompok produsen hanya memetik buah kopi matang, dikirim ke pengolahan basah pada hari yang sama untuk pengupasan atau pengeringan di atas rak.

02

Pengolahan kering

Dikupas, dikeringkan kembali hingga kadar air 11 hingga 12,5%, lalu disortir berdasarkan densitas dan ukuran screen pada meja gravitasi.

03

Grading kopi hijau

Sampel 300 g dihitung untuk nilai cacat penuh terhadap batas SCA dan SNI 01-2907, retensi screen diperiksa dan dicatat.

04

Cupping

Sampel dipanggang dan dinilai menurut protokol SCA oleh dua Q Graders sebelum lot ditawarkan atau profil sangrai ditetapkan.

05

Pengisian kontainer

Dibungkus dalam karung juta berlapis GrainPro, dimuat dengan desikan dan kartu kelembaban, nomor segel difoto.

03 | GRADE

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia

Peroleh Arabika dan Robusta yang dapat ditelusuri dari Sumatra, Java, Bali, Flores, dan Sulawesi. Tersedia sebagai biji kopi hijau atau sangrai kontrak, dengan lembar penilaian mutu, skor cicip terkini, dan dokumen ekspor.



Biji kopi hijau | Kopi Arabika | Sumatra | Aliansi Hutan Hujan | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Biji Kopi Hijau Arabika Gayo, Sumatra

Arabika giling basah dari dataran tinggi Gayo dan Lintong, ditawarkan dari Grade 1 hingga Grade 6 pada biji kopi yang sama.

KETINGGIAN DAN WILAYAH
1,100 to 1,600 m mdpl, dataran tinggi Gayo dan Lintong, Sumatra

PROSES PASCA PANEN
Giling basah (giling basah), dikeringkan di patio dan pada rak pengering

KELAS TERSEDIA
Grade 1 hingga 6 (Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2907), secara default Grade 1

UKURAN SARINGAN
Saringan 16 ke atas, retensi 90% (18 ke atas atas permintaan)

KADAR AIR
11.0 to 12.5% (terverifikasi Sinar / oven)

SKOR CANGKIR
84 to 86 points pada Grade 1, protokol cupping Specialty Coffee Association (SCA)

MUSIM PANEN
Musim panen saat ini, panen utama Oktober hingga Februari

KEMASAN
Karung goni 60 kg berlapis GrainPro

PESANAN MINIMUM
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 karung) per kelas

WAKTU TUNGGU
3 sampai 4 minggu sejak kontrak

INCOTERMS FOB · CFR · CIF KODE HS 0901.11

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Kopi sangrai | Kopi Arabika | Sumatra | Aliansi Hutan Hujan | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Kopi Arabika Gayo Sumatra Panggang

Biji kopi arabika dataran tinggi Sumatra, proses giling basah, dipanggang sesuai kurva Anda antara Agtron 40–62, pada setiap grade biji hijau.

TINGKAT PEMANGGANGAN
Dari terang ke gelap sesuai kurva Anda, Agtron biji utuh 40–62

PENGGILINGAN
Biji utuh, atau digiling untuk filter, moka, atau espresso atas permintaan

PROSES PASCA PANEN
Biji hijau dataran tinggi Sumatra, diproses giling basah (giling basah)

KELAS TERSEDIA
Biji hijau diberi grade 1 sampai 6 (SNI 01-2907), default Grade 1

SKOR CANGKIR
84 hingga 86 poin pada Grade 1, protokol cupping SCA

KADAR AIR
2.0 hingga 3.0% setelah pemanggangan

UMUR SIMPAN
12 bulan dalam foil dengan katup satu arah, belum dibuka

KEMASAN
Kantong 1 kg dengan katup dalam karton 12 kg, atau kantong foil 5 kg

PESANAN MINIMUM
500 kg per profil panggang dan grade

WAKTU TUNGGU
2 sampai 3 minggu, pengiriman dalam 7 hari sejak pemanggangan

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

KODE HS 0901.21

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Biji kopi hijau | Kopi Robusta | Sumatra | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Biji Kopi Robusta Hijau Lampung, Sumatra

Robusta volume Indonesia dari Lampung dan Sumatera Selatan, dikutip di seluruh rentang grade dari Grade 1 hingga Grade 6.

KETINGGIAN DAN WILAYAH
300 hingga 800 m dpl, Lampung dan Sumatra Selatan

PROSES PASCA PANEN
Pengeringan alami di bawah sinar matahari (proses natural), dikupas dan dipoles secara mekanis

KELAS TERSEDIA
Kelas 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), secara default Kelas 1

UKURAN SARINGAN
Saringan 16 ke atas (saringan EK-1), atau 13 ke atas, retensi 90%

KADAR AIR
12.0 hingga 12.5% maksimum

KAFEIN
2.2 hingga 2.7% basis kering

MUSIM PANEN
Musim panen berjalan, panen utama Mei hingga September

KEMASAN
Karung goni 60 kg, liner kontainer dan desikan

PESANAN MINIMUM
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 karung) per kelas

WAKTU TUNGGU
2 hingga 3 minggu sejak kontrak

INCOTERMS FOB · CFR · CIF

KODE HS 0901.11

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Kopi sangrai | Kopi Robusta | Sumatra | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Biji Kopi Robusta Lampung Sumatra Panggang

Robusta Lampung dipanggang antara Agtron 36 dan 48 untuk crema espresso dan mesin vending, pada semua kelas biji kopi hijau.

TINGKAT PEMANGGANGAN
Sedang gelap hingga gelap, Agtron biji kopi utuh 36 sampai 48

PENGGILINGAN
Biji kopi utuh, atau digiling sesuai spesifikasi espresso dan mesin vending atas permintaan

PROSES PASCA PANEN
Biji kopi hijau Lampung dikeringkan di bawah sinar matahari, saringan 16 ke atas (EK-1 screen)

KELAS TERSEDIA
Biji kopi hijau digradasi Kelas 1 sampai 6 termasuk 4a dan 4b (SNI 01-2907)

KAFEIN
2.2 sampai 2.7% basis kering

KADAR AIR
2.0 sampai 3.0% setelah pemanggangan

UMUR SIMPAN
12 months dalam foil katup satu arah, belum dibuka

KEMASAN
Kantong katup 1 kg dalam karton 12 kg, atau foil kemasan massal 10 kg

PESANAN MINIMUM
1,000 kg per profil panggangan dan tingkat mutu

WAKTU TUNGGU
2 minggu, pengiriman dalam 7 hari setelah pemanggangan

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

KODE HS 0901.21

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Biji kopi hijau | Kopi Arabika | Java | Aliansi Hutan Hujan | 4C | ISO 22000

Biji Kopi Hijau Arabika Ijen, Jawa Timur

Arabika Jawa Timur diproses cuci penuh pada screen 17 ke atas, biji hijau paling seragam di daftar kami, tersedia dalam grade 1 hingga 6.

KETINGGIAN DAN WILAYAH
1,400 to 1,800 m dpl, dataran tinggi Ijen, Jawa Timur

PROSES PASCA PANEN
Diproses cuci penuh, fermentasi 18 jam, penyelesaian pengeringan mekanis

KELAS TERSEDIA
Grade 1 sampai 6 (SNI 01-2907), Grade 1 sebagai default

UKURAN SARINGAN
Screen 17 ke atas, retensi 90% (screen 16 ke atas atas permintaan)

KADAR AIR
10.5 to 12.0% (Sinar / oven terverifikasi)

SKOR CANGKIR
83 to 85 points pada Grade 1, protokol cicip SCA

MUSIM PANEN
Panen saat ini, panen utama Juni hingga Oktober

KEMASAN
Karung goni 60 kg dengan lapisan GrainPro

PESANAN MINIMUM
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 karung) per grade

WAKTU TUNGGU
3 to 4 weeks from contract

INCOTERMS FOB · CFR · CIF KODE HS 0901.11

03 | GRADE

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Kopi sangrai | Kopi Arabika | Java | Aliansi Hutan Hujan | 4C | ISO 22000

Biji Kopi Arabika Ijen Java Panggang

Arabika Ijen proses cuci dipanggang medium hingga medium gelap untuk program espresso dan moka, pada semua grade biji hijau.

TINGKAT PEMANGGANGAN
Sedang hingga sedang gelap, Agtron biji kopi utuh 46 hingga 58

PENGGILINGAN
Biji kopi utuh, atau digiling untuk espresso dan moka atas permintaan

PROSES PASCA PANEN
Biji kopi hijau Ijen dataran tinggi, dibasuh sepenuhnya, lolos saringan 17 ke atas

KELAS TERSEDIA
Biji kopi hijau diperingkat 1 hingga 6 (SNI 01-2907), Peringkat 1 sebagai default

SKOR CANGKIR
83 hingga 85 poin pada peringkat 1 biji kopi hijau, protokol cicip SCA

KADAR AIR
2.0 hingga 3.0% setelah pemanggangan

UMUR SIMPAN
12 bulan dalam foil dengan katup satu arah, belum dibuka

KEMASAN
Kantong katup 1 kg dalam karton 12 kg, atau kantong foil 5 kg

PESANAN MINIMUM
Minimum pesanan 500 kg per profil pemanggangan dan peringkat

WAKTU TUNGGU
2 hingga 3 minggu, dikirim dalam 7 hari setelah pemanggangan

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

KODE HS 0901.21

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Biji kopi hijau | Kopi Robusta | Java | 4C | Aliansi Hutan Hujan | ISO 22000

Biji Kopi Robusta Hijau Java

Robusta Garut dan Temanggung yang lebih lembut pada kadar kafein 2.0 hingga 2.5%, ditawarkan dari Kelas 1 hingga Kelas 6.

KETINGGIAN DAN WILAYAH
400 hingga 900 m asl, Garut dan Temanggung, Jawa

PROSES PASCA PANEN
Natural dikeringkan di bawah sinar matahari, disortir berdasarkan kepadatan dan warna

KELAS TERSEDIA
Grade 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Grade 1 sebagai default

UKURAN SARINGAN
Screen 13 up, retensi 90% (16 up atas permintaan)

KADAR AIR
12.0 hingga 12.5% maksimum

KAFEIN
2.0 hingga 2.5% basis kering

MUSIM PANEN
Musim panen berjalan, panen utama Juni hingga Oktober

KEMASAN
Karung goni 60 kg, liner kontainer dan desikan

PESANAN MINIMUM
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 karung) per grade

WAKTU TUNGGU
2 hingga 3 minggu sejak kontrak

INCOTERMS FOB · CFR · CIF

KODE HS 0901.11

03 | GRADE

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Kopi sangrai | Kopi Robusta | Java | 4C | Aliansi Hutan Hujan | ISO 22000

Kopi Robusta Java Dipanggang

Robusta Java bersertifikat, dipanggang medium-gelap, komponen crema yang seimbang untuk campuran yang menghindari rasa keras.

TINGKAT PEMANGGANGAN
Medium-gelap, Agtron biji utuh 42 sampai 52

PENGGILINGAN
Biji utuh, atau digiling untuk espresso, moka, dan vending

PROSES PASCA PANEN
Biji kopi hijau Garut dan Temanggung dikeringkan di bawah sinar matahari, screen 13 up

KELAS TERSEDIA
Biji kopi hijau diberi tingkat mutu 1 hingga 6 dengan 4a dan 4b (SNI 01-2907)

KAFEIN
2.0 to 2.5% basis kering

KADAR AIR
2.0 to 3.0% setelah pemanggangan

UMUR SIMPAN
12 months dalam foil katup satu arah, belum dibuka

KEMASAN
Kantong katup 1 kg dalam karton 12 kg, atau foil kemasan massal 10 kg

PESANAN MINIMUM
1,000 kg per profil panggangan dan tingkat mutu

WAKTU TUNGGU
2 minggu, pengiriman dalam 7 hari setelah pemanggangan

INCOTERMS FOB · CIF · DAP KODE HS 0901.21

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Biji kopi hijau | Kopi Arabika | Bali | Organik (EU/NOP) | Perdagangan Adil | ISO 22000

Biji Kopi Arabika Hijau Kintamani Bali

Biji kopi arabika Kintamani yang dicuci dari koperasi subak abian, bersertifikat Organik (EU/NOP) dan Perdagangan Adil (Fairtrade), tersedia dalam grade 1 hingga 6.

KETINGGIAN DAN WILAYAH
1,200 to 1,600 m asl, dataran tinggi Kintamani

PROSES PASCA PANEN
Dicuci sepenuhnya, pabrik pengolahan basah koperasi subak abian

KELAS TERSEDIA
Grade 1 to 6 (SNI 01-2907), secara default Grade 1

UKURAN SARINGAN
Ukuran saringan 16 ke atas, retensi 90%

KADAR AIR
10.5 to 12.0% (terverifikasi dengan meter Sinar / oven)

SKOR CANGKIR
84 to 86 points on Grade 1, protokol cupping SCA

MUSIM PANEN
Panen saat ini, panen utama Mei hingga September

KEMASAN
Karung goni 60 kg dengan liner GrainPro

PESANAN MINIMUM
9.6 MT (half FCL, 160 bags) per grade pada lot Bali

WAKTU TUNGGU
3 to 4 weeks from contract

INCOTERMS FOB · CFR · CIF

KODE HS 0901.11

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Kopi sangrai | Kopi Arabika | Bali | Organik (EU/NOP) | Perdagangan Adil | ISO 22000

Biji Kopi Arabika Kintamani Bali Panggang

Kintamani organik dan Fairtrade dipanggang ringan hingga sedang, dikemas 250 g dan 1 kg untuk program ritel.

TINGKAT PEMANGGANGAN
Ringan hingga sedang, biji utuh Agtron 55 hingga 66

PENGGILINGAN
Biji utuh, atau digiling untuk filter dan gilingan cupping atas permintaan

PROSES PASCA PANEN
Biji kopi hijau Kintamani yang diproses dengan metode cuci penuh dari koperasi subak abian

KELAS TERSEDIA
Biji kopi hijau diklasifikasikan Kelas 1 hingga 6 (SNI 01-2907), Kelas 1 sebagai standar

SKOR CANGKIR
84 hingga 86 poin pada biji hijau Kelas 1, sesuai protokol cupping SCA

KADAR AIR
2.0 hingga 3.0% setelah sangrai

UMUR SIMPAN
12 bulan dalam foil berkatup satu arah, belum dibuka

KEMASAN
Kantong berkatup 250 g dan 1 kg, karton 12 kg

PESANAN MINIMUM
500 kg per profil sangrai dan kelas

WAKTU TUNGGU
3 minggu, pengiriman dalam 7 hari setelah sangrai

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

KODE HS 0901.21

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Biji kopi hijau | Kopi Robusta | Bali | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Biji Kopi Hijau Robusta Pupuan Bali

Biji kopi hijau robusta dari petani kecil di Pupuan dan Tabanan, disortir tangan, yang paling lembut dari daftar kami, tersedia dalam Grade 1 hingga 6.

KETINGGIAN DAN WILAYAH
500 hingga 900 m asl, Pupuan dan Tabanan, Bali

PROSES PASCA PANEN
Natural dikeringkan di bawah sinar matahari, kebun petani kecil, disortir tangan

KELAS TERSEDIA
Grade 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Grade 1 sebagai default

UKURAN SARINGAN
Screen 13 up, retensi 90% (16 up atas permintaan)

KADAR AIR
12.0 hingga 12.5% maksimum

KAFEIN
2.0 hingga 2.4% basis kering

MUSIM PANEN
Musim panen berjalan, panen utama Juni hingga September

KEMASAN
Karung goni 60 kg, liner kontainer dan desikan

PESANAN MINIMUM
9.6 MT (setengah FCL, 160 karung) per grade untuk lot Bali

WAKTU TUNGGU
3 hingga 4 minggu sejak kontrak

INCOTERMS FOB · CFR · CIF

KODE HS 0901.11

03 | GRADE

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Kopi sangrai | Kopi Robusta | Bali | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Biji Kopi Robusta Pupuan Bali Sangrai

Biji kopi robusta Bali disangrai gelap dan digiling ke spesifikasi kopi tubruk tradisional atau espresso, mulai dari minimum 500 kg.

TINGKAT PEMANGGANGAN
Sedang gelap hingga gelap, Agtron biji utuh 40 hingga 50

PENGGILINGAN
Biji kopi utuh, atau digiling untuk espresso dan gilingan kopi tubruk tradisional

PROSES PASCA PANEN
Biji kopi hijau Pupuan dikeringkan di bawah sinar matahari dari kebun petani kecil

KELAS TERSEDIA
Biji kopi hijau dinilai grade 1 sampai 6 dengan 4a dan 4b (SNI 01-2907)

KAFEIN
2.0 to 2.4% dry basis

KADAR AIR
2.0 to 3.0% after roast

UMUR SIMPAN
12 months in one-way valve foil, unopened

KEMASAN
Kantong berklep 250 g dan 1 kg, karton 12 kg

PESANAN MINIMUM
500 kg per roast profile and grade on Bali lots

WAKTU TUNGGU
3 weeks, dispatch within 7 days of roast

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

KODE HS 0901.21

03 | GRADE

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Biji kopi hijau | Kopi Arabika | Nusa Tenggara | Perdagangan Adil | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Biji Kopi Arabika Hijau Bajawa Flores

Arabika Flores yang dikeringkan secara natural dari dataran Bajawa, 18 hingga 22 hari di atas meja penjemuran, tersedia dalam grade 1 hingga 6.

KETINGGIAN DAN WILAYAH
1,200 hingga 1,600 m asl, dataran Bajawa, Flores

PROSES PASCA PANEN
Pengeringan natural, 18 hingga 22 hari di rak jemur, disortir manual

KELAS TERSEDIA
Grade 1 sampai 6 (SNI 01-2907), secara default Grade 1

UKURAN SARINGAN
Saringan 16 ke atas, retensi 90%

KADAR AIR
10.5 hingga 12.0% (terverifikasi Sinar / oven)

SKOR CANGKIR
84 hingga 86 poin pada Grade 1, protokol cupping SCA

MUSIM PANEN
Musim panen saat ini, panen utama Mei hingga Agustus

KEMASAN
Karung goni 60 kg dengan liner GrainPro

PESANAN MINIMUM
9.6 MT (setengah FCL, 160 karung) per grade untuk lot Flores

WAKTU TUNGGU
4 hingga 5 minggu sejak kontrak

INCOTERMS FOB · CFR · CIF

KODE HS 0901.11

03 | GRADE

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Kopi sangrai | Kopi Arabika | Nusa Tenggara | Perdagangan Adil | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Kopi Arabika Bajawa Flores Sangrai

Kopi Arabika Flores dikeringkan natural disangrai ringan hingga sedang, dengan minimum sangrai terendah kami yaitu 300 kg.

TINGKAT PEMANGGANGAN
Ringan hingga sedang, biji utuh Agtron 58 hingga 68

PENGGILINGAN
Biji kopi utuh, atau digiling untuk filter dan pour-over atas permintaan

PROSES PASCA PANEN
Biji kopi hijau natural yang dikeringkan di dataran tinggi Bajawa, disortir manual

KELAS TERSEDIA
Biji kopi hijau digradasi Kelas 1 sampai 6 (SNI 01-2907), Kelas 1 sebagai standar

SKOR CANGKIR
84 sampai 86 poin pada biji kopi hijau Kelas 1, menurut protokol cupping SCA

KADAR AIR
2.0 sampai 3.0% setelah pemanggangan

UMUR SIMPAN
12 bulan dalam foil dengan katup satu arah, belum dibuka

KEMASAN
Kantong berkatup 250 g dan 1 kg, dalam karton 12 kg

PESANAN MINIMUM
300 kg per profil pemanggangan dan kelas untuk lot Flores

WAKTU TUNGGU
3 sampai 4 minggu, pengiriman dalam 7 hari setelah pemanggangan

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

KODE HS 0901.21

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Biji kopi hijau | Kopi Robusta | Nusa Tenggara | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Biji Kopi Hijau Robusta Flores Manggarai

Robusta yang dikupas di desa dari Flores dan Lombok, dikeringkan ulang di pabrik kami, ditawarkan dari Grade 1 hingga Grade 6.

KETINGGIAN DAN WILAYAH
400 hingga 800 m dpl, Manggarai, Flores dan Lombok

PROSES PASCA PANEN
Pengeringan alami di bawah sinar matahari, pengupasan di desa, dikeringkan ulang di pabrik kami

KELAS TERSEDIA
Grade 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Grade 1 secara default

UKURAN SARINGAN
Saringan 13 ke atas, retensi 90% (16 ke atas jika diminta)

KADAR AIR
12.0 hingga 12.5% maksimum

KAFEIN
2.1 hingga 2.6% basis kering

MUSIM PANEN
Musim panen berjalan, panen utama Mei hingga Agustus

KEMASAN
Karung goni 60 kg, liner kontainer dan desikan

PESANAN MINIMUM
9.6 MT (setengah FCL, 160 karung) per grade

WAKTU TUNGGU
4 hingga 5 minggu sejak kontrak

INCOTERMS FOB · CFR · CIF KODE HS 0901.11

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Kopi sangrai | Kopi Robusta | Nusa Tenggara | 4C | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Kopi Robusta Flores Manggarai Sangrai

Robusta Flores dan Lombok sangrai sedang-gelap, basis campuran pulau kedua dengan minimum 500 kg.

TINGKAT PEMANGGANGAN
Sedang-gelap, Agtron biji kopi utuh 44 sampai 54

PENGGILINGAN
Biji kopi utuh, atau digiling untuk espresso dan vending sesuai permintaan

PROSES PASCA PANEN
Biji kopi hijau Manggarai dan Lombok yang dikeringkan di bawah sinar matahari, dikeringkan ulang di pabrik kami

KELAS TERSEDIA
Biji kopi hijau digradasi 1 sampai 6 dengan 4a dan 4b (SNI 01-2907)

KAFEIN
2.1 sampai 2.6% basis kering

KADAR AIR
2.0 sampai 3.0% setelah sangrai

UMUR SIMPAN
12 bulan dalam foil dengan katup satu arah, belum dibuka

KEMASAN
Kantong katup 1 kg dalam karton 12 kg

PESANAN MINIMUM
500 kg per profil sangrai dan grade

WAKTU TUNGGU
3 sampai 4 minggu, pengiriman dalam 7 hari setelah sangrai

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

KODE HS 0901.21

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Biji kopi hijau | Kopi Arabika | Sulawesi | Organik (EU/NOP) | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Biji Kopi Hijau Arabika Toraja, Sulawesi

Arabika yang ditanam pada ketinggian tertinggi yang kami kontrakkan, digiling basah di Toraja pada 1,400 hingga 1,900 m, tersedia dalam Kelas 1 sampai 6.

KETINGGIAN DAN WILAYAH
1,400 to 1,900 m dpl, dataran tinggi Toraja

PROSES PASCA PANEN
Giling basah (giling basah), dikeringkan di bawah naungan dan di atas rak (raised-bed)

KELAS TERSEDIA
Kelas 1 sampai 6 (SNI 01-2907), Kelas 1 secara default

UKURAN SARINGAN
Saringan 16 ke atas, retensi 90% (18 ke atas jika diminta)

KADAR AIR
11.0 hingga 12.5% (terverifikasi Sinar / oven)

SKOR CANGKIR
85 hingga 87 poin pada Kelas 1, protokol cicip SCA

MUSIM PANEN
Musim panen saat ini, panen utama Mei sampai September

KEMASAN
Karung goni 60 kg berlapis GrainPro

PESANAN MINIMUM
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 karung) per kelas

WAKTU TUNGGU
4 sampai 5 minggu sejak kontrak

INCOTERMS FOB · CFR · CIF

KODE HS 0901.11

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Kopi sangrai | Kopi Arabika | Sulawesi | Organik (EU/NOP) | ISO 22000 | Halal (BPJPH)

Kopi Arabika Toraja Sulawesi Panggang

Biji kopi hijau Toraja disangrai ringan hingga sedang untuk program filter, pour-over, dan penyeduhan batch.

TINGKAT PEMANGGANGAN
Ringan hingga sedang, Agtron biji utuh 56 hingga 65

PENGGILINGAN
Biji kopi utuh, atau digiling untuk filter dan tuang-seduh atas permintaan

PROSES PASCA PANEN
Biji hijau Toraja dataran tinggi, giling basah (wet hulled)

KELAS TERSEDIA
Biji hijau dinilai Grade 1 hingga 6 (SNI 01-2907), Grade 1 sebagai default

SKOR CANGKIR
85 hingga 87 poin pada biji hijau Grade 1, protokol cupping SCA

KADAR AIR
2.0 hingga 3.0% setelah dipanggang

UMUR SIMPAN
12 bulan dalam foil valve sekali pakai, belum dibuka

KEMASAN
Kantong valve 250 g dan 1 kg, karton 12 kg

PESANAN MINIMUM
500 kg per profil panggang dan grade

WAKTU TUNGGU
3 minggu, pengiriman dalam 7 hari setelah panggang

INCOTERMS FOB · CIF · DAP KODE HS 0901.21

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Biji kopi hijau | Kopi Robusta | Sulawesi | 4C | Aliansi Hutan Hujan | Halal (BPJPH)

Biji Kopi Robusta Hijau Kolaka, Sulawesi

Kopi dengan kadar kafein tertinggi yang kami tawarkan, 2.3 hingga 2.8%, disortir dengan meja gravitasi, tersedia dalam semua grade dari 1 sampai 6.

KETINGGIAN DAN WILAYAH
300 hingga 800 m asl, Kolaka dan Sulawesi Tenggara

PROSES PASCA PANEN
Proses natural (dikeringkan di bawah sinar matahari), dikupas dengan mesin, disortir menggunakan meja gravitasi

KELAS TERSEDIA
Grade 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Grade 1 sebagai default

UKURAN SARINGAN
Screen 16 up (screen EK-1), atau 13 up, retensi 90%

KADAR AIR
12.0 hingga maksimum 12.5%

KAFEIN
2.3 hingga 2.8% basis kering

MUSIM PANEN
Panen saat ini, panen utama Juni hingga Oktober

KEMASAN
Karung goni 60 kg, liner kontainer dan desikan

PESANAN MINIMUM
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 karung) per grade

WAKTU TUNGGU
3 hingga 4 minggu sejak kontrak

INCOTERMS FOB · CFR · CIF

KODE HS 0901.11

Biji Kopi Indonesia Grosir, Dikirim ke Seluruh Dunia



Kopi sangrai | Kopi Robusta | Sulawesi | 4C | Aliansi Hutan Hujan | Halal (BPJPH)

Kopi Robusta Kolaka Sulawesi Sangrai

Profil tergelap yang kami kirim, pada biji kopi hijau dengan kandungan kafein tertinggi kami, 1,000 kg per profil dan grade.

TINGKAT PEMANGGANGAN
Gelap, Agtron biji utuh 36 sampai 46

PENGGILINGAN
Biji utuh, atau digiling ke gilingan espresso dan vending atas permintaan

PROSES PASCA PANEN
Biji kopi hijau Kolaka dikeringkan di bawah sinar matahari, saringan 16 ke atas (saringan EK-1)

KELAS TERSEDIA
Gradasi hijau 1 sampai 6 dengan 4a dan 4b (SNI 01-2907)

KAFEIN
2.3 sampai 2.8% basis kering

KADAR AIR
2.0 sampai 3.0% setelah pemanggangan

UMUR SIMPAN
12 bulan dalam foil satu arah berkatup, belum dibuka

KEMASAN
Kantong katup 1 kg dalam karton 12 kg, atau foil bulk 10 kg

PESANAN MINIMUM
1,000 kg per profil pemanggangan dan grade

WAKTU TUNGGU
2 sampai 3 minggu, pengiriman dalam 7 hari setelah pemanggangan

INCOTERMS FOB · CIF · DAP

KODE HS 0901.21



Dokumentasi untuk setiap pengiriman

Setiap pengiriman menyertakan sampel pra-pengiriman, lembar penilaian mutu yang ditandatangani, dan set sertifikat untuk kepabeanan: sertifikat fitosanitari, sertifikat asal ICO, lembar skor cupping, dan referensi sampel tersimpan.

TINGKAT MUTU

	Biji Kopi Hijau Arabika Gayo, Sumatra	Kopi Arabika Gayo Sumatra Panggang
PROSES PASCA PANEN	Giling basah (giling basah), dikeringkan di patio dan pada rak pengering	Biji hijau dataran tinggi Sumatra, diproses giling basah (giling basah)
KELAS TERSEDIA	Grade 1 hingga 6 (Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2907), secara default Grade 1	Biji hijau diberi grade 1 sampai 6 (SNI 01-2907), default Grade 1
KADAR AIR	11.0 to 12.5% (terverifikasi Sinar / oven)	2.0 hingga 3.0% setelah pemanggangan
SKOR CANGKIR	84 to 86 points pada Grade 1, protokol cupping Specialty Coffee Association (SCA)	84 hingga 86 poin pada Grade 1, protokol cupping SCA
KEMASAN	Karung goni 60 kg berlapis GrainPro	Kantong 1 kg dengan katup dalam karton 12 kg, atau kantong foil 5 kg
PESANAN MINIMUM	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 karung) per kelas	500 kg per profil panggang dan grade
WAKTU TUNGGU	3 sampai 4 minggu sejak kontrak	2 sampai 3 minggu, pengiriman dalam 7 hari sejak pemanggangan
KODE HS	0901.11	0901.21
INCOTERMS	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
SERTIFIKASI	Aliansi Hutan Hujan, ISO 22000, Halal (BPJPH)	Aliansi Hutan Hujan, ISO 22000, Halal (BPJPH)

Dokumentasi untuk setiap pengiriman

TINGKAT MUTU

	Biji Kopi Robusta Hijau Lampung, Sumatra	Biji Kopi Robusta Lampung Sumatra Panggang	Biji Kopi Hijau Arabika Ijen, Jawa Timur
KETINGGIAN DAN WILAYAH	300 hingga 800 m dpl, Lampung dan Sumatra Selatan	—	1,400 to 1,800 m dpl, dataran tinggi Ijen, Jawa Timur
PROSES PASCA PANEN	Pengeringan alami di bawah sinar matahari (proses natural), dikupas dan dipoles secara mekanis	Biji kopi hijau Lampung dikeringkan di bawah sinar matahari, saringan 16 ke atas (EK-1 screen)	Diproses cuci penuh, fermentasi 18 jam, penyelesaian pengeringan mekanis
KELAS TERSEDIA	Kelas 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), secara default Kelas 1	Biji kopi hijau digradasi Kelas 1 sampai 6 termasuk 4a dan 4b (SNI 01-2907)	Grade 1 sampai 6 (SNI 01-2907), Grade 1 sebagai default
UKURAN SARINGAN	Saringan 16 ke atas (saringan EK-1), atau 13 ke atas, retensi 90%	—	Screen 17 ke atas, retensi 90% (screen 16 ke atas atas permintaan)
KADAR AIR	12.0 hingga 12.5% maksimum	2.0 sampai 3.0% setelah pemanggangan	10.5 to 12.0% (Sinar / oven terverifikasi)
KAFEIN	2.2 hingga 2.7% basis kering	2.2 sampai 2.7% basis kering	—
MUSIM PANEN	Musim panen berjalan, panen utama Mei hingga September	—	Panen saat ini, panen utama Juni hingga Oktober
KEMASAN	Karung goni 60 kg, liner kontainer dan desikan	Kantong katup 1 kg dalam karton 12 kg, atau foil kemasan massal 10 kg	Karung goni 60 kg dengan lapisan GrainPro
PESANAN MINIMUM	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 karung) per kelas	1,000 kg per profil panggangan dan tingkat mutu	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 karung) per grade
WAKTU TUNGGU	2 hingga 3 minggu sejak kontrak	2 minggu, pengiriman dalam 7 hari setelah pemanggangan	3 to 4 weeks from contract
KODE HS	0901.11	0901.21	0901.11
INCOTERMS	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
SERTIFIKASI	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)	Aliansi Hutan Hujan, 4C, ISO 22000

Dokumentasi untuk setiap pengiriman

TINGKAT MUTU

	Biji Kopi Arabika Ijen Java Panggang	Biji Kopi Robusta Hijau Java
PROSES PASCA PANEN	Biji kopi hijau Ijen dataran tinggi, dibasuh sepenuhnya, lolos saringan 17 ke atas	Natural dikeringkan di bawah sinar matahari, disortir berdasarkan kepadatan dan warna
KELAS TERSEDIA	Biji kopi hijau diperingkat 1 hingga 6 (SNI 01-2907), Peringkat 1 sebagai default	Grade 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Grade 1 sebagai default
KADAR AIR	2.0 hingga 3.0% setelah pemanggangan	12.0 hingga 12.5% maksimum
KEMASAN	Kantong katup 1 kg dalam karton 12 kg, atau kantong foil 5 kg	Karung goni 60 kg, liner kontainer dan desikan
PESANAN MINIMUM	Minimum pesanan 500 kg per profil pemanggangan dan peringkat	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 karung) per grade
WAKTU TUNGGU	2 hingga 3 minggu, dikirim dalam 7 hari setelah pemanggangan	2 hingga 3 minggu sejak kontrak
KODE HS	0901.21	0901.11
INCOTERMS	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
SERTIFIKASI	Aliansi Hutan Hujan, 4C, ISO 22000	4C, Aliansi Hutan Hujan, ISO 22000

Dokumentasi untuk setiap pengiriman

TINGKAT MUTU

	Kopi Robusta Java Dipanggang	Biji Kopi Arabika Hijau Kintamani Bali
PROSES PASCA PANEN	Biji kopi hijau Garut dan Temanggung dikeringkan di bawah sinar matahari, screen 13 up	Dicuci sepenuhnya, pabrik pengolahan basah koperasi subak abian
KELAS TERSEDIA	Biji kopi hijau diberi tingkat mutu 1 hingga 6 dengan 4a dan 4b (SNI 01-2907)	Grade 1 to 6 (SNI 01-2907), secara default Grade 1
KADAR AIR	2.0 to 3.0% setelah pemanggangan	10.5 to 12.0% (terverifikasi dengan meter Sinar / oven)
KEMASAN	Kantong katup 1 kg dalam karton 12 kg, atau foil kemasan massal 10 kg	Karung goni 60 kg dengan liner GrainPro
PESANAN MINIMUM	1,000 kg per profil panggangan dan tingkat mutu	9.6 MT (half FCL, 160 bags) per grade pada lot Bali
WAKTU TUNGGU	2 minggu, pengiriman dalam 7 hari setelah pemanggangan	3 to 4 weeks from contract
KODE HS	0901.21	0901.11
INCOTERMS	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
SERTIFIKASI	4C, Aliansi Hutan Hujan, ISO 22000	Organik (EU/NOP), Perdagangan Adil, ISO 22000

Dokumentasi untuk setiap pengiriman

TINGKAT MUTU

	Biji Kopi Arabika Kintamani Bali Panggang	Biji Kopi Hijau Robusta Pupuan Bali	Biji Kopi Robusta Pupuan Bali Sangrai
TINGKAT PEMANGGANGAN	Ringan hingga sedang, biji utuh Agtron 55 hingga 66	—	Sedang gelap hingga gelap, Agtron biji utuh 40 hingga 50
PENGGILINGAN	Biji utuh, atau digiling untuk filter dan gilingan cupping atas permintaan	—	Biji kopi utuh, atau digiling untuk espresso dan gilingan kopi tubruk tradisional
PROSES PASCA PANEN	Biji kopi hijau Kintamani yang diproses dengan metode cuci penuh dari koperasi subak abian	Natural dikeringkan di bawah sinar matahari, kebun petani kecil, disortir tangan	Biji kopi hijau Pupuan dikeringkan di bawah sinar matahari dari kebun petani kecil
KELAS TERSEDIA	Biji kopi hijau diklasifikasikan Kelas 1 hingga 6 (SNI 01-2907), Kelas 1 sebagai standar	Grade 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Grade 1 sebagai default	Biji kopi hijau dinilai grade 1 sampai 6 dengan 4a dan 4b (SNI 01-2907)
KADAR AIR	2.0 hingga 3.0% setelah sangrai	12.0 hingga 12.5% maksimum	2.0 to 3.0% after roast
UMUR SIMPAN	12 bulan dalam foil berkatup satu arah, belum dibuka	—	12 months in one-way valve foil, unopened
KEMASAN	Kantong berkatup 250 g dan 1 kg, karton 12 kg	Karung goni 60 kg, liner kontainer dan desikan	Kantong berklep 250 g dan 1 kg, karton 12 kg
PESANAN MINIMUM	500 kg per profil sangrai dan kelas	9.6 MT (setengah FCL, 160 karung) per grade untuk lot Bali	500 kg per roast profile and grade on Bali lots
WAKTU TUNGGU	3 minggu, pengiriman dalam 7 hari setelah sangrai	3 hingga 4 minggu sejak kontrak	3 weeks, dispatch within 7 days of roast
KAFEIN	—	2.0 hingga 2.4% basis kering	2.0 to 2.4% dry basis
KODE HS	0901.21	0901.11	0901.21
INCOTERMS	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
SERTIFIKASI	Organik (EU/NOP), Perdagangan Adil, ISO 22000	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)

Dokumentasi untuk setiap pengiriman

TINGKAT MUTU

	Biji Kopi Arabika Hijau Bajawa Flores	Kopi Arabika Bajawa Flores Sangrai	Biji Kopi Hijau Robusta Flores Manggarai
KETINGGIAN DAN WILAYAH	1,200 hingga 1,600 m asl, dataran Bajawa, Flores	—	400 hingga 800 m dpl, Manggarai, Flores dan Lombok
PROSES PASCA PANEN	Pengeringan natural, 18 hingga 22 hari di rak jemur, disortir manual	Biji kopi hijau natural yang dikeringkan di dataran tinggi Bajawa, disortir manual	Pengeringan alami di bawah sinar matahari, pengupasan di desa, dikeringkan ulang di pabrik kami
KELAS TERSEDIA	Grade 1 sampai 6 (SNI 01-2907), secara default Grade 1	Biji kopi hijau digradasi Kelas 1 sampai 6 (SNI 01-2907), Kelas 1 sebagai standar	Grade 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Grade 1 secara default
UKURAN SARINGAN	Saringan 16 ke atas, retensi 90%	—	Saringan 13 ke atas, retensi 90% (16 ke atas jika diminta)
KADAR AIR	10.5 hingga 12.0% (terverifikasi Sinar / oven)	2.0 sampai 3.0% setelah pemanggangan	12.0 hingga 12.5% maksimum
SKOR CANGKIR	84 hingga 86 poin pada Grade 1, protokol cupping SCA	84 sampai 86 poin pada biji kopi hijau Kelas 1, menurut protokol cupping SCA	—
MUSIM PANEN	Musim panen saat ini, panen utama Mei hingga Agustus	—	Musim panen berjalan, panen utama Mei hingga Agustus
KEMASAN	Karung goni 60 kg dengan liner GrainPro	Kantong berkatup 250 g dan 1 kg, dalam karton 12 kg	Karung goni 60 kg, liner kontainer dan desikan
PESANAN MINIMUM	9.6 MT (setengah FCL, 160 karung) per grade untuk lot Flores	300 kg per profil pemanggangan dan kelas untuk lot Flores	9.6 MT (setengah FCL, 160 karung) per grade
WAKTU TUNGGU	4 hingga 5 minggu sejak kontrak	3 sampai 4 minggu, pengiriman dalam 7 hari setelah pemanggangan	4 hingga 5 minggu sejak kontrak
KODE HS	0901.11	0901.21	0901.11
INCOTERMS	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
SERTIFIKASI	Perdagangan Adil, ISO 22000, Halal (BPJPH)	Perdagangan Adil, ISO 22000, Halal (BPJPH)	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)

Dokumentasi untuk setiap pengiriman

TINGKAT MUTU

	Kopi Robusta Flores Manggarai Sangrai	Biji Kopi Hijau Arabika Toraja, Sulawesi
PROSES PASCA PANEN	Biji kopi hijau Manggarai dan Lombok yang dikeringkan di bawah sinar matahari, dikeringkan ulang di pabrik kami	Giling basah (giling basah), dikeringkan di bawah naungan dan di atas rak (raised-bed)
KELAS TERSEDIA	Biji kopi hijau digradasi 1 sampai 6 dengan 4a dan 4b (SNI 01-2907)	Kelas 1 sampai 6 (SNI 01-2907), Kelas 1 secara default
KADAR AIR	2.0 sampai 3.0% setelah sangrai	11.0 hingga 12.5% (terverifikasi Sinar / oven)
KEMASAN	Kantong katup 1 kg dalam karton 12 kg	Karung goni 60 kg berlapis GrainPro
PESANAN MINIMUM	500 kg per profil sangrai dan grade	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 karung) per kelas
WAKTU TUNGGU	3 sampai 4 minggu, pengiriman dalam 7 hari setelah sangrai	4 sampai 5 minggu sejak kontrak
KODE HS	0901.21	0901.11
INCOTERMS	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
SERTIFIKASI	4C, ISO 22000, Halal (BPJPH)	Organik (EU/NOP), ISO 22000, Halal (BPJPH)

Dokumentasi untuk setiap pengiriman

TINGKAT MUTU

	Kopi Arabika Toraja Sulawesi Panggang	Biji Kopi Robusta Hijau Kolaka, Sulawesi	Kopi Robusta Kolaka Sulawesi Sangrai
TINGKAT PEMANGGANGAN	Ringan hingga sedang, Agtron biji utuh 56 hingga 65	—	Gelap, Agtron biji utuh 36 sampai 46
PENGGILINGAN	Biji kopi utuh, atau digiling untuk filter dan tuang-seduh atas permintaan	—	Biji utuh, atau digiling ke gilingan espresso dan vending atas permintaan
PROSES PASCA PANEN	Biji hijau Toraja dataran tinggi, giling basah (wet hulled)	Proses natural (dikeringkan di bawah sinar matahari), dikupas dengan mesin, disortir menggunakan meja gravitasi	Biji kopi hijau Kolaka dikeringkan di bawah sinar matahari, saringan 16 ke atas (saringan EK-1)
KELAS TERSEDIA	Biji hijau dinilai Grade 1 hingga 6 (SNI 01-2907), Grade 1 sebagai default	Grade 1, 2, 3, 4a, 4b, 5, 6 (SNI 01-2907), Grade 1 sebagai default	Gradasi hijau 1 sampai 6 dengan 4a dan 4b (SNI 01-2907)
KADAR AIR	2.0 hingga 3.0% setelah dipanggang	12.0 hingga maksimum 12.5%	2.0 sampai 3.0% setelah pemanggangan
UMUR SIMPAN	12 bulan dalam foil valve sekali pakai, belum dibuka	—	12 bulan dalam foil satu arah berkatup, belum dibuka
KEMASAN	Kantong valve 250 g dan 1 kg, karton 12 kg	Karung goni 60 kg, liner kontainer dan desikan	Kantong katup 1 kg dalam karton 12 kg, atau foil bulk 10 kg
PESANAN MINIMUM	500 kg per profil panggang dan grade	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 karung) per grade	1,000 kg per profil pemanggangan dan grade
WAKTU TUNGGU	3 minggu, pengiriman dalam 7 hari setelah panggang	3 hingga 4 minggu sejak kontrak	2 sampai 3 minggu, pengiriman dalam 7 hari setelah pemanggangan
KAFEIN	—	2.3 hingga 2.8% basis kering	2.3 sampai 2.8% basis kering
KODE HS	0901.21	0901.11	0901.21
INCOTERMS	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
SERTIFIKASI	Organik (EU/NOP), ISO 22000, Halal (BPJPH)	4C, Aliansi Hutan Hujan, Halal (BPJPH)	4C, Aliansi Hutan Hujan, Halal (BPJPH)

Dokumentasi untuk setiap pengiriman

DISERTAKAN DENGAN SETIAP PENGIRIMAN

- Sertifikat fitosanitari
- Sertifikat asal ICO
- Lembar grading biji kopi hijau yang ditandatangani
- Lembar penilaian uji cicip dan sampel tersimpan
- Faktur komersial dan daftar kemasan
- Foto pengisian dan nomor segel kontainer

SKEMA SERTIFIKASI YANG KAMI GUNAKAN

Aliansi Hutan Hujan · Organik (EU/NOP) · Perdagangan Adil · 4C · ISO 22000 · Halal (BPJPH)

Yang dijalankan secara internal oleh unit.

Pengadaan	**Lima pulau dalam kontrak** Kontrak forward dengan 31 kelompok produsen di Aceh, Jawa Timur, Kintamani, Flores, dan Toraja, dibeli setiap panen daripada di pasar spot.
Laboratorium	**Laboratorium cupping, Jakarta** Pemanggang sampel, pengukur kadar air, dan saringan ukuran layar tersedia di tempat, sehingga penawaran, sampel pra-pengiriman, dan klaim kedatangan semuanya dinilai oleh Q Graders kami sendiri.
Penyangraian	**Lini pemanggangan kontrak** Pemanggang drum 30 kg dan lini pengemasan kantong berkatup, membuka pasokan private label dan horeca bersamaan dengan ekspor biji kopi hijau.
Skala	**Skala saat ini (2024/25)** 20 lot dalam daftar penawaran, dikontrak dari 31 kelompok produsen, dikirim ke 17 pasar tujuan di Asia, Eropa, Teluk, dan Amerika Utara.

05 | PERTANYAAN UMUM

Yang ditanyakan pembeli tentang perusahaan.

Dari siapa kami membeli, bagaimana biji kopi dinilai sebelum ditawarkan, dan apa yang terjadi jika sebuah kontainer tidak sesuai.

Dari siapa Nusantara Origins membeli biji kopi Indonesia?

Dari 31 kelompok produsen dan pengumpul di Aceh, Jawa Timur, Kintamani di Bali, dataran tinggi Bajawa di Flores, dan Toraja di Sulawesi. Kami membeli ke depan setiap panen, bukan di pasar spot, dan lot pulau tunggal tetap terpisah selama penggilingan kering, pergudangan, dan pemuatan sehingga nomor lot pada kontrak Anda adalah biji kopi yang tumbuh di sana.

Apa yang terjadi pada sebuah lot sebelum muncul di daftar penawaran Anda?

Lot dikeringkan kembali hingga kadar air 11 hingga 12,5%, dikupas, disortir berdasarkan densitas dan saringan layar, kemudian diambil sampel 300 g untuk perhitungan cacat berdasarkan SNI 01-2907, dengan penilaian hijau oleh Specialty Coffee Association (SCA) ditambahkan pada arabika specialty. Perhitungan itu menetapkan grade, mulai dari Grade 1 hingga Grade 6. Sampel dipanggang dan dinilai sesuai protokol cupping Specialty Coffee Association (SCA) oleh dua Q Grader. Baru setelah itu biji kopi mendapat lembar penawaran dengan grade, retensi saringan, jumlah cacat, kadar air, dan skor.

Apa yang terjadi jika kontainer tidak mencuplike seperti sampel?

Kami menyimpan sampel yang disegel dari setiap lot selama masa kontrak, sehingga klaim kedatangan diselesaikan dengan menilai sampel yang disimpan terhadap sampel kedatangan Anda melalui cupping, bukan dengan perdebatan. Jika perbedaan disebabkan oleh pihak kami, kami menyelesaikannya dengan kredit atau pengiriman pengganti. Arbitrase pihak ketiga sesuai aturan asosiasi perdagangan tujuan tersedia dalam kontrak.

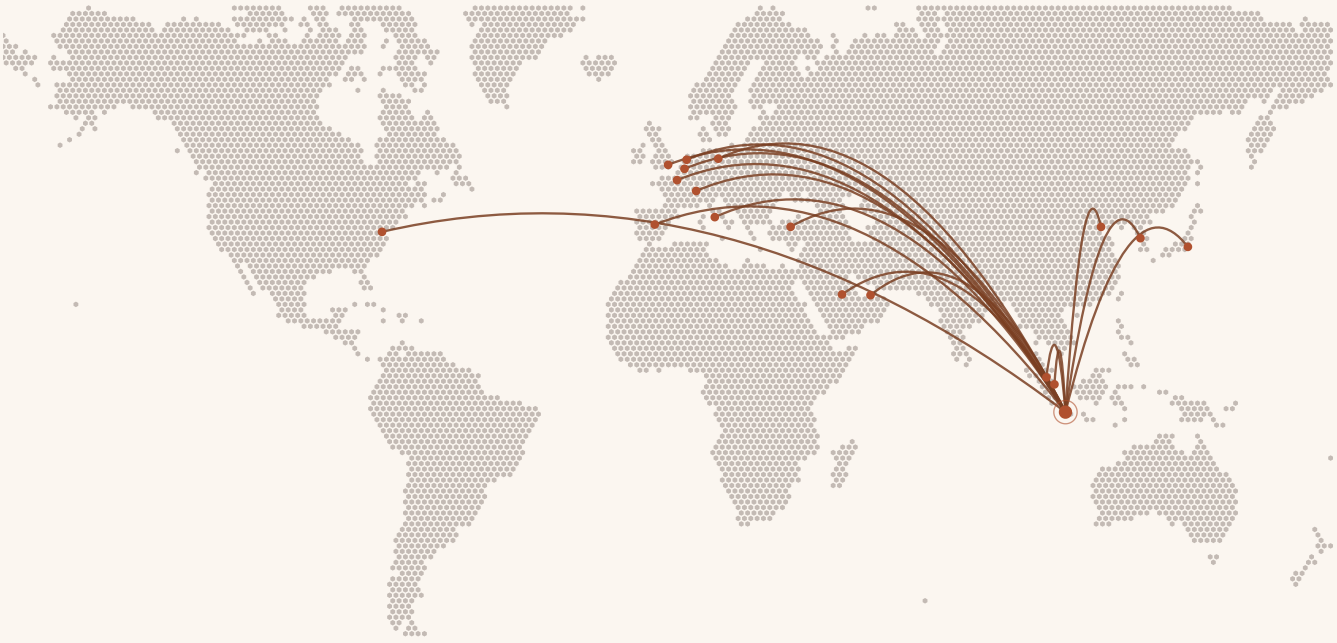
Apa yang Nusantara Origins lakukan secara internal daripada dialihdayakan?

Pembelian biji kopi hijau, penilaian, cupping, dan penyangraian kontrak. Laboratorium cupping berada di kantor Jakarta yang sama dengan tim penjualan, itulah mengapa penawaran dan lembar penilaian yang ditandatangani tiba bersamaan, dan lini penyangraian mengemas sesuai profil Anda sebelum kontainer dikirim. Kami mengirim biji kopi hijau ke 17 pasar impor, bersamaan dengan volume sangrai untuk pembeli private label dan horeca.

06

Pelabuhan ekspor dan tujuan

Kopi hijau keluar melalui Tanjung Priok di Jakarta, Belawan untuk lot Sumatra, dan Makassar untuk Sulawesi, menuju 17 pasar impor di seluruh Asia, Eropa, Teluk, dan Amerika Utara.



PASAR TUJUAN REGULER

Malaysia · Singapura · Jepang · Tiongkok · Korea Selatan · Belanda · Jerman · Belgia · Prancis · Italia · Spanyol · Swiss · Inggris Raya · Amerika Serikat · Uni Emirat Arab · Arab Saudi · Turki

HUBUNGI KAMI

Dapatkan harga & ketersediaan terkini

Kirimkan pulau, spesies, tingkat mutu, dan volume. Anda akan menerima harga indikatif, ketersediaan saat ini, dan sampel biji kopi hijau 300 g beserta lembar penilaian mutu. Biaya kurir dikreditkan pada kontrak pertama.

EMAIL

sales@nusantaraorigins.com

WHATSAPP

+62 896 7558 3986

TELEPON

+62 896 7558 3986

KANTOR

PT FoodHub Collective Indonesia

Jl. Hajjah Tutty Alawiyah No.7, RT.2/RW.5, Kalibata, Kec. Pancoran

Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12740

JAM OPERASIONAL

Senin sampai Jumat 08:30 hingga 17:30 WIB, Sabtu 09:00 hingga 13:00 WIB.

PINDAI UNTUK MENGUNJUNGI SITUS WEB KAMI

nusantaraorigins.com