Kriteria Mutu Kopi Arabika Gayo pada Beberapa Koperasi dan Eksportir di Aceh Tengah

(Quality Criteria for Gayo Arabica Coffee in Several Cooperatives and Exporters in Central Aceh)

Abdul Kudus, Heru Prono Widayat¹, Yusya Abubakar^{1*}

¹Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

Abstrak. Salah satu komoditi ekspor unggulan Indonesia yang telah dikenal dipasar domestik dan Internasional adalah Kopi Arabika Gayo (*Arabica Coffee*). Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui kriteria mutu penerimaan kopi arabika Gayo pada beberapa koperasi dan eksportir di Aceh Tengah. Ada dua koperasi dan dua eksportir di Kabupaten Aceh Tengah, yang dijadikan sebagai responden, yaitu eksportir A dan B, serta koperasi A dan B. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi, secara langsung maupun melalui kuesioner. Data hasil wawancara dan kuisisioner disajikan dalam bentuk tabel. Syarat mutu yang menjadi acuan oleh koperasi dan eksportir adalah SNI No. 01-2907-2008 tentang Syarat Mutu Biji Kopi. Setiap koperasi dan eksportir membeli kopi biji dari anggota/petani dengan syarat-syarat kualitas tertentu. Kriteria penerimaan kopi gelondong, kopi gabah, kopi beras, yang digunakan oleh responden cukup beragam dan ada yang belum sepenuhnya mengikuti standar SCAA dan SNI. Namun kriteria mutu yang mereka gunakan ketika menjual/ekspor kopi harus sesuai dengan SNI dan SCAA.

Keywords: eksportir, koperasi, kopi, mutu.

Abstract. One of the leading export commodities in Indonesia that has been known in the domestic and international markets is Gayo Arabica Coffee (*Arabica Coffee*). The purpose of this study was to determine the quality criteria for receiving Gayo arabica coffee in several cooperatives and exporters in Central Aceh. In this study, there were two cooperatives and two exporters (Central Aceh District), which were made as respondents, namely exporters A, B, cooperatives A, B. Data collection was done by observation, interviews, and documentation, directly or through questionnaires. Data from interviews and questionnaires were presented in the form of tables for the purpose of analyzing coffee criteria, which were used by cooperatives and exporters. Quality requirements that become a reference by cooperatives and exporters are SNI No. 01-2907-2008 concerning the Quality Requirements of Coffee Beans. Every cooperative and exporter bought seeds from members/farmers with certain quality conditions. The criteria for receiving coffee beans, grain coffee, rice coffee which were used by respondents were quite diverse and some did not fully followed the standards of SCAA and SNI. However, the quality criteria used when selling / exporting coffee must be in accordance with SNI and SCAA.

Keywords: exporters, cooperatives, coffee, quality.

PENDAHULUAN

Salah satu komoditi ekspor unggulan di Indonesia yang telah dikenal dipasar domestik dan Internasional adalah Kopi Arabika Gayo (*Arabica Coffee*). Jenis kopi yang umum dibudidayakan di Dataran Tinggi Gayo adalah kopi Arabika. Kopi Arabika sangat cocok untuk tumbuh di wilayah ini yang didominasi ketinggian tempat 900 – 1700 m dpl yang merupakan tempat yang ideal untuk budidaya kopi Arabika. Permintaan terhadap kopi arabika (*Coffea arabica* L.) Indonesia dari waktu ke waktu terus meningkat. Kopi arabika yang dihasilkan oleh berbagai daerah di Indonesia mempunyai karakteristik cita rasa (*acidity, aroma, flavour*) yang unik. Dari total produksi tahun ini sekitar 660.000 - 690.000 ton. Ekspor kopi pun akan mencapai sekitar 420.000 ton di mana 330.000 ton merupakan kontribusi dari ekspor kopi robusta (AEKI, 2011).

Kondisi yang terjadi di lapangan, di sentra produksi kopi Arabika tidak semua petani melakukan kegiatan teknis yang sudah disarankan untuk memenuhi standar mutu kopi. Pada saat pemanenan buah, ada yang memetik campuran antara buah hijau dan merah, dan ada juga yang memetik buah yang merah saja. Pada saat melakukan penjemuran biji kopi, ada petani yang menjemur langsung diatas badan jalan, ada yang memakai alas atau terpal penjemuran, dan ada juga yang memakai lantai jemur. Kasus di daerah Kute Panang, setelah memetik buah merah, petani langsung menjualnya kepada pengumpul. Di Kecamatan Jagong Jeget, terdapat petani yang menjual buah kopi merah hingga gabah, di sisi lain di Kecamatan Atu Lintang dan Bebesen, petani menjual kopi gabah (*parchment coffee*) dan sedikit yang menjual kopi beras (*green beans*). Oleh karena itu peran koperasi dan pengumpul menjadi sangat penting dalam mempertahankan kualitas kopi (ICO, 2012).

Pelaku utama dalam perdagangan kopi di Aceh Tengah adalah koperasi dan eksportir (perusahaan). Koperasi merupakan badan hukum yang berdasarkan atas asas kekeluargaan yang anggotanya terdiri atas beberapa orang ataupun badan hukum yang bertujuan mensejahterakan masyarakat ataupun anggota koperasi. Pada umumnya koperasi dikendalikan secara bersama oleh seluruh anggotanya. Setiap anggota memiliki hak suara yang sama dalam setiap keputusan yang diambil oleh koperasi. Pembagian keuntungan koperasi biasa disebut sisa hasil usaha (SHU) yang dihitung secara adil. Disaat kondisi bangsa yang dilanda kesulitan ekonomi, koperasi merupakan salah satu lembaga petani dan lembaga keuangan yang sejajar dengan lembaga lain yang telah ada pada masa ini. Agar dapat bertahan dan bersaing dengan lembaga yang lainnya, maka koperasi harus dapat mempertahankan kesejahteraan masyarakat (Arfah, 1993). Adapun eksportir merupakan orang atau lembaga perantara dagang yang melakukan kegiatan pengiriman barang ke negara lain yang membutuhkan. Dari kegiatan yang dilakukan berharap Eksportir ini bisa merubah produksi ekspor keluar negeri.

Dari informasi yang didapat, koperasi dan eksportir kopi Arabika Gayo menetapkan kriteria penerimaan kopi dari pemasok (petani, kelompok tani, pedagang pengumpul) yang berbeda-beda. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kriteria penerimaan yang diterapkan oleh koperasi/eksportir di Kabupaten Aceh Tengah dalam menerima/ membeli kopi dan membandingkan dengan standar yang sudah ada.

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini memiliki tahapan pengumpulan data dilapangan diantaranya penyiapan kuisioner penelitian, observasi, wawancara dan dokumentasi. Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Aceh Tengah, dengan objek empat perusahaan koperasi dan eksportir. Penelitian tersebut dilaksanakan pada bulan Maret sampai April tahun 2018.

Alat dan Bahan

Alat yang di gunakan dalam penelitian ini adalah, kamera, kuisioner, alat bantu tulis, dan perangkat komputer. Sedangkan, Bahan yang digunakan dalam penelitian ini berbentuk data atau informasi yang diperoleh dari 2 koperasi dan 2 eksportir kopi di Aceh Tengah.

Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian meliputi survey untuk menentukan populasi dan sampel penelitian, persiapan kuisioner, observasi dan dokumentasi terhadap sampel eksportir dan koperasi yang

menjadi sampel. Sampel terdiri atas 2 koperasi dan eksportir. Kuisioner untuk observasi dan wawancara meliputi kriteria penerimaan kopi gelondong, kopi gabah dan kopi beras. Data hasil analisis disesuaikan dengan syarat mutu kopi menurut SNI.

Analisis Data

Analisis data yang dilakukan menggunakan Microsoft excel dalam bentuk tabel untuk tujuan evaluasi mutu kopi dalam sistem koperasi dan eksportir. Data dianalisis secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Usaha Tani Kopi Arabika Gayo

Nilai ekspor kopi gayo mengalami peningkatan tajam selama periode 2017. Kopi asal Aceh tersebut, naik 200% jika dibandingkan pada 2016. Tahun 2017, nilai ekspor komoditi kopi Aceh tembus angka USD34,41 juta lebih tinggi dibandingkan periode sama pada 2016 yang hanya mencapai USD11,46 juta. Banyaknya volume kopi yang dipasarkan ke pasar dunia menunjukkan bahwa eksportir memiliki peran strategis dalam pasar kopi Arabika Gayo. Sebagian besar kopi di dataran tinggi gayo diproduksi oleh petani (surip, M. 2008).

Peran petani sangat besar dalam menjaga kualitas kopi Gayo. Petani kopi rata-rata mempunyai 1-2 Ha kebun kopi dengan membayar tenaga pemetik pada saat dilakukan pemanenan kopi. Umumnya petani menjual kopi merah, namun ada juga yang menjual gabah, dan hanya sedikit yang menjual kopi biji. Rata-rata yang membeli buah merah adalah pedagang pengumpul ataupun kolektor. Ada empat koperasi/eksportir yang turut berperan dalam menentukan nilai dari total ketersediaan kopi Arabika Gayo di Provinsi Aceh, yaitu eksportir A, eksportir B, koperasi A, koperasi B. Setiap koperasi dan eksportir akan membeli dari anggota/petani dengan syarat-syarat tertentu (Siregar, 2012).

Dipasar kopi dunia, kopi Arabika Gayo tergolong kopi spesialti yang telah memiliki sertifikasi produk. Oleh karenanya, pada tahun 2012 harga jual kopi Arabika Gayo meningkat sampai 20% (Rp 78.510) lebih tinggi dibandingkan harga kopi Arabika dunia (Rp 65.400) di pasar New York (AEKI, 2013). Namun, tingginya harga jual kopi Arabika Gayo belum dinikmati oleh petani. Kondisi ini dapat terlihat dari pengaruh struktur dan integrasi pasar kopi Arabika Gayo di Kabupaten Aceh Tengah, Bener Meriah dan Gayo Lues.

Kriteria Penerimaan Kopi Gelondong

Kopi gelondong merupakan buah kopi yang masih utuh yang belum terpisah dari daging buah beserta kulitnya. Umumnya eksportir A, eksportir B, koperasi A dan koperasi B tidak membeli buah kopi mentah/kopi gelondong dan petani maupun pengumpul.

Kriteria Penerimaan Kopi Gabah

Kopi gabah merupakan kopi yang telah dipisahkan dari daging buah dan kulitnya, yang sudah dikeringkan. Umumnya koperasi dan eksportir membeli kopi gabah yang diproduksi oleh masyarakat. Namun dari hasil observasi diketahui bahwanya eksportir A, eksportir B, dan koperasi A yang membeli kopi gabah, sedangkan koperasi B tidak membeli kopi gabah. Eksportir A, eksportir B, dan koperasi A masing-masing menentukan kriteria pada saat membeli kopi gabah. Yaitu kadar air, jumlah cacat, rendemen, penampakan gabah,

(penampakan visual) dan kualitas yang bagus. Dengan dilakukan pengecekan tersebut eksportir dan koperasi dapat mengetahui kopi yang akan dibeli berkualitas atau tidak.

Tabel 1. Kriteria penerimaan kopi gabah oleh koperasi dan eksportir di Aceh Tengah

Uraian	Eksportir A	Eksportir B	Koperasi A	Koperasi B
Kreteria yang ditentukan oleh koperasi/ eksportir saat membeli kopigabah	-Kadar air -Jumlah cacat -rendemen - penampakan gabah -penampakan visual	-Kadar air -Jumlah cacat -rendemen - penampakan gabah -penampakan visual	-Kadar air -Jumlah cacat -Rendemen - Penampakan gabah -penampakan visual	Tidak membeli kopi gabah
Koperasi/ eksportir ini mengklasifikasikan kopi gabah	berdasarkan rendemen kopi	berdasarkan rendemen kopi	timbangan kalau bagus naik 12on perbambu	
Kreteria utama kopi gabah yang bermutu tinggi	Rendemen biji minimal 60%	Rendemen biji minimal 60%	rendemen biji minimal 65 %	
Kadar air gabah kopi yang dapat diterima oleh koperasi/eksportir	30% -50%	30-50%	40%-50%	
Kadar air gabah kopi yang ditolak oleh koperasi/eksportir saat pembelian kopi gabah	di atas 50%	diatas 50%	diatas 60 %	
SNI menjadi salah satu panduan dalam menentukan mutu kopi gabah	SCAA	SCAA	SNI	
Kopi gabah yang ditolak saat pembelian karena tidak sesuai kreteria	-karena rendemen -cacat kopi terlalu tinggi	-karena rendemen -cacat terlalu tinggi	-karena rendemen - jumlah cacat kopi terlalu tinggi	
Harga kopi gabah perbambu	30-40 ribu	30-40 ribu	40 ribu	
Yang dipertimbangkan koperasi/ perusahaan ini dalam menentukan harga kopi gabah	Mutu kopi gabah yang di hasilkan	Mutu kopi gabah yang di hasilkan	tergantung kontrak dengan penjual kopi	

Kriteria Penerimaan Kopi Beras

Kopi beras merupakan biji kopi kering yang sudah dibuang kulit tanduk dan kulit arinya. Eksportir A, eksportir B dan koperasi B umumnya membeli kopi beras yang di bawa ke koperasi/eksportir tersebut, sedangkan koprasia A tidak membeli kopi beras. Kriteria kopi beras yang disaratkan oleh ekportir A, eksportir B dan koperasi B yaitu kopi beras dengan nilai kadar air 15% dan cacat sekitar 15%.

Tabel 2. Kriteria penerimaan kopi beras di Aceh Tengah oleh koperasi dan eksportir

Uraian	Ekportir A	Eksportir B	Koperasi A	Koperasi B
Kadar air kopi beras yang diterima	15%	15%		15%
Alat yang digunakan untuk mengetahui kadar air	sierra moisture tester	sierra moisture tester		sierra moisture tester
Kreteria yang disaratkan oleh koperasi/ eksportir ini dalam membeli kopi beras	-kadar air 15% - cacat 15%	-kadar air 15% - cacat 15%		-Kadar air 15% - defects 15%
Petugas koperasi/eksportir untuk membeli kopi biji/kopi labu di desa dan kecamatan	25 orang	28 orang		setiap desa di bawah binaan koperasi
Cara menentukan mutu kopi beras yang akan dibeli	-trriage -kadar air -kopi kering	-trriage -kadar air -kopi kering		Cup test
Mutu fisik merupakan hal yang paling utama dipertimbangkan sebelum membeli kopi beras	-Bukan -yang utama rasa kopi	-Tidak -yang utama cita rasa kopi		-tidak -yang utama cita rasa kopi
Pengujian mutu cita rasa sebelum membeli kopi beras	Ya	ya		Wajib
Pemeriksaan biji cacat saat pembelian kopi beras	Ya	Ya		Ya
Harga kopi berasperkilo	74 ribu	74 ribu tergantung banyaknya panen		74 ribu tergantung nilai kontrak
Banyak (jumlah) kopi biji yang ditolak karena tidak memenuhi kriteria	10%	10%-15%		Di bawah 5%
a. Penjemuran setelah membeli kopi beras	Ada tergantung kadar air	-ada tergantung		dijemur lagi
b.Rata-rata jumlah hari penjemuran	-gabah 3 hari - beras 1 hari	-gabah 4 hari - beras 2 hari		Sampai kadar air 12%
Kopi dijemur di atas lantai jemur atau di atas terpal	Terpal	Terpal		Terpal
Pemeriksaan kadar air biji kopi sebelum penggudangan	Ya	Ya		ya menggunakan tester
Penggudangan sebelum kopi beras di jual ada	Ya	Ya		Ya
Uji cita rasa sebelum penjualan kopi beras	Ya	Ya		Ya

Penerimaan kopi arabika pada eksportir B yaitu petani melakukan pemanenan kopi gelondong dan menjual pada pengepul ataupun tengkulak. Pada tengkulak/pengepul melakukan proses lagi yaitu penggilingan gelondong dan penjemuran gabah. Setelah penjemuran selesai kopi gabah langsung di jual pada eksportir tetapi terlebih dahulu eksportir mengirim petugas ke tempat penjualan untuk penentuan harga. Setelah penentuan harga selesai kopi di bawa ke pabrik dan dilakukan penjemuran gabah kembali hingga kadar air 12%. Lalu dilakukan penyortiran setelah itu kopi arabika gado di masukkan dalam gudang.

Pada koperasi A yaitu petani melakukan pemanenan kopi gelondong dan menjual pada pengepul ataupun tengkulak. Setelah sampai di tengkulak ataupun pengepul, kopi di lakukan penggilingan gelondong dan sekaligus penjemuran kopi gabah. Setelah gabah kering, gabah langsung dijual kepada koperasi, dan petugas koperasi langsung melakukan pengecekan kadar air, triage, dan penampakan sekaligus menentukan harga kopi gabah. Selesai melakukan penentuan harga, kopi dibawa ke pabrik dan dilakukan penjemuran gabah lagi dan melakukan penggilingan kopi gabah hingga menjadi kopi biji kopi. Dan melakukan penyortiran kopi dan setelah selesai penyortiran kopi dilakukan cup test rasa sebelum penggudangan.

Pada koperasi B. Petani melakukan pemanenan kopi gelondong setelah kopi gelondong di panen petani menjual pada tengkulak atau pengepul. Setelah sampai pada pengepul kopi gelondong dilakukan penggilingan gelondong dan penjemuran. Setelah penjemuran selesai kopi gabah langsung di jual kepada koperasi sekaligus penentuan harga. Kopi yang telah di tentukan harga langsung dibawa ke pabrik. Kopi yang sudah di pabrik langsung di jemur hingga kadar air yang diharapkan. Kopi gabah yang kering langsung di giling hingga menjadi kopi beras, dan dilakukan penyortiran setelah selesai kopi langsung di tester. Kopi yang sudah dilakukan semua tahap langsung di masukkan ke dalam gudang.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan yang didapat pada penelitian ini adalah kadar air kopi gabah yang dapat diterima oleh eksportir dan koperasi adalah maksimal sebesar 60%. Koperasi dan eksportir melakukan proses yang lebih lanjut (seperti penerimaan dan sortir) agar mutunya sesuai dengan Standar SNI dan SCAA. Eksportir A, eksportir B dan juga koperasi A, koperasi B melakukan pengolahan lanjutan agar kopi yang sudah di beli dari petani/ pengepul sesuai dengan syarat mutu SNI dan SCAA. Perlunya dilakukan perbaikan manajemen pengolahan pada koperasi dan eksportir di Kabupaten Aceh Tengah hingga akhir demi peningkatan mutu kopi yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- AEKI. 2013. Laporan Realisasi Ekspor Kopi Arabika Provinsi Aceh. Aceh (ID): AEKI.
AEKI.2011.Luas Areal dan Produksi. Diakses 12 Maret 2013.
Arpah, M. 1993. Pengawasan Mutu. Tarsito. Bandung.
Anonymous.2012. Mengenal jenis-jenis kopi.
International Coffee Organization (ICO). 2012. *All Exporting Countries Total Production Crop Years*.International Coffee Organization. England.
Surip, M.2008 Buku Panduan Budidaya dan Pengolahan kopi Arabika Gayo,
Siregar, S.2012. Metode Penelitian Kuantitatif. Prenada Media Group. Jakarta