

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki lahan perkebunan kopi yang sangat luas sekitar 1.254.381 ha pada tahun 2015. Namun, luas lahan kopi di Indonesia belum mampu menghasilkan produktivitas kopi yang maksimal. Produktivitas kopi di Indonesia masih tergolong rendah jika dibandingkan dengan negara produsen kopi lainnya, rata-rata hanya sebesar 792 kg/ha/tahun atau sekitar 66 persen dari potensi produktivitasnya (kementerian pertanian 2016). Indonesia sebagai negara produsen kopi terbesar keempat di dunia yang menyebabkan rata-rata tingkat permintaan kopi di Indonesia hasil proyeksi tahun 2015 sampai 2019 adalah 398.432 ton kopi dengan rata-rata tingkat pertumbuhan sebesar 5,09 persen (Direktorat Jendral Perkebunan, 2016).

Produk hortikultura merupakan salah satu komoditi pertanian yang mempunyai potensi serta peluang untuk dikembangkan sehingga menjadi produk unggulan yang mampu meningkatkan kesejahteraan petani di Indonesia, baik produk hortikultura yang tergolong produk buah-buahan, sayur-sayuran, obat-obatan maupun tanaman hias. Siswono Yudohusodo (1999) menyatakan, Luas wilayah Indonesia dengan keragaman Agroklimat memungkinkan pengembangan berbagai jenis tanaman hortikultura. Terdapat 323 jenis komoditas hortikultura yang terdiri dari 60 jenis buah-buahan, 80 jenis sayur-sayuran, 66 jenis biofarmaka, dan 117 jenis tanaman hias.

Sistem Informasi Geografis (SIG) juga dapat digunakan sebagai alat bantu utama yang interaktif, menarik, dan menantang di dalam usaha-usaha untuk meningkatkan pemahaman, pengertian, pembelajaran mengenai konsep lokasi, ruang (spasial),

kependudukan dan unsur-unsur geografis yang terdapat di permukaan bumi berikut data atribut terkait yang menyertainya. Penggunaan data geografis ini dapat digunakan dalam mengatasi masalah di segala bidang, pemasaran dan pemetaan kopi dan dapat mengetahui cita rasa dari kopi yang ada di wilayah provinsi Bali untuk mengetahui sebaran dari tanaman kopi yang ada di provinsi Bali.

Tabel 1. 1 Data Produksi Kopi Arabika Di Bali

Kabupaten /Kota	2018	2019	2020
Kab Jembrana	0	0	0
Kab. Tabanan	21	21	24
Kab. Badung	598	534	568
Kab. Gianyar	22	19	24
Kab. Klungkung	0	0	0
Kab. Bangli	2252	2247	2249
Kab. Karangsem	87	84	73
Kab. Buleleng	1237	1278	1252
Kota Denpasar	0	0	0
Provinsi Bali	4217	4183	4189

Sumber ; Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Bali

Bali merupakan salah satu produksi kopi di Indonesia yang di akui pasar domestik maupun pasar ekspor seperti Asia dan Eropa. Jenis kopi yang di usahakan yaitu kopi arabika dan robusta, namun kopi yang pertama kali mendapatkan sertifikat indikasi yakni jenis kopi arabika Kintamani. Kopi merupakan komoditas ekspor terpenting kedua dalam perdagangan global, setelah minyak bumi (Gregory,2008; ICO, 2010; Amsalu dan Ludi, *et.al*,2010). Kopi dihasilkan oleh lebih dari 70 Negara sedang berkembang dimana 45 Negara diantaranya memasok 97% produksi Kopi Dunia. Salah satu jenis kopi yang banyak dikembangkan di Indonesia adalah jenis Arabika. Kopi Arabika merupakan salah satu komoditas yang diprioritaskan pengembangannya oleh pemerintahan Indonesia saat ini. Ekspor kopi Arabika dari Indonesia sebagian besar dipasarkan kesegmen pasar khusus (kopi spesialti) karena mutu cita rasanya khas dan

digemari oleh para penikmat kopi di Negara-negara konsumen utama. Di segmen pasar hargakopi lebih mahal dan fluktuasinya tidak terlalu tajam, yang tentunya berdampak pada pendapatan petani dan devisa negara (Wahyudi, *et.,al* 2008).

Kabupaten Bangli merupakan salah satu area yang memiliki luas perkebunankopi paling tinggi jika dibandingkan dengan kabupaten lainnya, yaitu seluas 4.763 Ha. Desa catur, Kecamatan Kintamani Kabupaten Bangli merupakan salah satu sentra penghasil kopi arabika Kintamani dan populasi terbanyak yang mendapatkan permintaan kopi arabika. Kopi arabika yang merupakan sumber pendapatan penting bagi petani, karena produksi kopi arabika lebih tinggi di banding perkebunan lainnya. Hal tersebut kopi arabika telah menjamin dari segi harga dan pasar yang jelas. Potensi mutu citarasa kopi arabika dari kintamani cukup baik karena ukuran bijinya besar-besar, aroma kopi rasa jeruk dan tidak terlalu pahit. Dengan demikian penelitian ini meneliti tentang Penguatan Kelembagaan Pemasaran Kopi Arabika Berbasis Ekspor Desa Catur Kecamatan Kintamani Kabupaten Bangli.

SIG dalam bidang pertanian dan perkebunan dapat memantau dan mengendalikan sistem saluram risigasi, untuk memantau kapasitas sistem, dan distribusi air yang menyeluruh. Manfaat sig dalam bidang pertanian yang selanjutnya adalah untuk memantau atau menetapkan masa panen tumbuhan dengan penghitungan tahunan.

Peranan petani kopi di perusahaan CV. Kopi Gunung Catur sangat penting dalam menjalankan sistem pengolahan teknologi supaya nantinya perusahaan ini menjadi lebih baik kedepannya karena sudah menerapkan kelembagaan agribisnis dalam meningkatkan kapasitas dan kompetensi petani. Dengan memperhatikan persoalan sistem pengolahan yang dilakukan oleh petani kopi yang semakin kompleks, sebagai

dampak dari sistem manajemen yang ada. Peranan sistem ekspor yang dimiliki oleh perusahaan CV. Kopi Gunung Catur adalah melalui tangan kedua yang dimana perusahaan CV. Kopi Gunung Catur bekerjasama dengan perusahaan kopi ekspor yang ada di Ubud.

Oleh karena itu keberadaan Desa Catur Kecamatan Kintamani Kabupaten Bangli yang merupakan penghasil kopi arabika harus dipertahankan guna memperoleh manfaat yang sebesar-besarnya bagi kehidupan para petani. Maka dari itu untuk memanfaatkan kopi arabika maka diperlukan upaya yang sangat serius baik melalui kelembagaan atau melalui pemasaran yang nantinya dapat melakukan ekspor sendiri tanpa melalui tangan ke tangan yang lain. Terkait hal ini penelitian ini belum banyak membahas tentang penguatan kelembagaan pemasaran kopi arabika berbasis ekspor yang menjadikan penelitian ini sangat penting untuk dapat mempelajari nantinya saluran pemasaran yang berbasis ekspor terutama terkait kopi arabika.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka dapat dirumuskan suatu masalah antara lain:

1. Bagaimanakah peran kelembagaan kopi arabika di CV. Kopi Gunung Catur Desa Catur Kintamani ?
2. Bagaimanakah sistem ekspor pada CV. Kopi Gunung Catur di Desa Catur Kintamani ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan dilakukannya penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui peran kelembagaan yang diterapkan di CV. Kopi Gunung Catur di Desa Catur Kintamani

2. Menganalisis sistem ekspor yang diterapkan di CV. Kopi Gunung Catur di Desa Catur Kintamani

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberiikan manfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan, adapun manfaatnya antara lain :

1.4.1 Manfaat Teriotis

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah refrensi atau informasi yang berkaitan dengan kelembagaan pemasaran kopi arabika yang berbasis ekspor
2. Sebagai sumbangan ilmu pengetahuan khususnya tentang kopi arabika dan mengenai pemasaran yang berbasis ekspor sebagai bahan literatur untuk penelitian lebih lanjut.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Dapat memberikan pengetahuan dan wawasan mengenai proses saluran pemasaran yang berbasis ekspor dalam melaksanakan pertanian dalam perkebunan kopi arabika di Desa Catur Kecamatan Kintamani Kabupaten Bangli.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kopi Arabika

Kopi Arabika (*Coffea arabica*) adalah kopi yang paling baik mutu cita rasanya dibanding jenis kopi yang lain, tanda-tandanya adalah biji picak dan daun hijau tua dan berombak-ombak (*Botanical*,2010). Biji kopi Arabika berukuran cukup besar, dengan bobot 18-22 g tiap 100 biji.

2.1.1 Karakteristik Kopi Arabika

Warna biji agak coklat dan biji yang terolah dengan baik akan mengandung warna agak kebiruan dan kehijauan. Biji bermutu baik dengan cita rasa khas kopi Arabika yang kuat dan rasa sedikit asam, kandungan kafein: 1-1,3%. Kopi Arabika memang dikenal terlebih dahulu oleh konsumen di banyak negara, sehingga kelezatan kopi Arabika lebih dikenal superior dibandingkan dengan kopi Robusta. Jenis-jenis kopi yang termasuk dalam golongan Arabika adalah Abesinia, Pasumah, Marago dan Congensis (Najiyati dan Danarti, 1997).

2.1.2 Syarat Tumbuh Kopi Arabika

Kopi Arabika tumbuh maksimal pada ketinggian 1.000 meter sampai 1.500 meter di atas permukaan laut. Kopi Arabika memiliki 9 jenis yang berbeda pula, antara lain *Brazilian Arabica* yang tumbuh maksimal pada ketinggian 2.000 meter sampai 2.500 meter di atas permukaan laut, dan *Colombian Mild Arabica* tumbuh maksimal pada ketinggian lebih dari 2.500 meter di atas permukaan laut. Kopi Robusta akan tumbuh maksimal pada ketinggian 400 meter sampai 700 meter di atas permukaan laut. Tanaman kopi sangat sensitif terhadap kelembaban udara.

Kelembaban udara yang ideal yaitu antara 70% sampai 89%. Selain itu tanaman kopi juga sensitif terhadap curah hujan, ada saat dimana tanaman kopi membutuhkan hujan yang cukup banyak yaitu pada saat perkembangan biji, dan ada pula saat dimana curah hujan tidak terlalu banyak dibutuhkan yaitu pada saat berbunga dan perkembangan buah, karena hujan dengan intensitas tinggi akan menyebabkan bunga rontok dari tanaman (AEKI, 2006). Kopi arabika tumbuh di tempat yang memiliki iklim:

1. Ketinggian tempat 1000-2.000 mdpl.
2. Suhu udara yang disarankan: 15-25 °C.
3. Curah hujan optimal 1250 – 2500 mm/th.
4. Bulan kering 1-3 bulan (curah hujan < 60 mm/bulan).

2.2 Budidaya Kopi Arabika

Kopi arabika (*Coffea arabica*) merupakan jenis kopi yang paling disukai karena rasanya dinilai paling baik. Jenis kopi ini disarankan untuk ditanam di ketinggian 1000 s.d 2100 meter dpl. Namun masih bisa tumbuh baik pada ketinggian di atas 800 meter dpl. Bila ditanam di dataran yang lebih rendah, jenis kopi arabika ini sangat rentan penyakit HV.

Kopi Arabika akan tumbuh optimal pada kisaran suhu 16 s.d 20°C. Untuk mendapatkan hasil panen yang baik, kopi arabika membutuhkan bulan kering sekitar tiga bulan per tahun. Arabika mulai bisa dipanen setelah berumur empat 12 tahun. Dengan produktivitas rata-rata sekitar 350 s.d 400 kg/ha/tahun. Namun bila dipelihara secara intensif bisa menghasilkan hingga 1500 s.d 2000 kg/ha/tahun. Apabila telah matang, buah arabika berwarna merah terang. Buah yang

telah matang mudah sekali rontok, jika dibiarkan buah tersebut akan menyerap bau-bauan yang ada di tanah sehingga mutunya turun. Arabika sebaiknya dipanen sebelum buah rontok ke tanah. Rendemen atau persentase antara buah yang panen dengan biji kopi (green bean) yang dihasilkan sekitar 18 s.d 20%. Para petani kopi arabika biasa mengolah buah kopi dengan proses basah. Meski memerlukan biaya dan waktu lebih lama, tetapi mutu biji kopi yang dihasilkan jauh lebih baik.

2.3 Panen Kopi Arabika

Tanaman kopi mulai berbuah pada umur 2½ -3 tahun. Tergantung ketinggian daerah tanam, jenis kopi dan keadaan pertumbuhannya. Panen pertama buah kopi sedikit, akan terus bertambah dari tahun ke tahun dan pada umur 5 tahun ke atas produksi buah tinggi (Rukmana, 2014). Pemanenan buah kopi dilakukan dalam tiga tahapan, yaitu 1) pemetikan pendahuluan, dilakukan pada bulan februari-maret untuk memetik buah yang terkena serangan bubuk kopi, kopi yang diserang sudah berwarna kuning sebelum umur delapan bulan. 2) petik merah, dilakukan saat panen raya. 3) petik hijau (Racutan), dilakukan dengan memetik buah yang tersisa buah pohon sekitar 10% pemanenan, setelah dipetik buah yang berwarna merah dipisah dengan buah yang berwarna hijau (Suwanto et al., 2014).

2.4 Sistem Pengolahan Kopi Arabika

Proses pengolahan Kopi Arabika di perusahaan CV. Kopi Gunung Catur adalah sebagai berikut:

1. Pembelian bahan baku: bahan baku gelondong merah yang telah di beli dari petani, langsung ditaruh di bak perendaman agar tidak terjadi kebusukan apabila lama di diamkan.
2. Perambangan: perambangan buah kopi gelondong merah dilakukan untuk memisahkan buah kopi yang baik dan jelek. Buah kopi yang terendam adalah buah kopi yang baik.
3. *Pulping*: buah kopi yang baik akan dilakukan penyelipan (*pulping*) untuk memisahkan kulit buah kopi dengan biji kopi menggunakan alat yaitu *pulper*.
4. Fermentasi: setelah di *pulping*, biji kopi di Fermentasi selama 12 jam s.d. 36 jam guna untuk meluruhkan lapisan lendir yang ada dipermukaan kulit tanduk biji kopi.
5. Pencucian: setelah 36 jam, biji kopi tersebut dicuci hingga bersih.
6. Pengeringan: setelah biji kopi bersih, dilakukan penjemuran menggunakan para-para dan selanjutnya dijemur menggunakan terpal. Lama penjemuran hingga biji kopi dengan kadar air 11% atau 12%.
7. Sortir kopi HS: setelah dilakukan penjemuran, ada baiknya dilakukan penyortiran kopi HS supaya tidak ada kopi HS yang gosong ataupun adanya bebatuan.
8. Pengemasan: kopi HS yang telah disortir akan dikemas dengan karung. Kemudian 40% dikirimkan ke MPIG (Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis), 50% kopi HS dipasarkan di PT. Indocom Citra Persada Sidoarjo dan Kupu-Kupu Bola Dunia, dan sisanya 10% dijadikan kopi bubuk.
9. *Hulling*: proses selanjutnya untuk pengolahan kopi bubuk, setelah kopi HS kering dengan kadar air 11% atau 12%, maka dilakukan proses *Hulling* untuk

memisahkan biji kopi dengan kulit tanduk dan kulit ari. Setelah tahap ini dinamakan kopi *bean* dengan kadar air 11 atau 12%.

10. Sortir kopi *bean*: setelah menjadi kopi *bean*, sebaiknya di sortir ukuran kopi *bean* tersebut supaya dalam tahap penyangraian menjadi merata.
11. Penyangraian: setelah menjadi kopi *bean*, dilakukan proses penyangraia hingga kopi menjadi matang dengan warna coklat kehitaman.
12. Pembubukan: setelah kopi matang, dilakukan pendinginan kurang lebih dua menit, setelah itu dilakukan proses pembubukan.
13. Pengemasan: setelah menjadi kopi bubuk dilakukan pengemasan 100 g dan 200 g dan dipasarkan di daerah Kintamani.

2.5 Ekspor

Faktor yang penting dalam kegiatan ekspor ialah kemampuan negara untuk mengeluarkan barangbarang yang dapat bersaing dalam pasar-pasar luar negeri. Mutu dan harga barang yang diekspor tersebut haruslah paling sedikit sama baiknya dengan yang diperjual belikan dalam pasar luar negeri. Dalam kegiatan ekspor terdapat istilah keunggulan komparatif yang dipelopori oleh David Ricardo. Keunggulan komparatif dapat dikatakan bahwa suatu negara akan menspesialisasi dalam memproduksi barang yang lebih efisien dimana negara tersebut memiliki keunggulan komparatif. Bagi negara yang tidak memiliki faktor-faktor produksi yang menguntungkan, dapat melakukan perdagangan internasional, asalkan negara tersebut mampu menghasilkan satu atau beberapa jenis barang yang paling produktif dibandingkan negara lainnya.

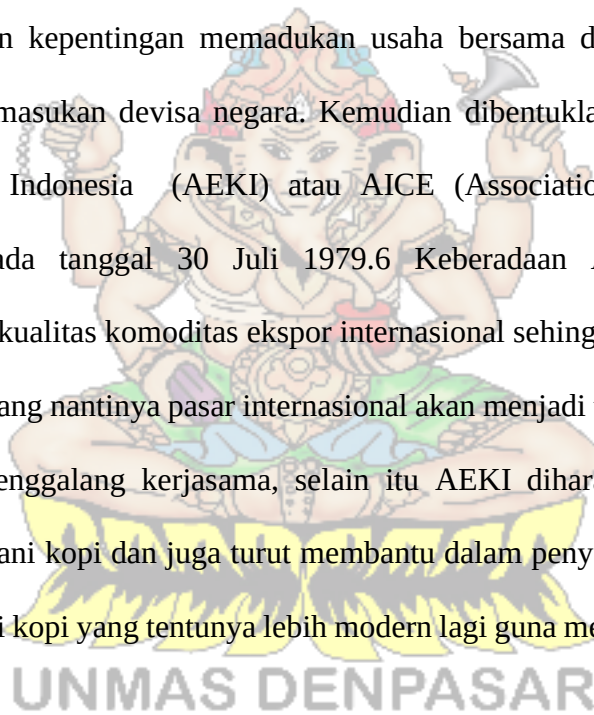
Dalam rangka mendorong peningkatan daya saing, terciptanya persaingan usaha yang sehat dibidang kopi dan memperhatikan keputusan rapat Kelompok Kerja

Keanggotaan Indonesia dan Kontribusi Pemerintah Republik Indonesia pada organisasi-organisasi Internasional, perlu dilakukan pengalihan pembayaran kontribusi keanggotaan Indonesia pada ICO Pemerintah merubah Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 41/MDAG/PER/9/2009 Tentang Ketentuan Ekspor Kopi menjadi Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 10/M-DAG/PER/5/2011.¹⁵ Ekspor kopi hanya dapat dilakukan oleh perusahaan yang telah diakui sebagai Eksportir Terdaftar Kopi (ETK) atau Eksportir Kopi Sementara (EKS) oleh Direktur Ekspor Produk Pertanian dan Kehutanan Kementerian Perdagangan. Setiap ekspor kopi juga harus dilengkapi dengan Surat Persetujuan Ekspor Kopi (SPEK). SPEK merupakan surat persetujuan pelaksanaan ekspor kopi ke seluruh negara tujuan yang dikeluarkan oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Disperindag) setempat. Jadi, pengurusannya kembali ke Disperindag setempat.

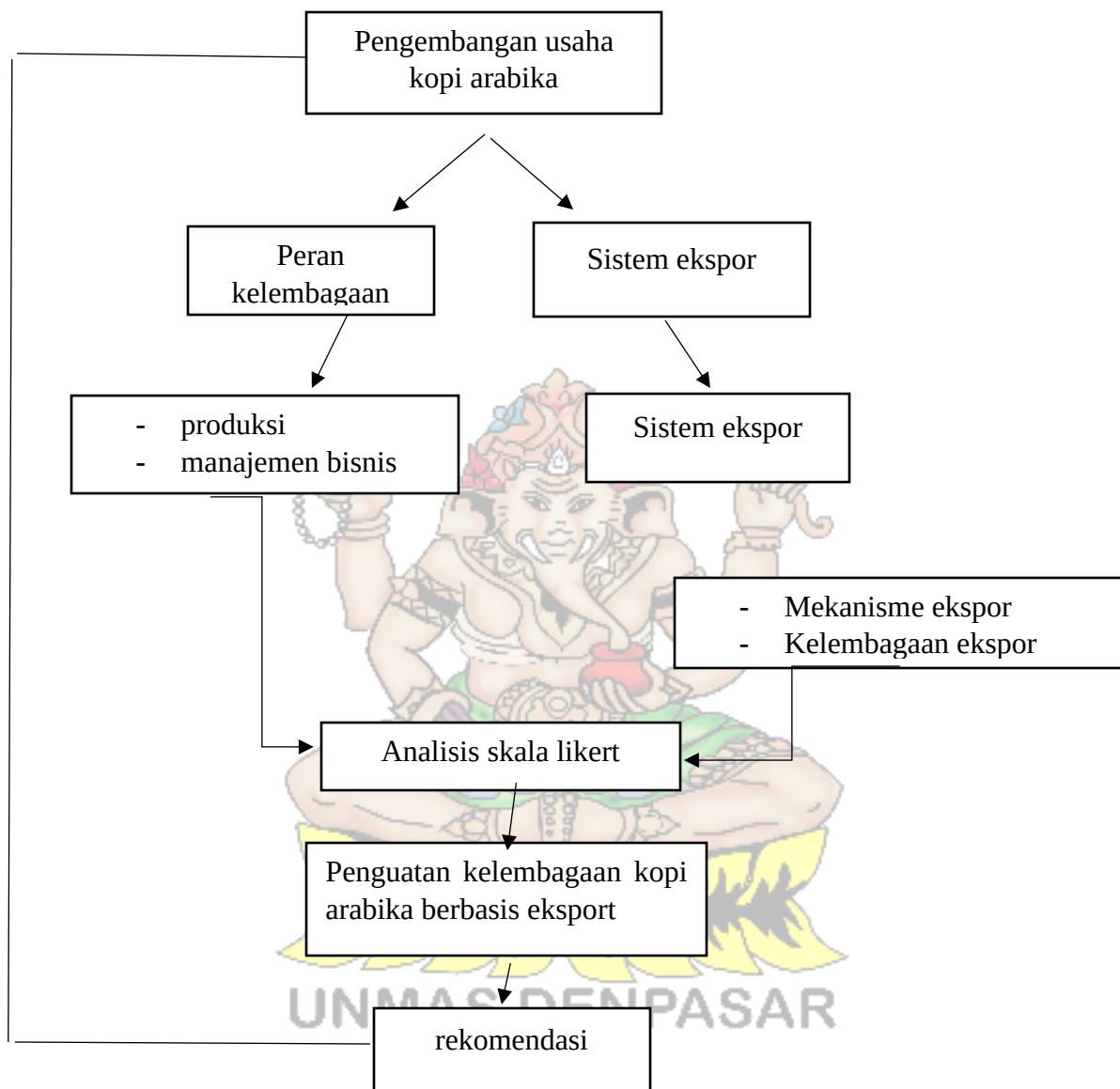
2.6 Kelembagaan Ekspor

Data dari International Coffee Organization (ICO) mengemukakan bahwa konsumsi kopi di dunia terus meningkat dari tahun ke tahun sehingga peningkatan produksi kopi Indonesia memiliki peluang untuk mengekspor ke negara-negara pengonsumsi kopi terbesar seperti Uni Eropa, Jepang, dan Amerika Serikat. Minuman kopi dikonsumsi sekitar 2,25 miliar gelas setiap hari di seluruh dunia. ICO mencatat Eropa menjadi importer kopi terbesar di dunia, menyerap hampir setengah produksi kopi dunia. Eropa tidak memproduksi kopi, karena itu Eropa bergantung sepenuhnya pada impor dari negara-negara produsen kopi, baik untuk konsumsi dalam negeri maupun untuk diekspor kembali. Namun, negara konsumen kopi di pasar Uni Eropa menuntut kopi yang berkualitas dan aman bagi kesehatan. Tuntutan negara-negara tersebut

diwujudkan dalam verifikasi pemenuhan standar atau regulasi yang diterapkan di Uni Eropa sehingga mutu dan kualitas kopi terjamin. Salah satu standar yang ditetapkan oleh Uni Eropa ialah standar keberlanjutan. Salah satu sertifikasi berkelanjutan yang berlaku di Uni Eropa adalah Common Code for the Coffee Community (4C). Lembaga sertifikasi 4C telah melakukan sertifikasi kopi di Indonesia sejak tahun 2006. Para eksportir kopi Indonesia memandang perlu membentuk wadah asosiasi untuk mencapai kedudukan terbaik di pasaran kopi dunia dan bermanfaat bagi kepentingan para anggota sendiri maupun kepentingan memadukan usaha bersama dengan Pemerintah dalam menunjang pemasukan devisa negara. Kemudian dibentuklah Asosiasi Eksportir dan Industri Kopi Indonesia (AEKI) atau AICE (Association of Indonesian Coffee Exporters), pada tanggal 30 Juli 1979.⁶ Keberadaan AEKI diharapkan dapat meningkatkan kualitas komoditas ekspor internasional sehingga dapat menembus pasar internasional yang nantinya pasar internasional akan menjadi tempat bagi para eksportir kopi untuk menggalang kerjasama, selain itu AEKI diharapkan untuk aktif dalam pembinaan petani kopi dan juga turut membantu dalam penyediaan alat-alat pertanian dalam produksi kopi yang tentunya lebih modern lagi guna menunjang kualitas biji kopi Indonesia.



2.7 Kerangka Pemikiran Penelitian



Gambar 2. 1 Kerangka pemikiran penelitian penguatan kelembagaan pemasaran kopi arabika berbasis ekspor Desa Catur Kintamani

Dari gambar 2.1 dapat diketahui bahwa dalam mengetahui sistem kelembagaan kopi arabika berbasis ekspor yang pertama dilakukan saluran pengembangan usaha kopi terlebih dahulu untuk mendapatkan tata urutan dari peran kelembagaan setelah dari

melakukan produksi, manajemen bisnis dan pemasaran, maka dapat ditentukan sistem ekspor dengan menggunakan yang didalamnya menggunakan ijin ekspor dan produk kopi , maka dari itu dapat diketahui bahwa skala likert untuk penguatan kelembagaan kopi arabika berbasis ekspor.

2.8 Penelitian Terdahulu

Tabel 2. 1 Penelitian terdahulu

Nama	Safrin Edy 2018	Ari Arsyadi,DKK (2017)
Judul	Pemberdayaan Petani Kopi Melalui Penguatan Kelembagaan Di Desa Kaongke-Ongkea Kecamatan Pasarwajo Kabupaten Buton	“ strategi pengembangan usaha pengolahan kopi arabika “kampung kupi gayo” kabupaten
Tujuan	(1) mendeskripsikan bentuk pemberdayaan masyarakat tani melalui penguatan kelembagaan petani kopi (2) mendeskripsikan model pemberdayaan petani melalui penguatan kelembagaan metode kualitatif.	Dapat mengetahui factor internal dan eksternal dari analisis SWOT
Metode Penelitian		Metode pengumpulan data, yang digunakan dalam penelitian ini skala likert
Hasil	menunjukkan bahwa bentuk pemberdayaan petani kopi melalui penguatan kelembagaan petani yaitu: a) peningkatan kapasitas Sumber Daya Manusia dan penguatan modal usahatani, b) model pemberdayaan masyarakat tani melalui penguatan kelembagaan petani, yaitu: menciptakan situasi atau iklim sosial, memperkuat potensi atau daya yang dimiliki petani dan melindungi dari segala kelemahannya	Hasil penelitian ini Faktor-faktor strategis internal yang menjadi faktor kekuatan dan kelemahan usaha Kampung Kupu Gayo ada tujuh faktor
Perbedaan	Perbedaan dari penelitian ini terkait dari hasilnya dan tidak menggunakan pemasaran	Perbedaan penelitian ini adalah dari segi analisis menggunakan analisis SWOT dan lokasi penelitian

Persamaan	Persamaan dalam penelitian ini sama berkaitan dengan peran kelembagaan	Persamaan dalam Penelitian ini dari Metode penelitian menggunakan skala Likert
-----------	--	--

