ALUR PROSES PRODUKSI

1. BAHAN BAKU/KOPI DATANG
2. MASUK GUDANG
3. PENYORTIRAN
4. PENCUCIAN KOPI DENGAN AIR MENGALIR
5. PENJEMURAN/PENGERINGAN
6. SANGRAI
7. PENEPUNGAN
8. PENGAYAKAN
9. PENGEMASAN
10. DISPLAY/DISTRIBUSI