



PERKEMBANGAN PENGOLAHAN KOPI ARABIKA GAYO MULAI DARI PANEN HINGGA PASCA PANEN DI KAMPUNG SIMPANG TERITIT TAHUN 2010-2017

Yudi Wan Teniro¹, Zulfan², Husaini³

Program Studi Pendidikan Sejarah, FKIP, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh
Email: wanteniroyudi@gamil.com, zulfan82@unsyiah.co.id
husibunsyiah@ac.id

ABSTRAK

Penelitian yang berjudul “Perkembangan Pengolahan Kopi Arabika Gayo Mulai dari Panen Hingga Pasca Panen di Kampung Simpang Teritit, 2010-2017”, ini mengangkat masalah tentang bagaimana proses perkembangan pengolahan kopi arabika Gayo masa panen, proses pengolahan kopi arabika Gayo pasca panen, faktor penyebab perkembangan proses kopi arabika Gayo dan kendala dalam proses pengolahan kopi arabika Gayo di Kampung Simpang Teritit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses perkembangan kopi arabika Gayo masa panen, ingin mengetahui proses perkembangan kopi arabika Gayo pasca panen, faktor penyebab proses perkembangan pengolahan kopi arabika Gayo dan kendala dalam proses pengolahan kopi arabika Gayo. Metode yang digunakan adalah sejarah dengan pendekatan Kualitatif, sedangkan teknik pengumpulan data menggunakan *library research* (study pustaka) dan *field research* yang mencakup observasi, dokumentasi, dan wawancara. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh hasil sebagai berikut : banyak indikator yang menjadi penyebab proses perkembangan saat masa panen yaitu mudahnya akses menuju lokasi panen karena sudah dibuat jalan menuju kebun-kebun milik petani dan rata-rata petani juga sudah mempunyai kendaraan sepeda motor untuk kekebun, kelengkapan peralatan pemetikan yang semakin mudah ditemui karena bisa diciptakan sendiri, mudahnya proses pemetikan karena sudah dipelajari dan di praktekkan turun temurun sehingga sudah punya teknik dan pola sistem sendiri untuk proses selama masa pemanenan. Mudahnya pasca panen karena perkembangan alat industri kopi yang semakin mudah didapat untuk dibeli dan digunakan seperti mesin kulit kopi, mudahnya cara penggunaan mesin karena sudah ada petunjuk cara penggunaan, semakin banyak lahan produksi yang semakin produktif akibat bertambahnya jumlah petani yang disebabkan oleh sistem sewa perkebunan yang diterapkan oleh pemilik kebun, Semakin banyaknya pabrik pengolahan kopi yang disebabkan oleh meningkatnya kebutuhan akan produksi kopi arabika gayo di pasaran sehingga membuat masyarakat mendirikan pabrik-pabrik kopi. memudahkan petani untuk memproduksi kopi dalam jumlah banyak karena sudah ada pabrik yang bersedia untuk menampung dan mengolah kopi, adapun kendala dalam produksi kopi ialah kurangnya perhatian dari pemerintah, jasa tenaga pengolah, mahalnya alat industri kopi, lamabatnya produksi kopi saat musim hujan, pola sistemasis kerja dalam dunia perkopian masih belum konsisten.

Kata Kunci: Perkembangan, Pengolahan, Kopi, Arabika.

¹ Mahasiswa Jurusan Pendidikan Sejarah FKIP Unsyiah.

² Dosen pada Jurusan Pendidikan Sejarah FKIP Unsyiah.

³ Dosen pada Jurusan Pendidikan Sejarah FKIP Unsyiah.



ABSTRACT

The research entitled "The Development of Gayo Arabica Coffee Processing From Harvest to Post Harvest in Kampung Simpang Teritit, 2010-2017", this raises the problem of how the process of coffee processing development Gayo arabica harvest, Gayo arabica coffee processing process post-harvest, Gayo arabica coffee process and constraints in the process of Gayo arabica coffee in Kampung Simpang Teritit. This study aims to know the process of development of Gayo arabica coffee harvest time, want to know the process of development of arabica coffee Gayo post harvest, the factors causing the development of Gayo arabica coffee processing and constraints in the process of Gayo arabica coffee processing. The method used is history with Qualitative approach, while the data collection techniques using libraly research (study library) and field research that includes observation, documentation, and interviews. Based on the research that has been done, the results obtained as follows: many indicators that cause the process of development during the harvest that is easy access to the harvest location because it has made the way to the farmers' gardens and the average farmers also have a motorcycle for the garden , the completeness of the pemetikan equipment that is more easily found because it can be created by itself, the easy process of picking because it has been studied and practiced hereditary so it already has the technique and system pattern itself to the process during the harvesting period. It is easy to post-harvest because of the development of the coffee industry tools that are more easily obtainable for purchase and use such as coffee leather machine, the easy way of using the machine because there are already instructions how to use, the more productive production land due to the increasing number of farmers caused by the plantation rental system applied by the owner of the garden, The increasing number of coffee processing plants caused by the increasing demand for Arabica coffee production in the market so that the community make coffee plants. facilitate farmers to produce coffee in large quantities because there are already factories that are willing to accommodate and process coffee, while the obstacles in coffee production is the lack of attention from the government, processing service, the expensive tools of the coffee industry, lamabatnya coffee production during the rainy season, in the coffee world is still not consistent.

Keywords: Development, Processing, Coffee, Arabica.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dilalui garis khatulistiwa yang memiliki iklim, cuaca, dua musim yaitu musim hujan dan kemarau. Keadaan geografi di Indonesia yang sangat stabil ini membantu membuat tanah menjadi subur sehingga cocok untuk ditanami berbagai jenis tanaman. Selain negara dengan Iklim tropis, negara Indonesia juga memiliki banyak pulau

yang membuat berbagai jenis tanaman memiliki karakter rasa dan aroma yang berbeda-beda antara pulau satu dengan pulau yang lainnya walaupun jenis tanamannya sama. salah satu jenis tanaman yang tumbuh subur di Indonesia adalah tumbuhan kopi, tumbuhan jenis kopi adalah jenis tumbuhan yang paling banyak di budidayakan di indonesia, ditambah lagi kopi juga memiliki nilai jual yang cukup



tinggi di pasaran dunia sehingga membuka kesempatan bagi Indonesia untuk menjadi negara penghasil kopi ternama di dunia.

Saat ini daerah yang memproduksi kopi terbanyak di negara Indonesia berasal dari daerah provinsi Aceh tepatnya di Kabupaten Bener Meriah dan Aceh Tengah. Aceh sudah dikenal membudidaya dan memproduksi jenis Tumbuhan kopi sejak jaman kolonial Belanda, tepatnya pada tahun 1942. pada saat itu masyarakat hanya mengkonsumsi kopi jenis robusta untuk minuman sehari-hari, sedangkan untuk jenis arabika sendiri masyarakat hanya memproduksi dan mengolah kopi arabika tersebut hanya sampai bahan mentah saja untuk dijual kembali sebagai sumber memenuhi kebutuhan ekonomi.

Namun pada tahun 2007 di Kampung Simpang Teritit sebuah perusahaan kopi bernama *Bergendal Coffee* menjadi perintis pertama di Aceh yang mulai memperkenalkan produk kopi Gayo dengan menggunakan bahan baku jenis kopi arabika, langkah awal yang dilakukan oleh bergendal kopi adalah dengan mengolah bahan mentah menjadi bubuk tanpa menjual biji mentah lagi ke luar daerah.

Sejak mulai dikenalnya kopi arabika Gayo di kalangan masyarakat, saat ini hampir rata masyarakat di Indonesia terutama di Aceh sendiri sudah mulai beralih mengkonsumsi kopi jenis arabika dan mulai menggunakan bahan baku kopi arabika sebagai menu utama di cafe-cafe bahkan ada yang sudah membuka kedai berupa *coffeeshop* yang khusus hanya menjual minuman kopi saja, hal ini menjadikan kopi arabika Gayo dari yang awalnya hanya dijadikan bahan selingan menu minuman, berganti menjadi bahan

baku primer sebagai kebutuhan utama di kedai dan cafe-cafe yang menjual minuman kopi, yang di sajikan dengan berbagai varian rasa. Dijadikannya minuman kopi sebagai kebutuhan utama, mendorong masyarakat petani kopi yang ada di Kampung Simpang Teritit beralih profesi dari petani menjadi prosesor pengolah kopi pasca panen, peralihan profesi ini disebabkan kesadaran masyarakat terhadap meningkatnya jumlah permintaan akan kopi arabika di pasaran, baik di pasaran lokal maupun di pasaran internasional. Sehingga masyarakat memanfaatkan kesempatan ini sebagai sumber penghasilan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi. Di Kampung Simpang Teritit saat ini sudah banyak berdiri perusahaan prosesor pengolah kopi pasca panen, peralihan profesi dari petani menjadi prosesor kopi membuat produksi kopi di Kampung Simpang Teritit menjadi menurun, hal ini disebabkan karena semakin berkurangnya jumlah petani. Berkurangnya jumlah petani membuat tumbuhan kopi menjadi tidak terawat karena waktu pengolahan dan perawatan kopi menjadi terbentur jam kerjanya sehingga masyarakat tidak lagi sempat untuk mengurus lahan perkebunan kopi.

Jika dilihat dari potensi sumber daya lahan perkebunan kopi di Kampung Simpang Teritit seluas 90 hektar, menopang sekitar 1006 jiwa keluarga sebagai pendorong agribisnis yang memberi sumber ekonomi bagi masyarakat. namun dari potensi luas lahan perkebunan tersebut, tahun 2010 baru sekitar 20% lahan produksi yang masih merupakan areal produktif perkebunan kopi dengan populasi sekitar 24.000 ribu



pohon yang menghasilkan kopi rata-rata 5.000 ton per tahun (sumber: dari Desa Kampung Simpang Teritit)

Potensi sumber daya agribisnis kopi di negara Indonesia bisa dikatakan masih sangat belum terealisasi memanfaatkan dengan secara optimal, karena jika dilihat dari tingkat produktivitas kopi Indonesia baru mencapai 225 kg per hektar kebun kopi

Keberhasilan agribisnis kopi membutuhkan dukungan semua pihak terkait dalam proses produksi kopi pengolahan dan pemasaran komoditas kopi. Upaya peningkatan produktivitas dan kualitas mutu kopi terus dilakukan hingga saat ini sehingga daya saing kopi di Indonesia dapat bersaing di pasar kopi tingkat internasional (Rahardjo, 2012: 4).

Teknologi budi daya dan pengolahan kopi meliputi pemilihan bahan tanam kopi unggul, pemeliharaan, pemangkasan tanaman, dan pemberian penaung, pengendalian hama dan gulma, pemupukan yang seimbang, pemanenan, serta pengolahan pasca panen. Pengolahan kopi sangat berperan penting dalam menentukan kualitas dan cita rasa kopi.

Saat ini, kopi arabika Gayo yang di produksi oleh Indonesia masih sangat terhambat terutama di bagian pemasarannya. Rendahnya kualitas dan mutu biji kopi Arabika Gayo disebabkan oleh banyak faktor yang salah satu faktor terpentingnya adalah pemanfaatan lahan produktifitas kopi serta jumlah petani, sehingga penanganan yang dilakukan pada saat proses panen dan pasca panen tidak tepat mulai dari pemetikan, pengupasan kulit, fermentasi, pencucian, sortasi, pengeringan, dan penyangraian sampai siap untuk di produksi.

Oleh sebab itu, upaya untuk menghasilkan kualitas biji kopi yang baik dan bermutu, maka diperlukan penanganan yang tepat mulai dari masa panen hingga pasca panen dengan cara melakukan setiap tahapan dengan benar. Pemanfaatan lahan dan Proses pemetikan hingga pasca panen merupakan salah satu bagian yang sangat penting dalam menghasilkan biji kopi yang berkualitas. Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah (1) untuk mengetahui bagaimana cara meningkatkan proses perkembangan pengolahan kopi arabika Gayo masa panen di Kampung Simpang Teritit tahun 2010-2017; (2) untuk mengetahui bagaimana cara meningkatkan proses perkembangan pengolahan kopi arabika Gayo pasca panen di Kampung Simpang Teritit tahun 2010-2017; (3) untuk mengetahui faktor penyebab perkembangan proses kopi arabika Gayo di Kampung Simpang Teritit 2010-2017; dan (4) untuk mengetahui kendala dalam proses pengolahan kopi arabika Gayo di Kampung Simpang Teritit tahun 2010-2017.

KAJIAN PUSTAKA

Panen merupakan pekerjaan akhir dari budidaya tanaman (bercocok tanam), tapi merupakan pekerjaan awal dari pasca panen yaitu melakukan persiapan untuk penyimpanan dan pemasaran. Komoditas yang dipanen tersebut selanjutnya akan melalui jalur-jalur tataniaga sampai berada ditangan konsumen. Panjang pendeknya jalur tataniaga sampai berada di tangan konsumen. Panjang pendeknya tataniaga tersebut menentukan tindakan panen yang bagaimana yang sebaliknya dilakukan. Pada dasarnya yang dituju pada perlakuan



panen adalah mengumpulkan komoditas dari lahan penanaman, pada taraf kematangan yang tepat, dengan kerusakan yang minimal, dan dilakukan secepat mungkin dengan biaya yang relatif rendah. Tanaman kopi yang dirawat dengan baik sudah dapat di produksi pada umur 2,5 sampai 3 tahun, tergantung iklim dan jenisnya . panen dilakukan secara bertahap hal ini dilakukan karena keluarnya bunga tidak serempak. Pemanenan buah dilakukan 3 tahapan. Tahap pertama pemetikan pendahuluan, pemetikan pendahuluan dilakukan untuk buah yang sudah matang sebelum waktunya. Selanjutnya petik merah, petik merah dilakukan saat panen raya berlangsung, Buah yang dipetik adalah buah yang berwarna merah. Yang terakhir adalah petik hijau, petik hijau atau racutan dilakukan dengan memetik semua buah yang tersisa di sekitar pohon 10%. Pemanenan dilakukan dengan memetik semua buah yang tersisa, baik yang merah maupun yang hijau. Setelah dipetik, buah yang berwarna merah dipisahkan dari buah yang berwarna hijau. Umumnya untuk memanen buah kopi diperlukan alat yang sederhana, alat yang dibutuhkan berupa keranjang bambu yang berukuran kecil atau tas daun pandan yang mudah dibawa. Untuk tanaman yang tinggi dan tidak terjangkau oleh tangan, digunakan alat berupa tangga (berkaki tiga atau empat). Buah di petik satu persatu dengan tangan, kemudian dimasukkan kedalam keranjang. Buah yang berwarna lain di tempatkan dalam wadah yang berbeda. Selanjutnya, buah dibawa ke tempat penimbangan atau pengolahan untuk ditangani lebih lanjut (Suwanto 2012:139).

Pengolahan pasca panen menurut (Syakir 2012:41) kopi meliputi beberapa tahapan diantaranya yaitu:

1) Sortasi kopi.

Sortasi atau pemilihan biji kopi dimaksudkan untuk memisahkan biji yang masak serta seragam dari buah yang cacat/pecah, kurang seragam dan terserang hama penyakit. sortasi juga dimaksudkan untuk pembersihan dari ranting, Daun kerikil lainnya.

2) Pengupasan kulit

peroses pengolahan basah diawali dengan pengupasan kulit buah dengan mesin pengupas (pulper) tipe selinder untuk kemudian menghasilkan biji kopi yang masih terbungkus kulit tanduk kopi, pengupasan kulit buah berlangsung di antara permukaan roda mesin yang berputar yang berbentuk tajam, kemudian kopi yang telah dikupas akan di tampung dalam bejana khusus untuk di fermentasi.

3) Permentasi biji

Permentasi diperlukan untuk menyingkirkan lapisan lendir pada kulit tanduk kopi. permentasi dilakukan biasanya pada pengolahan kopi arabika, untuk mengurangi rasa pahit dan mempertahankan cita rasa kopi. permentasi dapat dilakukan dengan cara merendam biji kedalam air selama 12-36 jam. Selama proses permentasi lendir yang melekat pada kulit tanduk kopi akan luruh secara perlahan dan terpisah dari biji kopi. setelah proses permentasi selesai akan dilanjutkan proses pencucian kopi.

4) Pencucian

Pencucian bertujuan untuk menghilangkan sisa lendir hasil permentasi yang masih menempel pada kulit tanduk kopi. untuk kapasitas kecil, pencucian dapat dilakukan secara manual di dalam



bak atau ember, sedangkan untuk kapasitas besar perlu dibantu dengan mesin. Setelah pencucian selesai kopi yang telah di cuci akan langsung dikeringkan.

5) Pengeringan kopi

Pengeringan biji kopi dilakukan dengan suhu antara 45-50 derajat Celsius sampai tercapai kadar air maksimal sekitar 12,5%. Suhu pengeringan yang terlalu tinggi dapat merusak cita rasa kopi. Proses pengeringan bertujuan mengurangi kandungan air dalam biji kopi. Pengeringan pada kadar air 12% akan aman untuk dikemas dan disimpan di gudang pada kondisi lingkungan yang beriklim tropis.

Menurut (Rahardjo, 2012: 8) Kopi merupakan tanaman perkebunan sebagai sumber penghasilan rakyat, komoditas andalan ekspor, dan menjadi sumber pendapatan devisa negara. Tanaman kopi arabika awal mulanya berasal dari Afrika tepatnya di pegunungan daerah Etiopia, namun kopi arabika mulai dikenal dunia setelah dikembangkan di salah satu negara di Yaman bagian Arab. Masyarakat Arab menyebut minuman yang berasal dari biji kopi tersebut sebagai qahwa yang berarti pencegah rasa mengantuk.

Di Indonesia kopi mulai dikenal pada Tahun 1606, yang dibawa oleh VOC. Tanaman kopi di Indonesia mulai di produksi di pulau Jawa dan bersifat uji coba, tetapi karena hasilnya memuaskan sebagai komoditi perdagangan maka VOC menyebarkannya ke berbagai daerah agar para penduduk menanamnya (Najiyanti, 2004 : 2).

1) Budidaya Kopi Arabika

(Menurut Suwanto, 2012: 139) dalam bukunya yang berjudul *Budidaya 12 Tanaman Perkebunan Unggulan*

menyatakan bahwa tanaman kopi termasuk jenis tanaman yang membutuhkan pemeliharaan secara intensif untuk menghasilkan biji kopi yang berkualitas baik mulai dari penanaman dan pemeliharaan tanaman pelindung untuk menghindari intensitas matahari tidak penuh dan teratur, penyemaian dan penyediaan bibit seperti bibit generative yaitu bibit yang diperoleh dengan cara menyemaikan benih dan bibit vegetatif yaitu memperbanyak bagian tanaman selain benih misalkan cangkokan, sambungan, okulasi, setek, dan kultur jaringan. kemudian dilanjutkan dengan persiapan lahan, penanaman, sampai pada tahap pemeliharaan seperti penyulaman, pemupukan, pemangkasan, dan yang terakhir pengendalian gulma.

METODE PENELITIAN

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif berusaha mengungkapkan gejala secara menyeluruh dan sesuai dengan konteks (holistik-kontekstual) melalui pengumpulan data dari latar alami dengan memanfaatkan dari peneliti sebagai Instrumen kunci. Penelitian semacam ini bersifat dekriptif dan cenderung menggunakan analisis dengan pendekatan induktif. Proses dan makna dari sudut pandang subjek lebih ditonjolkan dalam bentuk narasi yang bersifat kreatif dan mendalam serta menunjukkan ciri-ciri alamiahnya (Djuri 2016: 17).

Adapun prosedur atau langkah kerja yang digunakan mengacu pada prosedur yang dikemukakan oleh (Kuntowijoyo, 1995: 89), terdiri dari



pemilihan topik, heuristik, verifikasi, interpretasi dan historiografi. Adapun teknik yang dilakukan dalam penelitian ini adalah:

1. Dokumentasi

Merupakan suatu pengumpulan data yang diperoleh dari catatan-catatan atau sumber tertulis dari objek penelitian yang dapat dipercaya kebenarannya. Dari data dokumentasi yang dimaksud dalam penelitian ini antara lain kantor Dinas Pertanian Bener Meriah dan kantor kampung Simpang Teritit .

2. Wawancara

Wawancara salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan berhadapan secara langsung dengan yang di wawancarai tetapi dapat juga diberikan daftar pertanyaan dahulu untuk dijawab pada kesempatan lain.

Peneliti akan mewawancarai beberapa pihak di kampung Simpang Teritit seperti: Petani kopi yang berjumlah 4 orang yaitu Toke kopi yang berjumlah 2, Penyangrai kopi 2 orang, dan Bapak Kepala Kampung /Sekretaris Kampung.

3. Pengamatan (observasi)

Pengamatan langsung diperlukan untuk membantu dalam mengumpulkan data lapangan, sangat diharapkan dari observasi ini akan lebih mendukung dalam memberikan gambaran isi secara rinci daerah yang akan diteliti dan juga sebagai dokumentasi diakhir laporan penelitian. Observasi ini juga semakin lengkap dengan adanya foto-foto yang di dapatkan selama berada di lapangan.

4. Studi Kepustakaan (*library research*)

Perlu dilakukan mengingat bahwa penelitian ini merupakan salah satu tulisan ilmiah maka buku-buku yang berkaitan

dengan penelitian ini sebagai suatu pelengkap secara konseptual. Dari buku perpustakaan data tersebut dapat diolah dan dianalisis dengan permasalahan yang diteliti.

Dalam penelitian, setelah data terkumpul dari hasil wawancara dan observasi, penulis melakukan analisa data-data yang diperoleh dengan cara menyusun data secara bermakna sehingga mudah dipahami dan mendapatkan suatu hasil penelitian yang sempurna. sedangkan untuk menjawab permasalahan secara teoritis penulis melakukan studi kepustakaan dengan tujuan agar proses penganalisaan dan penafsiran terhadap penelitian akurat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perkembangan Pengolahan Kopi Arabika Gayo Masa Panen di Kampung Simpang Teritit (2010-2017)

Simpang Teritit merupakan suatu daerah yang berada di Kecamatan Wih Pesam Kabupaten Bener Meriah Provinsi Aceh. Daerah ini merupakan wilayah dengan mata pencaharian sebagai petani, tumbuhan yang dibudidayakan oleh masyarakat yang tinggal di desa ini adalah jenis tumbuhan kopi. Tumbuhan kopi dapat tumbuh subur didaerah ini karena daerah tersebut memiliki tanah yang subur sehingga pertumbuhan jenis tumbuhan kopi dapat berkembang dengan cepat.

Di Kampung Simpang Teritit berdiri perusahaan kopi bernama Bergendal Coffee, perusahaan ini menjadi perintis pertama di Aceh yang memulai usaha kopi arabika dan berusaha memperkenalkan produk kopi Gayo. dengan menggunakan bahan baku jenis



kopi arabika, langkah awal yang dilakukan oleh Bergendal kopi adalah dengan mengolah bahan mentah menjadi bubuk tanpa menjual biji mentah lagi ke luar daerah. Saat kopi arabika Gayo mulai di kenal, hampir rata masyarakat terutama di Aceh sendiri mulai beralih mengkonsumsi kopi jenis arabika. Banyak kedai kopi dan warung-warung yang sudah menjadikan kopi arabika Gayo menjadi bahan baku primer sebagai kebutuhan utama di kedai kopi dan warung-warung menjual minuman kopi dengan berbagai varian rasa.

Di dalam dunia pertanian kopi, dikenal beberapa jenis golongan kopi di seluruh dunia, akan tetapi di Kampung Simpang Teritit yang di budidayakan hanya dua jenis golongan kopi saja yaitu Arabika dan Robusta, dari klon kopi arabika pemerintah Kabupaten Bener Meriah menetapkan khusus jenis varietas kopi Gayo 1 dan Gayo 2 untuk ditanami. Pada jenis kopi arabika, sistem panen yang dilakukan untuk kopi jenis ini biasa disesuaikan dengan faktor iklim dan jenis kopi yang di tanam, untuk tanaman kopi seperti jenis arabika varietas ateng super yang perawatannya, akan lebih cepat masa panennya yaitu sekitar 2,5-3 tahun umur kopi, hal ini terjadi karena masa pertumbuhan kopi jenis ini lebih cepat pertumbuhannya sehingga masa produksi bisa lebih cepat dilakukan sebelum waktu panen yang sebenarnya tiba. Dalam pemanenan buah kopi ada 3 tahapan, yaitu pemetikan pertama di lakukan bulan februari-maret. petik merah dilakukan saat panen raya, yaitu pada bulan Mei/Juni panen raya berlangsung selama 4 bulan dengan selang waktu pemetikan 10-15 hari. Sewaktu pemetikan buah, buah yang

dipetik adalah buah yang ciri-ciri berwarna merah karena buah yang berwarna merah menandakan bahwa kopi sudah matang dan siap untuk dipanen. Sedangkan Petik hijau (*racutan*) adalah pemetikan yang dilakukan ketika sisa buah kopi dipohon sekitar 10%, hal ini bertujuan untuk menghabiskan semua buah kopi yang ada di pohon, dengan tujuan mengakhiri masa panen. Setelah buah habis dipetik baru selanjutnya dilakukan tahapan perawatan kopi.

Pada saat musim panen para petani membawa bekal dan alat-alat yang diperlukan untuk dibawa kekebun, alat yang digunakan untuk menampung kopi berupa karung yang dijahit hingga berbentuk seperti kantong yang nantinya berfungsi sebagai penampung kopi hasil petikan. rata-rata petani kopi kampung Simpang Teritit berangkat ke kebun pukul 07:00 pagi dengan menggunakan kendaraan bermotor roda dua, akses jalan yang sedikit sulit mencapai kebun membuat para petani hanya bisa membawa kendaraan sampai di persimpangan jalan besar, selanjutnya untuk menuju ke perkebunan dilanjutkan dengan berjalan kaki. Setiba dikebun para petani mulai melakukan proses pemetikan kopi, proses pemetikan kopi ini dilakukan dengan cara mengelilingi batang kopi dengan mengambil buah kopi yang berwarna merah yang menandakan bahwa kopi sudah matang. Saat mengelilingi batang kopi, para petani mewil-wil cabang-cabang kopi yang rimbun agar buah yang di bagaikan dalam rimbunan kopi terlihat sehingga saat proses dilakukan, hasil pemetikan kopi lebih merata tidak ada buah yang tertinggal. perawatan yang dilakukan petani, akses yang semakin



mudah, serta disiplin waktu yang terus dilakukan oleh petani inilah yang terus membuat proses perkembangan masa panen terus mengalami peningkatan.

Proses Perkembangan Pengolahan Kopi Arabika Gayo Pasca Panen di Kampung Simpang Teritit (2010-2017)

Perkembangan pengolahan kopi pasca panen di kampung simpang teritit terus mengalami perkembangan, prosesor kopi mengembangkan teknik perawatan kopi pasca panen menjadi berbagai macam proses. Dalam dunia perdagangan kopi dikenal banyak metode dalam proses pengolahan kopi di antaranya disebut *dry proces* (proses kering), *washed* (proses basah), *Honey* (Madu proses), dan *Semi Washed* (Gerbis Basah). Ke empat proses ini terus dikembangkan masyarakat Kampung Simpang Teritit.

Dalam dunia perdagangan kopi dikenal banyak metode dalam proses pengolahan kopi di antaranya disebut *dry proces* (proses kering), *washed* (proses basah), *Honey* (Madu proses), dan *Semi Washed* (Gerbis Basah). Khusus di Kampung Simpang Teritit prosesor mengembangkan metode khusus seperti gerbus basah yang sudah digunakan turun-temurun oleh penduduk Kampung Simpang Teritit. Dalam proses Gerbus basah setelah ceri kopi dipetik oleh para petani, ceri tersebut kemudian digiling menggunakan mesin pengupas kulit depulper untuk memisahkan biji dan kulit kopi, biji yang sudah terlepas dari kulitnya ini kemudian di bersihkan lagi dengan memasukkannya ke dalam bejana khusus yang berisi air atau dimasukkan kedalam karung goni dengan tujuan agar sisa-sisa lendir kopi yang masih melekat pada biji

kopi bisa luruh sepenuhnya akibat proses fermentasi, waktu durasi yang digunakan untuk proses fermentasi kopi ini berbeda-beda, namun pada umumnya prosesor kopi melakukan fermentasi berkisar antara 18-36 jam tergantung temperatur dan ketebalan getah yang melekat pada biji kopi. Jika suhu udara di sekitar biji kopi hangat, maka proses peluruhan getah kopi akan berlangsung cepat. Selanjutnya proses gerbus basah pada saat melakukan proses pengeringan, kelembapan kopi disisakan hingga 30-35% untuk kemudian di giling dan dijemur kembali sampai kering dengan sisa kadar air 12 %. Proses gerbus basah yang dilakukan oleh prosesor kopi ini dilakukan dengan sangat sistematis dan teliti sehingga kopi yang dihasilkan sangat bagus dan terjaga kualitasnya, hal inilah yang terus membuat proses perkembangan pasca panen yang dikembangkan oleh prosesor kopi ini terus mengalami peningkatan.

Faktor Penyebab Perkembangan Proses Kopi Arabika Gayo di Kampung Simpang Teritit (2010-2017)

Tanah yang subur, daerah Kampung Simpang Teritit merupakan daerah yang memiliki tanah yang subur, karena daerah tersebut memiliki tanah pedjolitik yang memiliki temperatur 200 di ketinggian 1000-1500 Meter DPL (*Di atas Permukaan Laut*) dengan suhu rata-rata 18-20 Derajat celsius. Tanah yang subur yang ada di Kampung Simpang Teritit membuat perkembangan pertumbuhan kopi lebih cepat dan memiliki hasil panen yang banyak. Hal inilah yang menjadi faktor penyebab perkembangan pengolahan kopi arabika Gayo menjadi cepat berkembang.



Peningkatan jumlah penduduk menjadi faktor penyebab berkembangnya proses pengolahan kopi di Kampung Simpang Teritit, bertambahnya jumlah penduduk meningkatkan sumber daya manusia, selama ini pemilik kebun kekurangan petani untuk merawat tumbuhan kopi dan juga pabrik kopi yang kekurangan tenaga kerja buruh pabrik, sehingga dengan adanya penambahan jumlah penduduk menjadi salah satu faktor pendukung dalam peningkatan proses perkembangan kopi arabika Gayo di Kampung Simpang Teritit.

Sistem sewa perkebunan yang dilakukan oleh pemilik kebun, sistem sewa yang diterapkan oleh pemilik kebun membuat sistem perkembangan proses menjadi lebih cepat. Seperti sistem sewa kebun tunai, sistem sewa kebun bagi dua hasil, dan sistem kebun tolong menolong. Sistem ini mendorong keinginan penduduk ingin menjadi petani, karena hasil yang didapat dari sistem sewa perkebunan ini memiliki hasil yang lebih banyak.

Alat industri kopi yang semakin berkembang dan mudah didapat. Berkembangnya alat industri kopi memudahkan petani untuk mengelola lahan perkebunan dan pengelolaan saat pasca panen. Dengan adanya alat berupa mesin pengupas kulit, mesin penyangrai, dan mesin grinder bubuk kopi, petani dan prosesor kopi bisa memproduksi kopi dalam kapasitas banyak. Hal inilah yang menjadi salah satu penyebab proses perkembangan kopi Gayo meningkat di Kampung Simpang Teritit.

Meningkatnya jumlah lahan produksi, hal ini tidak terlepas dari peningkatan jumlah penduduk yang datang dari luar daerah yang bekerja sebagai

petani mengelola lahan perkebunan. Peningkatan lahan produksi berarti semakin banyak pula tumbuhan kopi yang di tanam, banyaknya tumbuhan kopi yang di tanam membuat hasil panen kopi lebih banyak, sehingga hasil produksi kopi terus meningkat sepanjang tahun. Hal inilah yang menjadi salah satu faktor penyebab meningkatnya proses perkembangan pengolahan kopi Gayo di Kampung Simpang Teritit.

Kendala dalam Proses Pengolahan Kopi Arabika Gayo di Kampung Simpang Tertit (2010-2017)

Kurangnya bantuan dari pemerintah, kurangnya bantuan dari pemerintah seperti bantuan alat dan penyuluhan sumber daya manusia membuat petani dan prosesor kopi menjadi lebih lama dalam proses berkembang karena harus memulai usahanya dari awal dan butuh waktu yang lama untuk belajar sambil dan mempraktekannya. Kemudian bantuan yang di berikan oleh pemerintah juga sering sekali tidak tepat sasaran sehingga bantuan yang diberikan tidak bisa dipakai karena tidak sesuai dengan apa yang dibutuhkan.

Pengetahuan edukasi kopi yang masih minim, edukasi yang masih rendah sekali tentang pengetahuan dan menjelaskan akan kopi, membuat petani dan prosesor kopi kesulitan untuk menjelaskan kepada pembeli yang datang dari luar daerah, sehingga pembeli kesulitan untuk mendapatkan barang yang ingin di beli, rata-rata masyarakat sudah banyak yang membuat berbagai jenis proses kopi, namun mereka masih belum bisa menjelaskan edukasi kopi yang dia buat secara jelas kepada pembeli.



Harga alat kopi yang masih sangat mahal, harga alat yang mahal membuat petani menjadi kesulitan untuk mengolah kopi, setiap bagian proses pasca panen membutuhkan alat untuk memproduksi kopi, mulai dari mesin pengupas kulit merah, mesin pengupas kulit tanduk, mesin penyangrai, mesin penggiling bubuk, sampai mesin bungkus bubuk kopi. Mesin ini juga di akibatkan karena rata-rata petani kopi yang ada dikampung Simpang teritit masih dalam status ekonominya rendah sehingga mengalami kesulitan untuk membeli mesin pengolah kopi.

Proses penjemuran kopi yang masih harus ditentukan oleh faktor cuaca. Saat musim hujan kopi tidak bisa di jemur, prosesor kopi harus menunggu sampai musim hujan berakhir, hal ini membuat proses produksi kopi menjadi terhambat karena harus menunggu sampai musim hujan berakhir, lambatnya produksi kopi yang di alami oleh masyarakat yang ada di Kampung Simpang Teritit, membuat modal usaha dan penjualan kopi menjadi terhambat sehingga tidak jarang membuat prosesor kopi mengalami kerugian yang besar.

SIMPULAN

Kampung Simpang Teritit merupakan daerah pertama yang mempromosikan kopi arabika Gayo untuk di konsumsi menjadi minuman dari yang sebelumnya masyarakat Aceh hanya mengkonsumsi kopi jenis Robusta saja. Hal ini membuat jumlah kebutuhan akan kopi arabika Gayo terus bertambah setiap tahunnya, bertambahnya jumlah produksi kopi membuat petani kopi yang ada di

desa tersebut beralih profesi menjadi prosesor kopi sehingga membuka peluang usaha menjadi petani menggantikan prosesor yang telah beralih profesi. Peluang usaha ini membuat jumlah penduduk menjadi bertambah ingin bekerja sebagai petani. Pemilik kebun menjalin kerjasama dengan petani, bentuk kerjasama yang dilakukan adalah dengan melakukan sistem penyewaan lahan seperti sistem sewa tunai, sewa bagi dua hasil, dan sistem tolong menolong. Sistem ini membuat lahan yang sebelumnya kosong dan juga lahan yang tidak terawat menjadi lahan produktif dan menghasilkan, sehingga jumlah produksi kopi terus mengalami peningkatan sepanjang tahun 2010-2017. Selain itu peningkatan jumlah produksi kopi tidak hanya disebabkan oleh jumlah penduduk dan luas lahan kopi yang semakin berkembang, namun juga dikarenakan desa tersebut memiliki tanah yang subur dan perkembangan teknologi kopi yang semakin memudahkan petani dalam memproduksi kopi mulai dari masa panen dan pasca panen. Namun dalam proses budidaya kopi masih ada kendala yang dihadapi seperti kurangnya bantuan pemerintah, kurangnya edukasi, harga alat yang masih mahal dan lama penjemuran saat musim hujan.

DAFTAR PUSTAKA

- Djuri. 2016. *Pedoman Penulisan Skripsi*. Fkip Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Abdurrahman, Dudung. 1999. *Metode Penelitian Sejarah*. PT Logos Wacana Ilmu. Yogyakarta



Kuntowijoyo. 1995. *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yayasan Benteng Budaya Sambelegi baru. Yogyakarta

Rahardjo, pudji.2012. *Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta

Suwarto. 2010.12 *Budi Daya Tanaman Perkebunan Unggulan*.Penebar Swadaya. Jakarta

Salwani. 2015. *Kehidupan Sosial Ekonomi Petani Kopi Di Kecamatan Bintang Kabupaten Aceh Tengah 1974-2013*.

Suwarto. 2014. *Top 15 Tanaman Perkebunan*. Panebar Swadaya. Jakarta

Sri Najianti. 2004. *Kopi Budi Daya dan Penanganan Pasca Panen*.Penebar swadaya. Jakarta.

Tati Nurmalia. 2012. *Pengantar Ilmu Pertanian*. Graha Ilmu. Yogyakarta

Skripsi:

Salwani. 2015. *Kehidupan Sosial Ekonomi Petani Kopi Di Kecamatan Bintang Kabupaten Aceh Tengah 1974-2013*.

Internet (Online):

<https://majalah.ottencoffee.co.id/mengenal-macam-macam-proses-kopi/>