





powered by

PT. NAWASENA BHUMI BAKARA



hanara

HANARA - adalah sebuah nama yang kami gunakan untuk brand yang kami pasarkan. Kami memiliki tim yang profesional dan berdedikasi untuk mencapai tujuan ekspor kami, serta memiliki jaringan yang luas dengan mitra bisnis di seluruh dunia.

HANARA - is the name we use for the brand we market. We have a professional and dedicated team to achieve our export goals and an extensive network of business partners worldwide.

HANARA - sebuah perusahaan yang bergerak di bidang ekspor, khususnya dalam mengembangkan dan memasarkan produk-produk Indonesia ke pasar internasional. Perusahaan kami memiliki orang yang berpengalaman luas di bidang ekspor. Dengan tujuan untuk menjadi salah satu eksportir terkemuka di Indonesia, kami telah berhasil membangun reputasi yang baik dipasar internasional.

HANARA - a company engaged in exports, specifically in developing and marketing Indonesian products to international markets. Our company has highly experienced professionals in the export sector. With the goal of becoming one of Indonesia's leading exporters, we have successfully built a strong reputation in international markets.

OUR ACTIVITIES

Kegiatan usaha utama perusahaan yaitu:
Perdagangan internasional dan perdagangan dalam negeri yang mencakup kegiatan ekspor, impor, antarpulau, perdagangan lokal, distribusi, perwakilan dan keagenan, retail, dan pengadaan barang-barang hasil pertanian.

*The company's main business activities include:
International and domestic trade, covering export, import, inter-island trade, local trade, distribution, representation and agency, retail, and the procurement of agricultural products.*

A woman wearing a purple hijab and a light-colored patterned shirt is smiling warmly. She is surrounded by coffee plants with green leaves and clusters of coffee cherries. The entire image has a semi-transparent green overlay.

**WHERE SOMETHING SPECIAL
HAPPENS EVERYDAY**



GREEN BEANS

Export green beans kopi mengacu pada kegiatan mengeksport biji kopi mentah yang belum melalui proses pemangangan (roasting). Green beans kopi merupakan bahan baku utama dalam industri kopi dan diekspor ke berbagai negara untuk diolah lebih lanjut oleh roastery atau industri kopi lainnya.

Panen & Pengolahan

Biji kopi dipanen dari pohon kopi, kemudian diproses dengan metode basah (washed), kering (natural), atau semi-washed (honey process).

Sortasi & Grading

Biji kopi dikeringkan, disortir berdasarkan ukuran, berat, dan kualitas. Grading dilakukan berdasarkan standar seperti SCAA (Specialty Coffee Association of America) atau SNI (Standar Nasional Indonesia).

Pengemasan

Green beans biasanya dikemas dalam karung goni atau GrainPro untuk menjaga kualitas selama pengiriman.

Proses Ekspor

Biji kopi dikirim ke pelabuhan dan melewati prosedur ekspor seperti pemeriksaan kualitas, sertifikasi (organik, Fair Trade, Rainforest Alliance), serta pengurusan bea cukai sebelum dikirim ke negara tujuan.



ROASTED BEANS

Pemilihan Biji Kopi (Green Bean)

Pilih biji kopi mentah (green bean) berkualitas tinggi.
Pastikan biji tidak cacat dan memiliki kadar air sekitar 11–13%.

Penyortiran Biji Kopi

Pisahkan biji kopi dari kotoran, batu, atau biji yang tidak sempurna.
Penyortiran bisa dilakukan secara manual atau menggunakan mesin.

Proses Roasting (Sangrai)

Biji kopi dipanggang dengan suhu 180–230°C, tergantung tingkat kematangan yang diinginkan.

Proses roasting terdiri dari beberapa level:

Light Roast: Warna coklat muda, rasa lebih asam, dan aroma khas.

Medium Roast: Seimbang antara keasaman dan rasa pahit.

Dark Roast: Warna lebih gelap, rasa lebih pahit dengan body lebih kuat.

Selama roasting, biji kopi akan mengalami first crack (pecah pertama) dan mungkin second crack (pecah kedua), yang menentukan karakter rasa.

Pendinginan (Cooling)

Setelah roasting, biji kopi harus segera didinginkan untuk menghentikan proses pemanggangan.

Pendinginan dapat dilakukan dengan udara atau menggunakan mesin pendingin khusus.

Degassing (Pengeluaran Gas)

Setelah disangrai, biji kopi mengeluarkan gas karbon dioksida (CO₂).

Proses ini biasanya berlangsung 12–48 jam sebelum kopi dikemas untuk memastikan kualitas rasa tetap terjaga.

Penyimpanan dan Pengemasan

Simpan biji kopi dalam wadah kedap udara untuk menjaga kesegarannya.

Gunakan kemasan dengan katup satu arah agar gas CO₂ bisa keluar tanpa membiarkan udara masuk.

Hindari penyimpanan di tempat lembap atau terkena sinar matahari langsung.



GROUND COFFE BEANS

Kopi bubuk merupakan hasil akhir dari pengolahan biji kopi yang telah melalui berbagai tahapan, mulai dari pemetikan hingga menjadi produk siap seduh.

Penggilingan (Grinding)

Biji kopi yang telah disangrai digiling hingga menjadi bubuk dengan tingkat kehalusan yang berbeda tergantung metode seduh:

Kasar: Untuk French press.

Sedang: Untuk kopi tubruk atau pour-over.

Halus: Untuk espresso atau kopi instan.

We Globally

EXPORT

Our products
with world-class
solutions in
export / import commodity



www.hanara-hq.com



hanaraahq@gmail.com



[hanaraa.id](https://www.instagram.com/hanaraa.id)



+62 85313138929

hanara

PT. Nawasena Bhumi Baraka