



BANK INDONESIA
BANK SENTRAL REPUBLIK INDONESIA





PESANTREN DARUL MURSYID COFFEE ARABICA COFFEE SIPIROK

Enjoy The Taste of Authentic Chosen Coffee



SEJARAH PENDIRIAN

(Pesantren Darul Mursyid Coffee) adalah Produsen Kopi Arabika Sipirok terbesar di Tapanuli Selatan, beralamat di Desa Sidapdap Simanosor Kecamatan. Saipar Dolok Hole, Kabupaten Tapanuli Selatan, Provinsi. Sumatera Utara - Indonesia dan merupakan unit usaha dari PDM yaitu UD. DARUL MURSYID kemudian diresmikan pada tanggal 06 Oktober 2018 kemudian menjadi Koperasi Berkah Bersama Darul Mursyid pada tanggal 13 Agustus 2020. Berbekal pengalaman dan pengetahuan dari seluruh teknik budidaya di Nusantara, pada tahun 2014 PDM memulai budidaya kopi arabika Sipirok kemudian perlahan mulai mengedukasi dan menyalurkan bantuan kepada masyarakat petani kopi melalui program bantuan Zakat profesi dari seluruh guru & karyawan PDM setiap bulannya. Dilatarbelakangi keinginan untuk menjadi lembaga yang memberi manfaat bagi alam dan masyarakat sekelilingnya dengan rendah hati PDM Coffee hadir dengan komitmen untuk mempersembahkan Kopi Arabika Sipirok dengan kualitas terbaik yang dikelola secara profesional, menjadi Industri kopi terpadu dengan pengolahan hulu kehilir yang bersinergi secara langsung dengan petani kopi binaannya yang disebut kelompok tani "Simardalihan Natolu". Bagi kami kopi merupakan nilai warisan ketulusan yang didalamnya terkandung nilai sejarah, budaya, sinergitas dan kebahagiaan yang akan kami alirkan disetiap cangkir kenikmatan yang penuh insprirasi bagi setiap peminumnya.

TUJUAN PENDIRIAN

Menjadikan PDM sebagai lembaga pemberdayaan umat untuk meningkatkan kualitas ekonomi masyarakat melalui pembinaan kelompok tani sehingga mampu bertanam kopi secara professional.

Mengangkat nama besar Kopi Arabika Sipirok dikancah pasar domestik maupun internasional.

Menjadikan PDM coffee sebagai sentral industri kopi Arabica Sipirok dalam pengolahan kopi dari hulu ke hilir dengan memproduksi kopi dengan kualitas terbaik.

Menggunakan teknik budidaya Good Agriculture Practices (GAC) konsep Agroforestry bagi masyarakat petani kopi sehingga terciptanya perkebunan kopi yang ramah lingkungan.

VISI

"Menjadi Perusahaan Kopi yang memiliki daya saing tinggi serta mampu tumbuh dan berkembang berkelanjutan."

MISI

1. Mengembangkan perusahaan dengan manajemen sistem yang baik serta peduli pada kelestarian alam dan tanggungjawab sosial kesejahteraan masyarakat petani kopi.
2. Menghasilkan laba yang dapat membawa perusahaan tumbuh dan berkembang dan menjadi sumber pendanaan (Sources Of founding) PDM yang aktif.
3. Meningkatkan nilai dan daya saing perusahaan (Competitive Advantage) melalui inovasi serta peningkatan produktivitas dalam penyediaan produk kopi yang berkualitas dengan harga kompetitif serta bermutu tinggi.
4. Menjadikan Kopi Arabica Sipirok sebagai Kopi Specialty terbaik di Nusantara.



SPECIALTY KOPI ARABIKA SIPIROK



Sejarah pengembangan Kopi Sipirok berasal dari Wilayah Mandheling, dimana wilayah mandheling 0 merupakan basis pengembangan kopi pertama di Sumatera. Hal ini didukung oleh adanya Pelabuhan Laut di Daerah Batahan yang menjadi pusat pengiriman semua hasil bumi yang ada di daerah Tapanuli. Setelah mengalami kesuksesan dalam perkebunan kopi di Mandheling, penjajah Belanda melakukan perluasan perkebunan kopi ke Wilayah Angkola Sipirok. Hal ini juga didasarkan dari informasi masyarakat yang masih merasakan penjajahan Belanda dan dipaksa untuk menanam kopi. Dimana tempat pertama yang menjadi lokasi penanaman kopi di Angkola Sipirok adalah Wilayah Aek Nabara dan Sibualbuali. Nama Sipirok mulai muncul sejak saat terbentuknya Kerajaan Siregar AngkolaDolok pada tahun 1646. Kemudian pada tahun 1769 menjadi kerajaan Akkola Dolok dengan pusat kerajaan di Baringin yang diperkirakan terletak di Kecamatan Sipirok saat ini. Nama Sipirok juga muncul saat pemerintahan kolonial Belanda, dan menjadi bagian dari afdeeling Padangsidimpuan dengan nama onder afdeeling Angkola dan Sipirok. Setelah kemerdekaan RI, terjadi beberapa kali perubahan status dan wilayah Tapanuli Selatan. Tanaman kopi mulai dikenal di kerajaan Siregar Akkola Dolok sejak tahun 1839, saat itu Belanda datang ke Baringin menghadap raja membicarakan rencana penanaman kopi dan pemasarannya. Rencana tersebut disetujui oleh Kerajaan Siregar Akkola Dolok, dan kopi mulai ditanam dan dibeli oleh Belanda. Hak Paten atas Indikasi dan Geografi (IG) Kopi Arabika Sipirok dikeluarkan oleh Kemenkumham RI pada tahun 2018.

SERTIFIKAT INDIKASI GEOGRAFIS

KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA atas nama Negara Republik Indonesia berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 Tentang Merek dan Indikasi Geografis & Peraturan Pemerintah No.51 Tahun 2017 tentang Indikasi Geografis, membeikan hak Indikasi Geografis kepada:

Nama dan alamat Pemilik Indikasi-Geografis: Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Kopi Tapanuli Selatan (MPIG-KTS) Kantor Dinas Pertanian Kabupaten Tapanuli Selatan Komplek Perkantoran Bupati Tapanuli Selatan, Desa Jari Maki, Kecamatan Sipirok, Kabupaten Tapanuli Selatan, Provinsi Sumatera Utara.

Untuk Indikasi-Geografis dengan Nama: KOPH ARABIKA SIPIROK

Nama Produk: Kopi

Tanggal Penerimaan: 05 Februari 2018

Nomor Pendaftaran: ID0000000066

Tanggal Pendaftaran: 13 Juli 2018

Perlindungan Hak Indikasi Geografis tersebut diberikan atas dasar dan kualitas tertentu yang menjadi dasar bagi perlindungan atas Indikasi Geografis tersebut masih ada. Sertifikat Indikasi Geografis ditampin dengan Dokumen Deskriptor yang tidak terpisahkan dari sertifikat ini.

Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.
NIP. 196811181994037001

INDIKASI GEOGRAFIS INDONESIA

ID0000000066

Tanggal Pengumuman: 06 Februari 2018

Nomor Pemohonan: G020017000009

Tanggal Pengajuan: 05 Desember 2017

Tanggal Penerimaan: 05 Februari 2018

Nama Negara Asal dan Tanggal Pendaftaran: Indonesia, 13 Juli 2018

Nama Produk: Kopi

Nama dan Alamat Pemilik Merek: Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Kopi Tapanuli Selatan (MPIG-KTS) Kantor Dinas Pertanian Kabupaten Tapanuli Selatan Komplek Perkantoran Bupati Tapanuli Selatan, Desa Jari Maki, Kecamatan Sipirok, Kabupaten Tapanuli Selatan, Provinsi Sumatera Utara

Tim Ahli: 1. Dr. R. Susa Masran, SU
2. H. Sri Esti Haryeni, MM

Label Indikasi Geografis:

Kesimpulan:
Nama Sipirok mulai muncul sejak saat terbentuknya Kerajaan Siregar Angkola Dolok pada tahun 1646. Kemudian pada tahun 1769 menjadi kerajaan Akkola Dolok dengan pusat kerajaan di Baringin yang diperkirakan terletak di Kecamatan Sipirok saat ini. Nama Sipirok juga muncul saat pemerintahan kolonial Belanda, dan menjadi bagian dari afdeeling Padangsidimpuan dengan nama onder afdeeling Angkola dan Sipirok. Setelah kemerdekaan RI, terjadi beberapa kali perubahan status dan wilayah Tapanuli Selatan. Tanaman kopi mulai dikenal di kerajaan Siregar Akkola Dolok sejak tahun 1839, saat itu Belanda datang ke Baringin menghadap raja membicarakan rencana penanaman kopi dan pemasarannya. Rencana tersebut disetujui oleh Kerajaan Siregar Akkola Dolok, dan kopi mulai ditanam dan dibeli oleh Belanda. Hak Paten atas Indikasi dan Geografi (IG) Kopi Arabika Sipirok dikeluarkan oleh Kemenkumham RI pada tahun 2018.

SERTIFIKAT MPIG ARABIKA SIPIROK

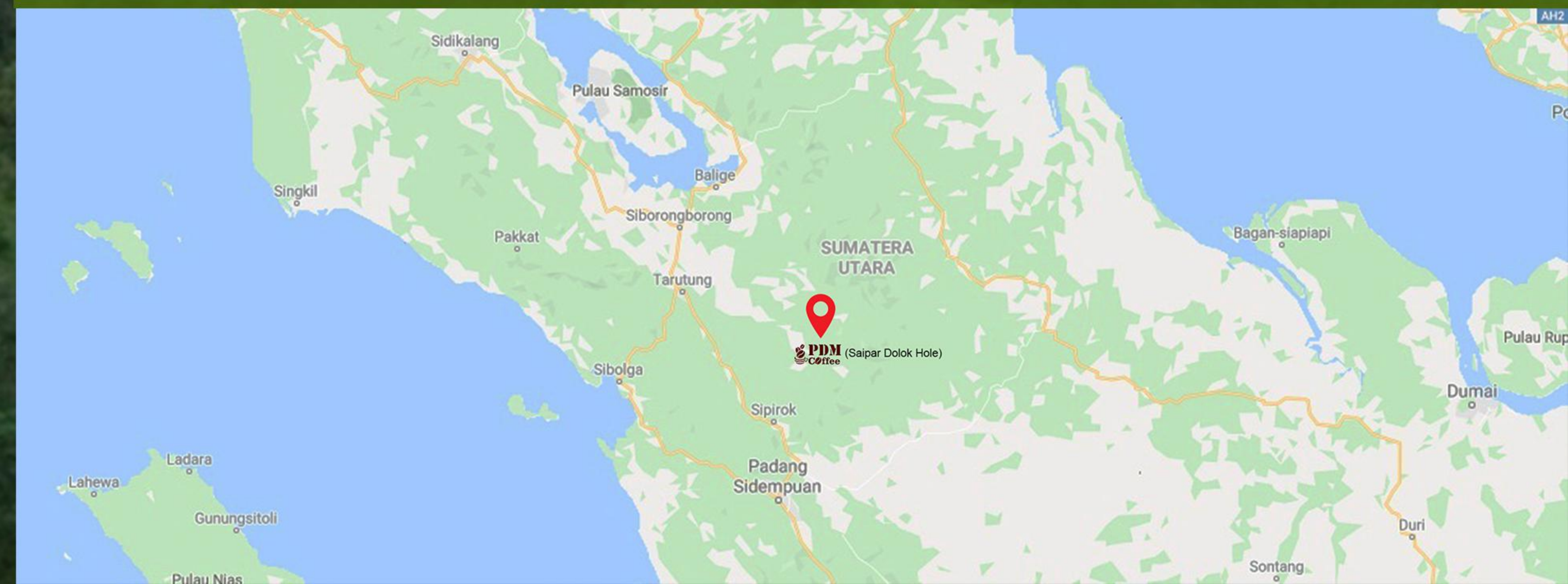
PETANI KOPI BINAAN PDM COFFEE

GEOGRAFI



Kopi Arabika Sipirok berada di Provinsi Sumatera Utara, Kabupaten Tapanuli Selatan di wilayah 6 (enam) kecamatan yaitu di Sipirok, Arse, Saipar Dolok Hole, Aek Billah, Angkola Timur dan Marancar. Wilayah pertanaman kopi arabika penghasil Kopi Arabika Sipirok merupakan daerah dataran tinggi bagian dari gugusan pegunungan Bukit Barisan yang membagi Pulau Sumatera. Keenam Kecamatan yang menjadi wilayah pertanaman kopi arabika penghasil Kopi Arabika Sipirok masih memiliki tutupan lahan yang baik dan masih terjaga. Pada wilayah tersebut juga kawasan hutan dengan fungsi konservasi yaitu Cagar Alam Sibualbuali, Cagar Alam Dolok Sipirok dan Taman Suaka Alam Lubuk Raya yang berada di daerah dataran tinggi pada ketinggian diatas 900 - 1400 meter dpl.

PDM Coffee berada di daerah Kecamatan Saipar Dolok Hole dengan luas areal lahan perkenunan yang ada seluas 1.630,26 Ha, terluas diantara 6 (enam) kecamatan di Wilayah Kopi Arabika Sipirok, berada diketinggian 1000 - 1300 Mdpl, dalam proses produksinya PDM Coffee hanya menerima kopi cherry merah yang dipetik langsung oleh petani PDM Coffee sendiri serta petani binaan PDM Coffee dengan klasifikasi \pm 1000 Mdpl adalah grade Premium dan \pm 1200 Mdpl adalah grade Specialty. PDM Coffee dalam prosesnya menggunakan proses Full Washed, PDM Coffee juga memproduksi varian kopi diantaranya (Pea Berry Coffee, Honey Coffee, Fruity Coffee/Wine Coffee, Natural Coffee & Wild Luwak Coffee)



DUKUNGAN



Ibu Suti Masniari Nasution (Pimpinan BI KPw Sibolga) beserta rombongan saat memberikan bantuan mesin produksi ke PDM Coffee.

Bank Indonesia Kantor Perwakilan Sibolga memberikan dukungan penuh terhadap PDM Coffee sejak 2018 untuk terus meningkatkan kapasitas dan kualitas produksi produk kopi arabika sipirok secara profesional. Melalui bantuan bimbingan teknis mengenai manajemen usaha, pelatihan profesi, branding produk, pemasaran, memfasilitasi pengadaan mesin-mesin produksi dan pembangunan rumah penjemuran kopi. Berkat usaha dan bantuan BI KPw Sibolga, kini PDM Coffee telah mampu memproduksi green bean specialty coffee ±5 Ton/ bulan, dengan bahan baku berkualitas dari hasil edukasi teknik budidaya dan proses panen berupa buah kopi cherry merah pilihan yang berasal dari perkebunan milik PDM sendiri seluas ±50 Hektare dan petani binaan PDM ±300 Hektare dengan kata lain PDM Coffee tidak menerima bahan baku berupa gabah namun hanya buah kopi cherry merah pilihan yang diproses yang kemudian diolah langsung di pabrik pengolahan PDM Coffee hingga proses penyangraian dan pengemasan.

PRESTASI



Peraih Adhikarya Pangan Nusantara Tingkat Provinsi Sumatera Utara, Sebagai Pelaku Ketahanan Pangan. Komoditi Pangan: Kopi Arabika, yang diselenggarakan Dinas Ketahanan Pangan & Peternakah Provinsi Sumut.

Juara I Green Bean Terbaik se-Sumatera Utara pada Festival Kopi Sumatera Utara 2019 yang diadakan pemprov Sumut.



Juara I Green Bean Terbaik se-Sumatera Utara pada Festival Kopi Sumatera Utara 2019 yang diadakan pemkot Tebing Tinggi.

LEGALITAS USAHA

Nama Usaha : UD Darul Mursyid
Alamat : Desa Sidangdap Simanosor,
Saipar Dolok Hole, Tapanuli
Selatan, Sumatera Utara
Indonesia.
NIB : 9120210172384
P-IRT : 5101203010061-23
Halal MUI : 09120011490419

KARYAWAN	JUMLAH	%
Pabrik	9	64%
Perkebunan	5	36%
Total	14	100%

CONTACT:

 0822-8976-9000
0823-8619-7087

 pdmcoffee@gmail.com

 www.pdmcoffee.com

 @pdmcoffee

 PDMcoffee

 Desa Sidangdap Simanosor,
Saipar Dolok Hole, Tapanuli Selatan,
Sumatera Utara - Indonesia

BUDIDAYA PERKEBUNAN KOPI

Budidaya kopi merupakan salah satu faktor penentu ketersediaan kopi dengan kualitas terbaik, PDM Coffee hadir sebagai pionir pengembangan Kopi Arabika Sipirok dengan teknik budidaya Good Agriculture Practices (GAP) kemudian diterapkan dan diedukasi kepada seluruh petani dan lapisan masyarakat petani kopi binaan PDM, mulai dari teknik penyiapan lahan, pembibitan, pemupukan, perawatan hingga proses panen yang baik dan benar.



PEMBIBITAN

PDM Coffee memiliki lahan untuk pembibitan kopi sendiri yang disediakan untuk perkebunan milik PDM sendiri maupun untuk petani kopi binaan PDM. Varietas taman kopi yang dikembangkan saat ini adalah Barbor.



AGROFORESTRY

PDM Coffee Menyadari pentingnya konservasi terhadap lingkungan sekitar untuk menjamin keselamatan dan keberlangsungan hidup terhadap generasi masa yang akan datang. Untuk itu PDM terus menggalakkan konsep agroforestry dalam bertanam kopi khususnya kopi Arabika, konsep ini dinilai sangat cocok terhadap perkebunan kopi arabika untuk menghasilkan produk kopi dengan kualitas organik terbaik dan ramah lingkungan.

PERKEBUNAN



PDM Coffee Memiliki Llahan Perkebunan seluas \pm 50 Hektare, 3 Hektare diantaranya berada dikawasan lingkungan PDM sendiri. PDM Coffee sendiri telah memulai budidaya kopi arabika sejak Juli 2014. dan terus berkomitmen untuk melakukan pendampingan untuk mengedukasi masyarakat dalam bertani kopi yang profesional, saat ini PDM Coffee menggandeng kelompok tani binaannya yang diberi nama kelompok tani "Simardalihan Natolu" berjumlah 62 Orang dengan luas areal mencapai 300 Hektare.



Picking

Pemetikan

Red Cherries Only
Hanya Buah Cherry Merah

PEMETIKAN

PDM Coffee hanya memproduksi kopi cherry merah yang dipetik langsung oleh petani di perkebunan PDM Coffee maupun petani binaan PDM



Pulping

Pengupasan & Sorting

Sortasi

PENGUPASAN DAN SORTASI

Untuk menjamin mutu dan kualitas produk kopi yang dihasilkan dilakukan sortasi sejak kopi berbentuk cherry dengan perambangan menggunakan air.



PENJEMURAN

Penjemuran dilakukan didalam DOM penjemuran kopi sehingga mutu dan kualitas tetap terjaga.



MILLING

Penggilingan & Sorting

Sortasi

PENGGILINGAN DAN SORTASI

Penggilingan dilakukan saat kadar air pada kopi mencapai 12 % kemudian dilakukan sortasi kembali hingga maksimal defect 3%.



GRADING

Grading dilakukan untuk menentukan jenis ukuran pada Green Bean kopi.

SORTASI GREEN BEAN

Untuk menjamin kualitas dan kuantitas kopi terbaik yang diproduksi secara berkelanjutan, PDM Coffee menggunakan mesir sortir digital yang mampu melakukan sortasi secara akurat.



ROASTING

Buah kopi yang telah di panen membutuhkan proses yang sangat panjang untuk kita konsumsi, tidak hanya sekedar mengkonsumsi tapi para penikmat kopi menginginkan kelezatan dan aroma dari karakteristik yang dimiliki kopi. Proses roasting (Penyangraian) adalah salah satu hal yang mempengaruhi hal tersebut, 30 % kenikmatan kopi itu tergantung pada proses roastingnya, 60 % dari budidaya hingga ke proses pasca panen dan 10% dari teknik penyeduhan oleh barista.

Dalam Proses Roasting (Penyangraian) PDM Coffee menggunakan mesin roasting modern yang pastinya terbuat dari material yang sudah berlisensi food grade sehingga kualitas dan keamanan kopi tetap terjaga mesin yang digunakan yaitu Berto R20, dengan Head Roaster yang Certified yang bekerja sepenuh hati untuk menghasilkan jenis roastingan dengan profile terbaik.





Rp 35.000/200gr



Rp 40.000/200gr



Rp 55.000/200gr



Rp 20.000/200gr



Rp 20.000/200gr



Rp 65.000/200gr



Rp 50.000/200gr



Rp 50.000/200gr



Rp 115.000/200gr



Rp 20.000/200gr

PDM COFFEE memproduksi 10 varian produk, (Premium, Specialty, Natural, House Blend, Fruity, Pea Berry, Honey, Wild Luwak, Robusta) Coffee dan Teh kulit kopi (Cascara). Seluruh produk menggunakan kemasan One Way Degasing Valve yang memiliki peranan yang sangat penting pada kemasan, kami memilih kemasan ini untuk menjamin kesegaran aroma maupun rasa pada kopi, One Way Degasing Valve ini berfungsi untuk mengeluarkan gas CO2 setelah di sangrai (roasting). Dalam 2-3 minggu pertama gas akan terus dikeluarkan, dan jika gas tersebut berada di dalam satu ruangan tertutup dan tidak dikeluarkan, maka kopi akan cepat kehilangan kesegaran nya. valve inilah yang berfungsi untuk mengeluarkan gas tersebut dari dalam kemasan, namun udara dari luar tidak dapat masuk ke dalam kemasan.



OUR CUPPING REPORTS

ABEKI ASSOCIATION OF EXPORTERS AND INDUSTRIAL COFFEE INDONESIAN ASSOCIATION OF COFFEE EXPORTERS AND INDUSTRIAL PT Riset Perkebunan Nusantara PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA Indonesian Coffee And Cocoa Research Institute

Sertifikat Kepesertaan
Kontes Kopi Spesialti Indonesia XII - 2020

Dengan ini menerangkan

Nama Peserta : PDM Coffee
Kode Peserta : A/046
Asal Daerah Kopi : Tapanuli Selatan - Sumatera Utara
Jenis Kopi, Varietas /Klon : Arabika, Sigararutang & Bor Bor
Proses Pengolahan : Washed

Telah turut berpartisipasi menjadi Peserta Kontes Kopi Spesialti Indonesia XII Tahun 2020. Berikut hasil uji cita rasa oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PPKKI) dengan nilai yang tertera :

Karakteristik	Nilai	Karakteristik	Nilai
Frangrance /Aroma	8.00	Balance	8.06
Flavor	8.06	Clean Cup	10.00
Aftertaste	8.00	Sweetness	10.00
Acidity	8.00	Overall	8.19
Body	8.00	Taints-Faults	
Uniformity	10.00	Final Score	86.31

Catatan: 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 analisis ini hanya berlaku selama 1 Tahun

Jakarta, 23 Oktober 2020

Asosiasi Eksportir dan Industri Kopi Indonesia
Kontes Kopi Spesialti Indonesia

Panoto Soemarto Ketua Panitia
PT SANTOS JAYA ABADI

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

LAPORAN HASIL UJI CITARASA (Report of Cup Testing)
No. 02.15.1.0467 - C
No. Contoh (Sample number) : 02.15.1.0467
Tanggal Penerimaan Contoh (Sample received) : 09-12-2015
Tanggal Pengujian (Date of testing) : 11-12-2015 - 17-12-2015
Jenis Contoh (Kind of sample) : Biji Kopi Arabika Sipirok Simangambat proses Dry Hulling
Identitas Contoh (Sample Identity) : Biji Kopi Arabika Sipirok Arse proses Dry Hulling

Karakteristik (Characteristic)	Skor Citarasa (Cup testing Score)*	Karakteristik (Characteristic)	Skor Citarasa (Cup testing Score)*
Frangrance/aroma	7.70	Balance	7.90
Flavor	7.80	Clean cup	10.00
Aftertaste	7.60	Sweetness	10.00
Acidity	7.55	Overall	7.70
Body	7.65	Taint/Defect	0.00
Uniformity	10.00	Final Score**	83.90

Comments: Caramelly, Floral, Good Flavor and Aftertaste, Sweet Lemony, Chocology

*Keterangan skor : 6.00-6.75 = Good; 7.00-7.75 = Very good; 8.00-8.75 = Excellent; 9.00-9.75 = Outstanding
** Final Score : 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 analisis ini hanya berlaku selama 3 bulan (This results valid within 3 months).

Jakarta, 3 Mei 2019

Ketua Umum

(Syafrudin)

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

LAPORAN HASIL UJI CITARASA (Report of Cup Testing)
No. 02.15.1.0471 - C
No. Contoh (Sample number) : 02.15.1.0471
Tanggal Penerimaan Contoh (Sample received) : 09-12-2015
Tanggal Pengujian (Date of testing) : 11-12-2015 - 17-12-2015
Jenis Contoh (Kind of sample) : Biji kopi/green beans Arabica
Identitas Contoh (Sample Identity) : Biji kopi Arabika Sipirok Arse proses Dry Hulling

Karakteristik (Characteristic)	Skor Citarasa (Cup testing Score)*	Karakteristik (Characteristic)	Skor Citarasa (Cup testing Score)*
Frangrance/aroma	7.85	Balance	7.80
Flavor	7.85	Clean cup	10.00
Aftertaste	7.80	Sweetness	10.00
Acidity	7.90	Overall	7.80
Body	7.75	Taint/Defect	0.00
Uniformity	10.00	Final Score**	84.75

Comments: Spicy, Floral, Bright Acidity, Herbal, Fruity, Caramelly

*Keterangan skor : 6.00 - 6.75 = Good; 7.00 - 7.75 = Very good; 8.00 - 8.75 = Excellent; 9.00 - 9.75 = Outstanding
** 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).

Jember, 17-12-2015

(Mansjah Toins)

0822-8976-9000
0823-8619-7087
pdmcoffee@gmail.com
www.pdmcoffee.com

@pdmcoffee
PDMcoffee
Desa Sidangdap Simanosor,
Saipar Dolok Hole, Tapanuli Selatan,
Sumatera Utara - Indonesia



PREMIUM COFFEE

PREMIUM Coffee merupakan kopi dengan kualitas terbaik pilihan yang dihasilkan dari kopi cherry merah yang ditanam diketinggian 1200 Mdpl. PDM Coffee menjamin kualitas dengan maksimum defect <5%. Citarasa yang dihasilkan dapat dilihat dalam rincian dibawah ini



PREMIUM COFFEE

Process : Full Washed
Dry Hulled
Altitude : 1200 Masl
Cupping Score : 83
Cupping Notes :
Aroma : Floral, Apricot
Body : Nice Body
Acidity : Citric
Notes : Caramel, Herbs Sweet
Lemon, Spicy, Floral, Brown
Sugar, Milk Choco
QUANTITY/MONTH:
5000 Kg





SPECIALTY COFFEE

Specialty Coffee merupakan kopi dengan kualitas terbaik pilihan yang dihasilkan dari kopi cherry merah yang ditanam diketinggian 1200 Mdpl dan hanya dari satu hamparan kebun khusus. PDM Coffee menjamin kualitas dengan maksimum defect <5%. Citarasa yang dihasilkan dapat dilihat dalam rincian dibawah ini



SPECIALTY COFFEE

Process : Full Washed
Dry Hulled
Altitude : 1200 Masl
Cupping Score : 84,75
Cupping Notes :
Aroma : Floral, Apricot
Body : Nice Body
Acidity : Citric
Notes : Caramel, Herbs Sweet
Lemon, Spicy, Floral, Brown
Sugar, Milk Choco
QUANTITY/MONTH:
10.000 Kg



PEA BERRY COFFEE

Peaberry atau sering disebut kopi lanang atau kopi jantan adalah anomali buah ceri kopi karena bijinya tunggal. Sementara normalnya, satu buah ceri berisi dua biji kopi. Bentuknya tidak terbelah atau tunggal hal ini adalah proses alamiah yang disebabkan oleh kelainan genetik, malnutrisi, dan penyerbukan yang tidak sempurna pada buah tanaman kopi. Peaberry sangat langka karena kemungkinan panennya sangat jarang sehingga menjadikan kopi ini cukup langka, statistik panen Pea berry ini berkisar 5-10 % dari total produksi suatu perkebunan, hal inilah yang membuat kopi ini lebih mahal dibanding kopi origin pada umumnya. Dari segi citarasa peaberry memiliki flavor note yang sama dengan rasa single origin-nya tapi lebih smooth dan body-nya yang cenderung lebih tebal.

PEA BERRY COFFEE

Process : Full Washed
Dry Hulled
Altitude : ±1200 Masl

QUANTITY/MONTH:
2000 Kg
PRICE:



HONEY COFFEE

Honey coffee adalah merupakan salah satu jenis olahan kopi yang diproses dengan cara, kulit dari coffee cherry dikupas terlebih dahulu, lalu dikeringkan dengan bagian pada lapisan mucilage yang masih menyelimuti biji kopi tersebut. Pada saat proses pengeringan, lapisan mucilage masih menyerap kelembapan dari udara sehingga membuatnya jadi semakin lengket dan mirip seperti tekstur madu. Tujuannya dijemur dalam keadaan tersebut, agar lapisan mucilage/lendir dapat mengering dan menyerap kedalam biji kopi. sehingga menghasilkan cita rasa yang manis/sweetness yang tinggi dan balance. Di Amerika Tengah, mereka menyebut proses ini dengan miel atau madu. Oleh sebab itulah, penamaan pada proses ini disebut honey coffee. Ada tiga macam jenis process honey (Yellow, Red & Black Honey). Olahan PDM Coffee adalah Black Honey hingga lapisan mucilage 100% menempel di biji kopi, proses ini membutuhkan waktu 3-4 Minggu untuk bisa dikupas menjadi Green Bean Coffee.

HONEY COFFEE

Process : Natural
Sun Dried
Altitude : ±1200 Masl
Cupping Notes :
Aroma : Floral, Apricot
Body : Nice Body
Acidity : Citric
Notes : Raisin Aroma, Bright
Acidity Light Juicy Body, Black
Tea Sweet Lemon, Honey With a
nice clean finish.
QUANTITY/MONTH:
2000 Kg



NATURAL COFFEE

Natural coffee adalah merupakan salah satu jenis proses pascapanen yang paling populer dan tertua di dunia, diproses dengan cara memetik buah cherry merah yang benar-benar matang kemudian dilakukan perambangan atau perendaman untuk mengidentifikasi kopi yang benar-benar memiliki kualitas buah dan kematangan yang baik lalu kemudian buah kopi diletakkan pada tempat pengeringan (drying beds) lalu dijemur dibawah sinar matahari (sun dried) tanpa dilakukan pengupasan kulit buah hingga kadar air (moisture) mencapai 12 % dalam waktu kisaran 2-3 minggu lalu kemudian dilakukan pengupasan untuk memisahkan green bean pada kulit dan daging buah. Proses ini menghasilkan kompleksitas rasa dan profil rasa manis, asam buah, dan kopi yang clean.



NATURAL COFFEE

Process : Natural
Sun Dried
Altitude : ±1200 Masl
Cupping Notes :
Jack Fruit, Medium Body, Black
Tea, Chocolate Brown Sugar.

QUANTITY/MONTH:
5000 Kg



FRUITY COFFEE / WINE COFFEE

Fruity Coffee atau biasa disebut Wine Coffee adalah kopi yang dihasilkan dari proses pasca panen yang hampir serupa dengan Natural Process perbedaannya terletak pada process fermentasi yang dilakukan, yaitu dengan memasukkan buah cherry yang benar-benar matang kedalam tangki fermentasi selama \pm 2 minggu, Proses pengolahan kopi ini tidak mudah, dibutuhkan ketelitian serta perhatian ekstra untuk mengolahnya agar tercipta rasa wine yang tepat dan sempurna. Kopi wine yang baik memerlukan proses fermentasi dengan sistem kontrol yang terukur, rotasi yang tepat. Citarasa kopi yang dihasilkan adalah fruity, seperti wine dan rasa manis yang ditinggalkan seperti creamy, kayu manis dan meninggalkan kesan kekentalan pada tekstur pada body. Kopi ini sangat nikmat saat disajikan dalam keadaan dingin (Ice Coffee) seperti metode seduhan Cold Brew & Japanese Ice Coffee.



FRUITY COFFEE

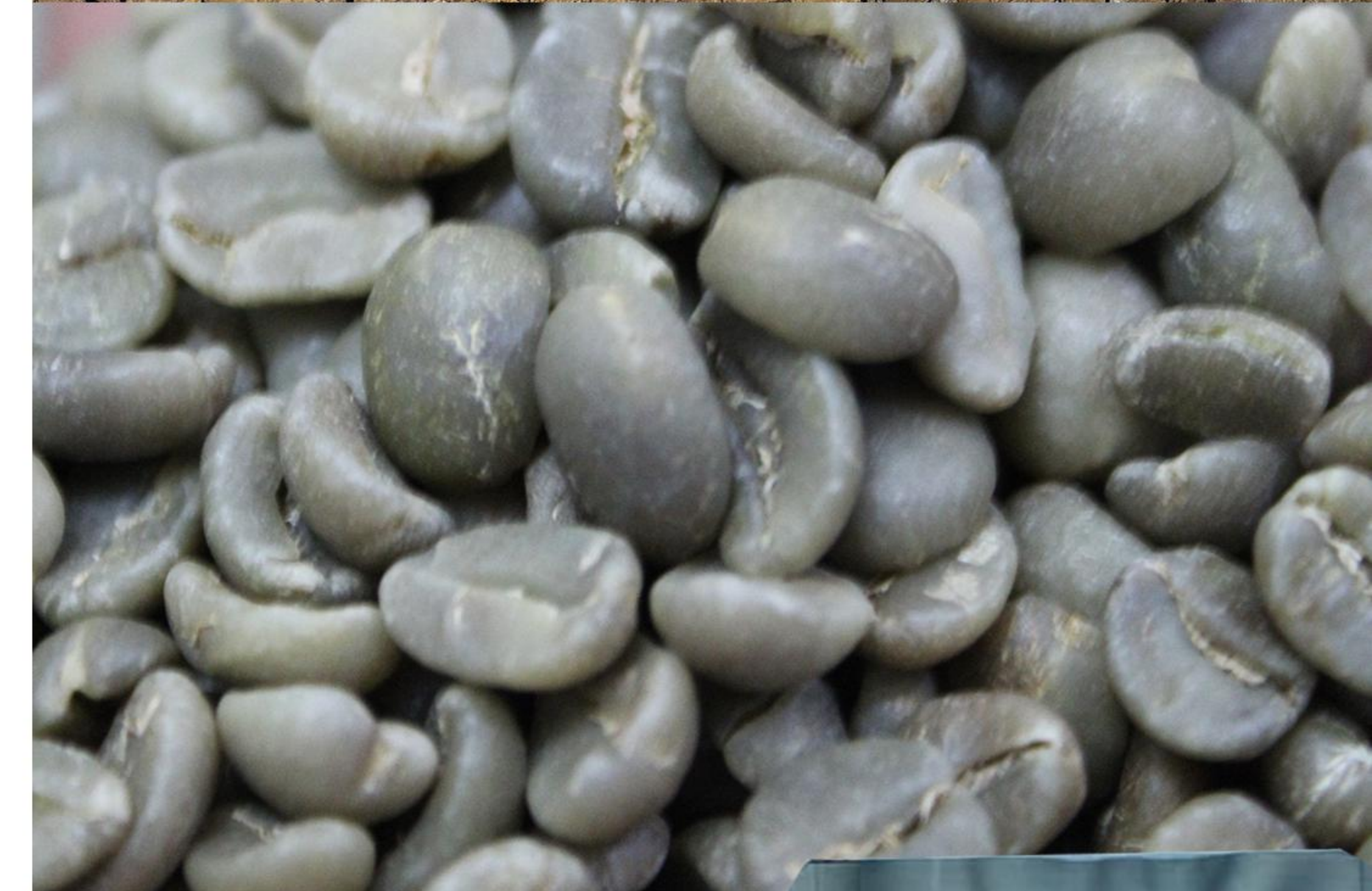
Process : Sun Dried
Fermented
Altitude : \pm 1200 Masl
Cupping Notes :
Jack Fruit, Medium Body Grape,
Molasses, Black Tea

QUANTITY/MONTH:
2000 Kg



WILD LUWAK COFFEE

kopi yang dihasilkan dari proses alamiah hewan sejenis musang yang disebut dengan luwak dengan nama ilmiah (*Paradoxurus hermaphrodites*). Kopi Luwak merupakan kopi terbaik dan termahal di dunia, luwak sangat menggemari buah manis, seperti pisang, pepaya, nangka, rambutan dan termasuk buah cherry kopi. Kopi luwak dihasilkan dari kopi yang dikonsumsi oleh luwak kemudian dikeluarkan melalui fesesnya. Luwak juga amat menggemari lokasi yang terdapat pepohonan karena mereka bersifat arboreal (hidup di pepohonan), hal yang membuat luwak ini begitu mahal dikarenakan prosesnya yang terbilang cukup unik. PDM Coffee memproduksi kopi luwak yang dihasilkan oleh luwak liar (Wild Luwak) artinya bukan dari luwak tangkaran, perbedaannya terletak pada perlakuannya, Luwak tangkaran akan lebih rentan stres sehingga terkadang menjadi faktor ketidak selektifan luwak dalam memilih kopi yang disajikan dikarenakan insting luwak tidak bekerja secara maksimal, variasi makanan yang dikonsumsi oleh luwak sendiri tidak beragam sesuai dengan selera mereka dalam bebas yang bisa ia temukan, hal ini tentu berpengaruh pada kualitas kopi yang dihasilkan, karena saat dicerna biji kopi itu akan mengalami reaksi kimiawi dari enzim pencernaan luwak bersamaan dengan makanan lain yang dikonsumsi oleh luwak, hal ini juga tentunya berpengaruh pada proses alamiah yang menjadikan kopi ini begitu unik, berbeda halnya dengan luwak liar yang memang hidup sesuai dengan habitat dan keinginannya, sehingga kopi dengan kualitas terbaik bisa dihasilkan dengan proses alamiah yang sempurna, PDM Coffee memastikan tidak adanya praktek penangkaran hewan luwak di wilayah Kecamatan Saipar Dolak Hole dimana lokasi PDM Coffee berada, karena hal ini dianggap suatu kekejaman terhadap makhluk hidup demi untuk mendapatkan kenikmatan sepihak dari manusia, kopi luwak yang diproduksi juga terjamin kehalalannya (Halal MUI: 091200114904419) dengan kode produk 001149-07, kopi luwak bersifat mutanajjis (terkena najis) sehingga perlu dicuci dengan air yang suci lagi menyucikan pada air yang mengalir, kemudian barulah dikeringkan kembali hingga kadar air mencapai 12 %.



WILD LUWAK COFFEE

QUANTITY/MONTH:
200 Kg
PRICE:






 0822-8976-9000
0823-8619-7087

 pdmcoffee@gmail.com

 www.pdmcoffee.com

 @pdmcoffee

 PDMcoffee

 Desa Sidangdap Simanosor,
Saipar Dolok Hole, Tapanuli Selatan,
Sumatera Utara - Indonesia