

Founder Message

Didirikan oleh 2 professional (Taufik & Najib) putra Aceh yang hampir seluruh hidupnya dijalankan diluar Aceh dan mancanegara. Mereka adalah penikmat kopi yang sering menikmati kopi dari berbagai daerah dan negara, namun selalu merindukan aroma dan rasa khas Kopi Arabica Gayo. Sering mendengar dan merasakan kelangkaan kopi Gayo dipasaran terutama segmen Premium, sehingga mereka tergerak menjalankan bisnis Kopi TANAGAYO untuk menjawab kegelisahan para penikmat kopi Gayo.

Pemberdayaan masyarakat juga menjadi motivasi dari pendiri untuk mengaplikasikan ilmu yang didapat dari pengalaman di bidang produksi dan bisnis sebagai sumbangsih untuk masyarakat, yang pada akhirnya diharapkan akan meningkatkan kesejahteraan petani kopi di tanah Gayo dan menjadi benchmark petani kopi di Indonesia.

Product Profile

Kopi Gayo sudah dibudidayakan dari zaman Belanda dan diwariskan secara turun temurun; mulai dari pembibitan, penanaman, dan pemeliharaan secara organik, pemetikan secara manual saat biji kopi matang, pencucian dengan air pegunungan yang jernih, pengeringan sampai proses akhir yang menghasilkan berbagai varian kopi. Dataran Gayo yang sejuk dengan ketinggian 1.200-1.700 mdpl sangat cocok dan sesuai dengan kreteria yang dibutuhkan untuk pembudidayaan kopi Arabica yang hanya tumbuh subur dengan kualitas terbaik (Premium) di lahan dengan ketinggian diatas 1000 mdpl.

Kenikmatan Kopi Gayo dimulai dari rasa yang kuat dan berkarakter. Kopi Gayo memiliki rasa khas; nutty, earthy, fruity, yang tidak pahit dan memiliki keasaman yang rendah serta memiliki sedikit rasa manis. Makanya, kopi Gayo ini sering



kali dijadikan sebagai bahan campuran berbagai house blend coffee.

Product Variant

TANAGAYO memproduksi berbagai varian kopi dari beberapa proses pengolahan biji kopi segar (green bean) sampai proses sangrai kopi (roasting bean). Proses pengolahan green bean meliputi semi wash, full wash, natural, honey, fruity (wine), dan peaberry. Adapun proses roasting bean dilakukan secara modern dan terkontrol (computerized and quality control).

Untuk menjaga kualitas produk premium proses pengeringan dilakukan secara alami dengan matahari (sun dried) untuk memastikan kandungan air dibawah 12%. Tahap akhir untuk menjaga kualitas produk dilakukan evaluasi karakteristik (cupping test) terhadap roasted bean secara berkala oleh pihak terkait (certified person/institution).

Supply Chain and Distribution

Untuk menjamin ketersedian dan kualitas produk, TANAGAYO mempunyai kebun sendiri dan bekerjasama dengan koperasi untuk menghasilkan gree bean. Kami juga mempuyai team roasting dan packaging, serta team sales dan marketing yang memasarkan & mendistribusikan produk ke partner bisnis dan konsumen.



TANAGAYO

Nutty Arabica Coffee

PROCESS	DESKRIPSI	GREEN BEAN	ROASTED BEAN
Semi Wash	Melibatkan 2x pengeringan setelah pengupasan kulit & daging buah		
Full Wash	Menghilangkan kulit & daging buah, kemudian dikeringkan		
Natural	Pengeringan tanpa menghilangkan kulit & daging buah		
Honey	Mengeringkan hanya dengan menghilangkan kulit buah saja		
Fermentasi (Fruity)	Proses fermentasi buah dengan sangat minim udara		

HALAL INDONESIA 123455667

ORGANIK INDONESIA 123455667

BPOM RI MD 123456789

wa.link/9s8jpf

Informasi lebih lanjut tentang TANA**GAYO** silahkan hubungi CS : **087804075282 (QR code)** dan dapat diakses melalui website Kami : **www.tanagayo-coffee.com**

www.tanagayo-coffee.com