

KOPI MENOREH



KOPI YANG MENGHIDUPI

Terletak di perbukitan hijau nan subur dengan beragam vegetasi serta air terjun biru cemerlang, Menoreh adalah sekeping surga di bumi. Padukuhan Madigondo yang berada di kawasan ini dianugerahi tanah yang cocok bagi habitat tanaman kopi. Pada periode 80-an, kopi meraih masa kejayaannya sampai-sampai desa ini dijuluki 'kopen' atau sentra kopi.

Situated on the green and lush hills rich with vegetation and abundant sparkling bluish waterfalls, Menoreh is truly a piece of heaven on Earth. Madigondo, one of the villages there, is blessed with fertile soil loved by coffee plants to grow. During 80s, coffee reached its golden era and earned this place the name as coffee center.



Kelompok-kelompok tani pun bermunculan untuk mengembangkan industri bahan baku minuman favorit dunia ini. Margo Mulyo salah satunya. Mendapat batuan irigasi dan mesin pengolah dari Bank Indonesia Yogyakarta pada 2018, kelompok ini bertumbuh dan mampu menghasilkan kopi berkualitas dengan prinsip ramah lingkungan.

Farmers groups were formed and started to develop small coffee industry. Margo Mulyo group was one of them. In 2018 Bank Indonesia Yogyakarta took part by providing better irrigation system and new machinery.



Dilandasi kearifan untuk mengangkat kesejahteraan masyarakat sepenuhnya, Kelompok Tani Margo Mulyo juga bergerak di bidang seni budaya, keagamaan, dan pariwisata; melibatkan seluruh warga, termasuk generasi mudanya.

Now they are capable of producing premium coffee beans and powder; all by organic farming. Good will to promote the wellbeing of all drives them to actively organize cultural, religious, and tourism activities, embracing everyone, including the younger generation.



Roasted Coffee Beans

Cita rasa kopi sangat dipengaruhi oleh tempat tumbuh dan pengolahannya. Kopi Menoreh yang ditanam di perbukitan Menoreh, Kulonprogo memiliki aroma moka khas yang berbeda dengan kopi lain. Dibudidayakan secara organik oleh warga setempat, kopi ini lebih dari sekadar minuman. Tiap seduhannya adalah upaya kita untuk memajukan Indonesia.

Taste of coffee is strongly depended on the soil where it grows and how it is processed.

Menoreh coffee planted in Menoreh hills, Kulonprogo has a distinctive taste of mocha. Cultivated organically by local farmers, this coffee is not just something to drink. Each brew is our endeavor for better Indonesia.

VARIANT VARIANTS

Robusta, Arabica, Single

PROSES PROCESS

Natural, Fullwash, Honey

PENGUPASAN HULLING

Dry and Wet

TINGKAT PEMANGGANGAN ROASTING LEVEL

Per Request

HARGA PRICE

Rp20.000 — Rp30.000 / 100 gr





VARIANT VARIANTS
Robusta, Arabica, Single

PROSES PROCESS
Natural, Fullwash, Honey

PENGUPASAN HULLING
Dry and Wet

TINGKAT PEMANGGANGAN ROASTING LEVEL
Per Request

HARGA PRICE
Rp20.000 — Rp30.000 / 100 gr



Coffee Powder

Berapa panjang perjalanan yang ditempuh biji kopi sebelum terseduh di cangkir? Paling tidak biji-biji tersebut harus dipilah, dikupas, difermentasi, dicuci, dikeringkan, dipanggang, digiling, lalu dikemas. Para petani Madigondo Menoreh mengerjakan semuanya dengan cermat; menyadari tiap langkah menentukan kualitas dan cita rasa. Sembari menikmati si praktis kopi bubuk, bangkitkan semangat berproses demi hasil terbaik.

How long does it take for coffee beans before they are brewed in your cup? At least they have to be sorted, hulled, fermented, washed, dried, roasted, and grounded. The farmers of Madigondo Menoreh carry out each process wholeheartedly; fully aware that each step will shape the final quality and taste. Sipping this ready to brew, let's now appreciate the process to achieve the best result.



Kelompok Tani Margo Mulyo
Kopi Menoreh

Padukuhan Madigondo,
Kelurahan Sidoharjo, Kapanewon Samigaluh,
Kabupaten Kulon Progo,
Daerah Istimewa Yogyakarta - Indonesia
+62 831-5120-0934
tanimargomulyo@gmail.com

Harga yang tercantum dapat berubah sewaktu-waktu,
tanpa pemberitahuan terlebih dahulu.

*All prices are subject to change
without notice.*