

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Kopi arabika memiliki aroma dan rasa yang sangat khas sehingga kenikmatannya menjadi bagian dari gaya hidup. Hampir semua lapisan masyarakat meminum kopi di beberapa kegiatan. Kelezatan kopi arabika banyak dikenal oleh konsumen di banyak negara, sehingga kopi arabika lebih disukai dibanding kopi robusta (Wahyudi, 2012)

Permintaan pasar secara global terhadap kopi arabika terus meningkat, sedangkan produksi kopi di Indonesia menurun sejak tahun 2015 hingga 2017 (BPS, 2017). Permintaan kopi terus meningkat tidak diimbangi dengan produksi sehingga mengakibatkan permintaan tersebut menjadi tidak terpenuhi. Dengan demikian, upaya untuk peningkatan kuantitas dan kualitas kopi sangat perlu untuk dilakukan. Salah satu cara meningkatkan produksi kopi dengan intensifikasi yaitu upaya mengoptimalkan lahan yang ada seperti pengolahan tanah, irigasi yang teratur, penambahan pupuk, bibit unggul, dan pemberantasan hama serta penyakit.

Berdasarkan Tabel 1.1., hasil perkebunan kopi arabika di provinsi Bali mengalami fluktuasi dari tahun 2019 sampai tahun 2021 dengan hasil produksi terbesar, yaitu kabupaten Bangli. Hasil produksi kopi arabika di Kabupaten Bangli dari tahun 2019 sampai tahun 2021 selalu menjadi yang terbesar di bandingkan Kabupaten lainnya. Hal ini dapat dilihat dari hasil produksi terhadap total produksi se-Bali, yaitu dari tahun 2019 sebesar 2.247 ton, tahun 2020 sebesar 2.249 ton dan pada tahun 2021 sebesar 2.173 ton.

Tanaman kopi tidak hanya berperan penting sebagai sumber devisa negara melainkan juga merupakan sumber penghasil bagi tidak kurang satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012). Kopi dibudidayakan pertama sekali di Indonesia pada zaman Belanda adalah kopi Arabika kemudian barulah masuk jenis-jenis kopi lainnya. Tanaman kopi agar dapat berkembang baik harus ditanam pada ketinggian 500-700 m diatas permukaan laut dengan curah hujan 2000-3000 mm/tahun. Tanaman ini tidak menyukai penyinaran langsung dan pH tanah yang sesuai untuk kopi berkisar antara 5-6,5 (Najiyati dan Danarti, 2006).

Pada Tabel 1.2, dari lima tahun terakhir volume ekspor kopi Indonesia mengalami fluktuasi, yaitu pada tahun 2018 volume ekspor kopi Indonesia mengalami penurunan di bandingkan tahun sebelumnya, yaitu sebesar 809,6 ton dari 464,141 ton di tahun 2017. Namun kembali mengalami peningkatan hingga 876,4 ton di tahun 2019 dan kembali mengalami penurunan hingga mencapai 809,2 ton di tahun 2020 dan mengalami penurunan kembali pada tahun 2021 sebesar 845,2 ton

Keberadaan lembaga ekonomi baik formal maupun non formal sangat membantu petani dalam perkembangan usahatani kopi, namun tidak semua kelembagaan ekonomi benar-benar berperan dan berfungsi sesuai dengan tujuan awal yang telah ditetapkan. Beberapa ketidak sesuaian yang muncul pada kelembagaan ekonomi tersebut antara lain motivasi dan kurangnya tingkat partisipasi terhadap pengembangan potensi komoditas, kegiatan produktif lebih mementingkan kepentingan individu saja dan lemahnya pembinaan.

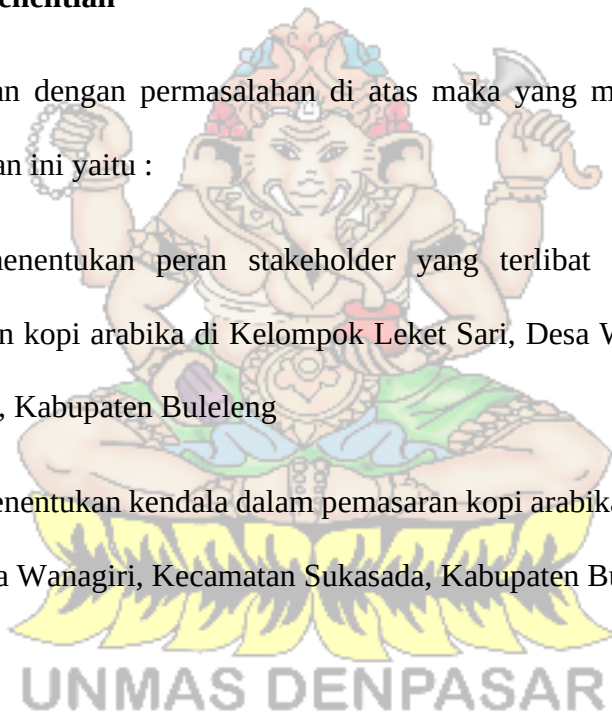
1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana peran stakeholder yang terlibat dalam kelembagaan pemasaran kopi arabika di Kelompok Leket Sari, Desa Wanagiri, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng?
2. Bagaimana kendala dalam pemasaran kopi arabika di Kelompok Leket Sari, Desa Wanagiri, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng?

1.3 Tujuan Penelitian

Berkaitan dengan permasalahan di atas maka yang menjadi tujuan dalam penelitian ini yaitu :

1. Untuk menentukan peran stakeholder yang terlibat dalam kelembagaan pemasaran kopi arabika di Kelompok Leket Sari, Desa Wanagiri, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng
2. Untuk menentukan kendala dalam pemasaran kopi arabika di Kelompok Leket Sari, Desa Wanagiri, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng



1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini di harapkan dapat memeberikan manfaat yaitu secara praktis maupun teoritis :

1. Secara teoritis, manfaat hasil penelitian ini diharapkan menjadi sumber yang bermanfaat bagi pembaca, penyuluh pertanian, mahasiswa dan peneliti di kalangan akademis yang berhubungan dengan pertanian. Oleh karena itu, hasil

dari penelitian ini dapat menjadi sumber tambahan khasnah ilmu pengetahuan mengenai usahatani yang dilihat dari aspek pertaniannya.

2. Secara praktis, manfaat hasil ini diharapkan dapat di jadikan sebagai masukan, bahan kajian dan bahan pertimbangan bagi pemerintah Kabupaten badung khusus nya yang berkaitan dengan kelembagaan dan ekspor kopi . Hasil dari prnrlitian ini dapat di jadikan sumber informasi penyuluh pertanian dan petani kopi.
3. Bermanfaat bagi mahasiswa dan peneliti dalam melakukan penelitian lebih lanjut yang berkaitan dengan penelitian ini.



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1.Kopi Arabika

Kopi arabika (*Coffea Arabica*). adalah jenis kopi yang berasal dari dataran tinggi Ethiopia Barat. Umumnya jenis kopi ini tumbuh pada ketinggian sekitar 3.000-7.000 kaki di atas permukaan laut. Daerah subtropis adalah daerah yang ideal untuk kopi Arabika, karena umumnya daerah tersebut punya tanah gembur (atau tanah vulkanik), curah hujan merata, serta sinar matahari cukup, yang membuat Arabika dapat tumbuh dengan baik. Namun, Arabika adalah jenis kopi yang tidak mudah untuk dirawat. Tanaman kopinya cukup rentan terhadap hama dan penyakit.

2.1.1.Karakteristik kopi arabika

Kopi arabika (*Coffea Arabica*).. karakteristik yang membuatnya berbeda dengan produk kopi lainnya adalah rasa asamnya yang segar seperti jeruk (Citrusy). Banyak yang bertanya – tanya mengapa kopi Arabika ini bisa memiliki rasa asam seperti jeruk, itu di sebabkan kebiasaan para petani setempat menanam tanaman jeruk di lahan dekat perkebunan kopi. Untuk bodynya tergolong medium dan menghasilkan aroma yang sangat kuat dan manis. Ukuran green beanya sendiri bisa di bilang besar.

2.1.2.Syarat Tumbuh Kopi Arabika

Syarat tumbuh tanaman jenis kopi arabika 800–2000 m dpl sedangkan jenis robusta <400 m dpl, suhu kisaran 15-25° C, curah hujan 1.750–3000 mm/thn dan bulan kering 3 bulan. Kedalaman solum tanah minimal 30 cm. Kelembaban udara

70–80%. Kemiringan lahan 0-40o. Persyaratan tumbuh kopi antara lain ; pH tanah 5,5–6,5, Topsoil minimal 2%, struktur tanah subur, gembur ke dalam

2.1.3 Cara Merawat Kopi Arabika

Mohon kopi arabika yang dirawat dengan benar, tentunya dapat tumbuh dengan normal. Tanaman tersebut juga mampu menghasilkan buah dalam kapasitas yang optimum dan berkualitas tinggi. Adapun beberapa cara merawat tanaman kopi arabika yang tepat sebagai berikut:

a. Pemberian Pupuk

Pemupukan pada tanaman kopi arabika sebaiknya dilaksanakan pada awal musim penghujan, di mana kondisi tanah sedang lembab dan temperaturnya sekitar 25-27 derajat celcius. Pupuk yang digunakan wajib mengandung nutrisi seimbang yang dibutuhkan oleh tanaman kopi seperti nitrogen, fosfat, dan kalium. Pemberian pupuk dilakukan dengan menyebarnya dalam jarak setengah meter tepat pada akar yang membutuhkan. Dosis pupuk perlu disesuaikan dengan jadwalnya.

b. Pengaturan Air

Secara alamiah, tanaman kopi arabika menyukai media tanam yang cukup lembab dan banyak mengandung air. Ada baiknya penanaman dilakukan di daerah yang mempunyai curah hujan tinggi sekitar 40-59 inci/tahun. Pengaturan air dilakukan dengan mengatur saluran irigasi sedemikian rupa sehingga memungkinkan kebutuhan air setiap tanaman terpenuhi. Pada saat membentuk bunga, tanaman kopi juga perlu disiram setiap hari untuk memaksimalkannya.

c. Pembersihan Gulma

Gulma adalah semua tumbuh-tumbuhan selain tanaman kopi yang hidup di area lahan budidaya. Keberadaan gulma ini menyebabkan persaingan dalam memperoleh bahan makanan yang terkandung di dalam tanah. Akibatnya pupuk yang telah kita berikan pun tidak bisa diserap sempurna oleh tanaman kopi sehingga menyebabkan pertumbuhannya menjadi terhambat. Gulma yang hidup di lahan kopi harus dibersihkan dengan rutin minimal setiap seminggu sekali.

d. Pemangkasan Tanaman

Pemangkasan bertujuan untuk menciptakan cabang-cabang baru, meningkatkan produktifitas tanaman, serta membentuk strukturnya agar seimbang. Selain itu, pemangkasan pun bermanfaat pada kondisi lahan yang dapat menerima sinar matahari dengan optimal dan mencegah terbentuknya sarang bibit penyakit. Pemangkasan ditujukan pada bagian cabang atau ranting yang cukup tua dan tidak menghasilkan serta cabang balik. Nantinya dari cabang/ranting yang telah dipangkas tersebut akan tumbuh 2-3 gerombol buah kopi.

e. Pemberantasan Hama dan Penyakit

Ada begitu banyak hama dan penyakit yang senang menyerang tanaman kopi arabika. Tidak hanya mewabah pada buah kopi, bagian lain dari pohon kopi seperti akar, batang, ranting, daun, dan bunga pun bisa dijangkiti oleh hama dan penyakit ini. Pengendalian terhadap hama dan penyakit yang merusak tanaman kopi bisa dikerjakan menggunakan metode alami atau pun kimiawi.

2.1.4 Pengolahan Kopi Arabika

- Panen

Pemanenan buah kopi yang umum dilakukan dengan cara memetik buah yang telah masak pada tanaman kopi adalah berusia mulai sekitar 2,5 – 3 tahun. Buah matang ditandai oleh perubahan warna kulit buah. Kulit buah berwarna hijau tua adalah buah masih muda, berwarna kuning adalah setengah masak dan jika berwarna merah maka buah kopi sudah masak penuh dan menjadi kehitam-hitaman setelah masak penuh terlampaui (*over ripe*) (Starfarm, 2010a).

Untuk mendapatkan hasil yang bermutu tinggi, buah kopi harus dipetik dalam keadaan masak penuh. Kopi robusta memerlukan waktu 8–11 bulan sejak dari kuncup sampai matang, sedangkan kopi arabika 6 sampai 8 bulan. Beberapa jenis kopi seperti kopi liberika dan kopi yang ditanam di daerah basah akan menghasilkan buah sepanjang tahun sehingga pemanenan bisa dilakukan sepanjang tahun. Kopi jenis robusta dan kopi yang ditanam di daerah kering biasanya menghasilkan buah pada musim tertentu sehingga pemanenan juga dilakukan secara musiman. Musim panen ini biasanya terjadi mulai bulan Mei/Juni dan berakhir pada bulan Agustus/September (Ridwansyah, 2003).

Kadangkala ada petani yang memperkirakan waktu panennya sendiri dan kemudian memetik buah yang telah matang maupun yang belum matang dari pohonnya secara serentak. Dahan-dahan digoyang-goyang dengan menggunakan tangan sehingga buah-buah jatuh ke dalam sebuah keranjang atau pada kain terpal yang dibentangkan di bawah pohon. Metode ini memang lebih cepat, namun menghasilkan kualitas biji kopi yang lebih rendah (Starfarm, 2010b).

- Pasca Panen

Pengolahan cara basah dan semi basah. Tahapan pengolahan kopi cara basah adalah sebagai berikut : Panen Pilih -> Pengupasan kulit kopi HS -> Sortasi Biji Kering -> Pengeringan -> Pencucian -> Fermentasi -> Pengupasan kulit buah merah -> Sortasi Buah -> Pengemasan dan penyimpanan. Tahapan pengolahan kopi cara semi basah adalah sebagai berikut : Panen Pilih -> Sortasi Buah -> Pengupasan kulit buah merah -> Fermentasi + pencucian lendir -> Penjemuran 1-2 hari, KA $\pm$ 40 % -> Pengupasan kulit cangkang -> Penjemuran biji sampai KA 11 - 13 % -> Sortasi dan pengemasan -> Penyimpanan dan penggudangan. Proses pengolahan kopi arabika adalah sebagai berikut :

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. Fermentasi 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. fermentasi dapat dilakukan dengan cara merendam biji kedalam air selama 12-36 jam. Selama proses fermentasi lendir yang melekat pada kulit tanduk kopi akan luruh secara perlahan dan terpisah dari biji kopi. setelah proses fermentasi selesai akan dilanjutkan proses pencucian kopi.

4. Pencucian

Pencucian bertujuan untuk menghilangkan sisa lendir hasil fermentasi 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 selsai kopi yang telah di cuci akan langsung dikeringkan.

5. Pengeringan Kopi

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

Jenis – jenis grade kopi arabika:

- a) Kopi gelondong basah: buah kopi hasil panen dengan kadar air antara 60 – 65 % dan siap diolah pada tahap pascapanen.
- b) Kopi gelondong kering: buah kopi gelondong basah yang langsung dikeringkan secara penjemuran langsung [proses pascapanen natural] sampai kadar airnya turun menjadi 12 – 13 %.

- c) Biji kopi berkulit tanduk basah: sering disebut sebagai biji kopi HS [Hard Skin = kulit tanduk] basah: hasil pengupasan lapisan kaskara buah kopi gelondong basah dan masih mengandung air antara 45 – 50 %.
- d) Biji kopi HS kering: sering disebut juga Biji Kopi Gabah hasil pengolahan biji kopi HS basah dengan beberapa metoda pengolahan, antara lain; proses madu [honey process], proses anggur [wine process], proses semi basah [semi-wet], proses basah [full wash] dan memiliki kadar air antara 12 – 13 %.
- e) Biji kopi [Green bean]: biji kering hasil akhir pengolahan pascapanenan dengan kisaran kadar air antara 12 – 13 % [tergantung kelembaban relatif udara sekitarnya]. Biji kopi kering sering disebut juga biji kopi beras atau biji kopi ose

2.1.5 Penyakit Tanaman Kopi Arabika

1. Penyakit Layu Semai

Penyakit ini terjadi pada bibit kopi muda di persemaian. Biasanya terjadi setelah bibit berkecambah tetapi belum mencapai umur untuk dipindahkan. Penyakit ini disebabkan oleh cendawan *Phytilum spp.* Gejala serangannya adalah bibit kopi muda mati dengan cepat. Batang bibit lunak dan mengalami pembusukan. Cendawan ini menular lewat tanah, dan biasanya terjadi apabila tanah terlalu basah dan lokasi persemaian kurang cahaya.

Pengendalian. Jangan menggunakan media tanam dari persemaian sebelumnya karena sangat dimungkinkan sudah mengandung spora cendawan *Phytilum spp.* Hindari penyiraman air berlebihan. Jangan menanam bibit terlalu dekat (2,5 x 10

cm). Pengendalian secara kimiawi dapat dilakukan dengan menyemprot tanah atau media dengan menggunakan fungisida berbahan aktif mankozeb, misalnya Benlate, Benomyl, Dithane dll.

2. Penyakit Totol Coklat Daun Cercospora

Penyakit totol daun disebabkan oleh cendawan pada saat tanaman mengalami stres. Cendawan dapat menyerang tanaman kopi, baik di persemaian maupun di lahan penanaman. Apabila menyerang di persemaian, ini menunjukkan manajemen persemaian yang buruk. Gejala serangan penyakit ini adalah munculnya totol-totol berwarna coklat dengan pinggir berwarna coklat kemerahan. Totol-totol ini terlihat di kedua sisi permukaan daun. Saat totol-totol semakin banyak, daun akan tampak seperti gosong.

Penyakit ini biasanya muncul apabila kondisi persemaian atau lahan terlalu basah, terlalu rindang atau terlalu banyak cahaya, sirkulasi udara kurang baik, serta kekurangan nitrogen dan kalium. Pengendalian. Hindari penyiraman air secara berlebihan. Tingkat kerindangan dipertahankan sekitar 50%. Jarak tanam bibit dan tanaman harus sesuai agar memudahkan sirkulasi udara. Penggunaan pupuk yang cukup. Penggunaan fungisida kimiawi berbahan dasar copper. Misalnya copper cupravit 85WP dan copper oksiklorida dengan konsentrasi 80 g/20 l air. Atau menggunakan copper hidroksida dengan konsentrasi 40 g/20 l air.

3. Penyakit Bercak Buah Cercospora

Cendawan Cercospora seringkali menyerang dedaunan kopi, namun terkadang juga menyerang buah kopi, yang dikenal sebagai penyakit bercak buah. Gejala

serangan penyakit ini adalah munculnya totol-totol pada dedaunan yang semakin lama semakin lebar, dengan pinggir totol berwarna coklat kemerahan. Totol-totol akan nampak di kedua sisi permukaan daun. Sedangkan pada buah akan muncul bercak-bercak coklat gelap yang dikelilingi cincin merah cerah.

Penyebab penyakit ini adalah kekurangan hara nitrogen dan kalium pada daun, cahaya matahari yang tidak cukup, stres karena kekurangan air, terlalu banyak sinar matahari, pemberian pupuk yang kurang dan terlalu banyak gulma di lahan. Pengendalian. Untuk pencegahan munculnya penyakit ini, pastikan tanaman kopi mendapat cukup hara dan sinar matahari sekitar 50%. Penggunaan fungisida kimiawi berbahan dasar copper. Misalnya copper cupravit 85WP dan copper oksiklorida dengan konsentrasi 80 g/20 l air. Atau menggunakan copper hidroksida dengan konsentrasi 40 g/20 l air.

4. Penyakit Karat Daun Kopi

Penyakit ini disebabkan oleh cendawan *Hemileia vastatrix* yang menyebabkan dedaunan mengalami keguguran cukup parah. Gejala serangan dimulai dengan munculnya spot-spot berukuran 3 mm berwarna kuning pucat pada permukaan daun bagian bawah. Spot-spot ini kemudian melebar, muncul serbuk berwarna kuning sampai jingga, dengan diameter mencapai 20 mm. Seringkali, keseluruhan daun tertutup oleh spot-spot karat daun. Karat yang sudah tua akan menjadi coklat pada bagian tengah, dikelilingi spot-spot berwarna jingga.

Dedaunan yang terinfestasi parah akan mengalami keguguran, dapat menyebabkan kematian tanaman serta kehilangan hasil buah kopi, baik secara

kuantitas maupun kualitas. Buah kopi akan cenderung kecil, tidak matang sempurna dan berubah menjadi hitam. Pengendalian. Pengendalian penyakit ini sebaiknya dengan menanam varietas kopi yang tahan terhadap penyakit ini, terutama pada areal pertanaman di bawah 1.000 m dpl. Varietas-varietas kopi Arabica tidak terlalu tahan terhadap penyakit ini, jadi sebaiknya tidak ditanam pada lahan dengan ketinggian di bawah 1.000 m dpl. Pengendalian secara kimiawi dapat dilakukan dengan fungisida berbasis copper.

5. Penyakit Kapang Jelaga

Penyakit kapang jelaga disebabkan oleh cendawan *Capnodium* spp. Cendawan ini akan berkembang saat tanaman kopi terinfestasi hama kutu perisai, kutu kebul, kutu daun atau serangga penghisap lainnya. Gejala serangan adalah daun tertutupi oleh jelaga berwarna hitam dan berserbuk. Cendawan tumbuh pada embun madu yang disekresikan oleh kutu perisai dan serangga hama penghisap lainnya. Semut biasanya memelihara kutu perisai dan menyebarkan kapang jelaga. Pengendalian penyakit ini dilakukan dengan mengendalikan kutu perisai, kutu daun dan kutu kebul dengan menggunakan prosedur yang direkomendasikan. Tidak memerlukan pengendalian secara kimiawi.

2.1.6 Hama Penyakit Tanaman Kopi

Kopi merupakan salah satu tanaman yang berperan penting untuk Indonesia. Sejak abad ke-18 kopi jenis arabika menjadi salah satu andalan ekspor Indonesia ke negara-negara Eropa. Namun seiring waktu, ada banyak jenis hama dan penyakit tanaman kopi yang mengganggu produktivitasnya. Hama dan penyakit itu menyerang melalui akar, batang, cabang, buah, dan daun tanaman kopi. Untuk

mengendalikannya, Anda perlu mengetahui jenis hama apa saja yang biasa menyerang tanaman kopi.

- Hama Bubuk Buah

Hama ini menyerang dengan meletakkan telurnya ke dalam biji kopi yang sudah mengeras sekitar tujuh hari, lalu berubah menjadi ular selama 14 hari dan 5 hari stadium kepompong. Diperkirakan hama ini dapat bertelur 35—55 butir dan terbang pada radius 350 meter sehingga kerugian akibat dari hama ini mencapai 40—50% dari total produksi. Untuk mengatasinya, sebaiknya Anda memusnahkan sumber-sumber infeksi dan pemutusan siklus hidup melalui petik buah kopi yang telah terserang hama buah bubuk.

- Hama Kutu Putih

Hama ini menyerang dompolan buah, daun, dan bunga. Hama kutu putih menyerang di 3—4 bulan awal musim kering dimana tunas-tunas bunga mati, buah-buah berguguran, dan daun muda berubah bentuk. Selain itu, kutu putih ini dapat mengeluarkan cairan bergula yang disenangi semut dan menimbulkan cendawan hitam. Penanganannya dapat dilakukan dengan cara penanaman pohon pelindung tanaman kopi yang bukan sumber infeksi.

- Hama Bubuk Cabang

Hama ini menyerang dengan menggerek cabang dan tunas muda. Setiap hama dapat menghasilkan 30—50 telur sehingga bisa menurunkan hasil produksi hingga 20%. Penanganannya dapat dilakukan dengan memotong cabang-cabang yang terserang agar infeksinya tidak menyebar. Kemudian, memperbaiki tanaman untuk menghasilkan cabang yang kuat dan sehat.

- Nematoda

Nematoda *Pratylenchus coffea* menjadi ancaman terbesar bagi tanaman kopi Indonesia. Dampak dari penyakit ini, yaitu penurunan kuantitas dan kualitas produksi, bahkan pada kopi robusta dapat menurunkan jumlah produksi hingga 80%. Penyakit ini dapat dihindari dengan cara tanaman atau bibit yang digunakan bebas nematoda. Selain itu, memusnahkan tanaman telah terserang, penggunaan bahan organik dan selalu membersihkan tumbuhan sebagai inang pengganti juga bisa jadi solusi.

2.2 Ekspor

Indonesia adalah salah satu negara produsen dan eksportir kopi paling besar di dunia. Hasil produksi kopi Indonesia mayoritas adalah varietas robusta. Indonesia juga terkenal karena memiliki sejumlah kopi khusus seperti 'kopi luwak' (dikenal sebagai kopi yang paling mahal di dunia) dan 'kopi Mandailing'. Berkaitan dengan komoditi-komoditi agrikultur, kopi adalah penghasil devisa terbesar keempat untuk Indonesia.

Tujuan ekspor kopi utama Indonesia antara lain adalah ke negara-negara anggota MEE (Masyarakat Ekonomi Eropa), negara kawasan Amerika khususnya negara Amerika Serikat serta negara di kawasan Asia seperti Jepang, Singapura, Korea dan Malaysia (Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia (AEKI, 2005).

Permasalahan lain yang muncul saat ini adalah pasar kopi olahan lebih banyak dikuasai Brasil, Kolombia, Ekuador, India dan Pantai Gading, sehingga praktis Indonesia untuk kopi olahan volume ekspornya masih kecil sekali dan hanya

dapat mengandalkan dari pasar dalam negerinya sendiri. Daya saing ekspor suatu komoditas adalah kemampuan suatu komoditas untuk memasuki pasar luar negeri yang kemudian memiliki kemampuan untuk mempertahankan pasar tersebut. Daya saing suatu komoditas dapat diukur atas perbandingan pangsa pasar (market share) komoditi tersebut pada kondisi pasar yang tetap.

2.2.1 Syarat Administrasi Ekspor

Kopi merupakan salah satu produk unggulan Indonesia di kancah dunia. Beberapa jenis kopi kita, seperti kopi gayo banyak dicari oleh buyer luar negeri. Kesempatan para pengusaha kopi untuk melebarkan sayap dan ikut bersaing di pasar global. Dalam ekspor kopi, ada beberapa persyaratan yang perlu dipenuhi sebagai berikut.

1. Produk Memenuhi Standar

Harus dipastikan sudah memenuhi standar mutu yang ditetapkan Menteri Perdagangan dan harus disertai dengan Surat Keterangan Asal (certificate of Origin SKA Form ICO, yaitu surat keterangan yang digunakan sebagai dokumen penyerta barang (kopi) yang diekspor dari seluruh Indonesia, yang membuktikan bahwa (kop) tersebut berasal, dihasilkan dan diolah di Indonesia.

2. Memiliki badan usaha

Kegiatan ekspor pada dasarnya dapat dilakukan oleh perseorangan, lembaga atau badan usaha yang memiliki badan usaha. Perizinan di bidang ekspor diberikan oleh Menteri Perdagangan atau pejabat yang diberi wewenang untuk menerbitkan perizinan. Karena itu, kamu harus memilih badan usaha apa yang ingin didirikan agar dapat melakukan ekspor, bisa CV maupun PT. Kalau nggak punya gimana?

Kamu bisa meminjam legalitas spor kops dan perusahaan lain dengan menggunakan jasa undername

3. Memiliki Surat Izin Ekspor

Setelah memiliki badan usaha, perusahaan harus diakui sebagai Eksportir Terdaftar Kopi (ETK) dan Eksportir Kopi Sementara (EKS) oleh Direktorat Jenderal Perdagangan Luar Negeri Kementerian Perdagangan. Untuk eksportir pemula, kamu harus mendapatkan Surat Izin Ekspor/ Legalitas Ekspor Kopi Sementara. Namun, jika kamu sudah melakukan ekspor kopi minimal 200 ton dalam setahun, kamu akan bisa mendapatkan surat legalitas ekspor kopi tetap atau eksportir terdaftar

4. Membuat Packing List, Invoice, SI (shipping instruction), dan SPEK

Packing list merupakan dokumen packing atau pengemasan yang memperlihatkan jenis, jumlah, serta berat dari barang ekspor impor. Dalam packing list juga diuraikan informasi barang yang disebut dalam commercial invoice, yakni dokumen nota/ faktur penjualan barang ekspor/ impor yang diterbitkan oleh penjual/pengirim barang/ eksportir. Shipping instruction atau Shipping Order adalah surat yang dibuat dan diberikan pemilik barang atau perusahaan ekspedisi kepada Carrier/ kapal (pelayaran) untuk menerima dan memuat muatan yang tertera dalam surat tersebut. Dalam setiap ekspor kopi, kamu juga harus dilengkapi dengan Surat Persetujuan Ekspor Kopi (SPEK). Surat yang dikeluarkan Dinas Perdagangan di Provinsi Kabupaten Kota ini merupakan surat sakti agar produk kopimu dapat diekspor ke seluruh negara tujuan. Selain itu, SPEK juga berguna

5. Mengirim Surat Penting ke Buyer

Setelah proses pengurusan surat-surat telah selesai, produk telah dikapalkan, dan transaksi keuangan sudah selesai dilakukan/ buyer sudah memenuhi kewajibannya, maka kita diwajibkan mengirimkan beberapa dokumen agar buyer dapat mengurus kepabeanan di negaranya. Dokumen- dokumen tersebut antara lain Packing list, invoice. COO, ICO dan COA.

2.2.2 Standar Kualitas Ekspor Produk Kopi Arabika

Tabel 1. Syarat mutu umum.

No	Keteria	Persyaratan
1	Serangga hidup	Tidak ada [nil]
2	Biji berbau busuk dan atau berbau kapang	Tidak ada [nil]
3	Kadar air [berat/berat]	Maks 12,5 %
4	Kadar kotoran non-kopi [berat/berat]	Maks 0,5 %

Disebut syarat umum karena kriteria ini berlaku untuk biji kopi arabika dan robusta baik yang diolah secara proses kering maupun proses basah. Esensi kriteria umum ini adalah untuk menjamin biji kopi bebas dari kotoran yang berpotensi mengganggu kesehatan, seperti serangga, mikroba dan benda padat fon-kopi lainnya. Kadar air juga dimasukkan dalam kriteria umum dengan nilai maksimum 12,5%

Tabel 2. Syarat ukuran khusus biji kopi arabika.

No	Persyaratan	Ukuran	Kriteria
1	maks lolos 5 %	Besar	Tertahan ayakan 6,5 mm
2	maks lolos 5%	Sedang	Lolos ayakan 6,5 mm, tertahan ayakan 6 mm
3	maks lolos 5%	Kecil	Lolos ayakan 6 mm, tertahan ayakan 5 mm

Susunan ayakan biji robusta proses pengolahan kering hanya terdiri atas 2 tingkat, yaitu ukuran lubang 6,5 mm bagian atas dan di bawahnya ukuran lubang saringan 3,5 mm. Sedangkan ayakan biji robusta pengolahan basah tersusun atas 3 tingkatan. Lubang saringan ayakan paling atas 7,50 mm, diikuti lubang saringan ayakan tengah 6,5 mm dan lubang saringan ayakan 5,5 mm.

Tabel 3. Syarat mutu khusus biji kopi arabika.

No	Mutu	Persyaratan
1	Kelas O [AA]	Tertahan saringan 7 mm
2	Kelas [A]	Lolos saringan 7 mm dan tertahan saringan 6,5 mm
3	Kelas II [B]	Lolos saring 6,5 mm dan tertahan saringan 6 mm
4	Kelas III [C]	Lolos saringan 6 mm dan tertahan saringan 5 mm
5	Kelas IV [PB]	Lolos saringan 5 mm dan tertahan saringan 4 mm

Kriteria ukuran biji kopi memiliki korelasi positif dengan citarasa. Buah kopi petik merah akan menghasilkan ukuran biji kopi yang lebih besar dari pada petik

kuning. jenis dan jumlah kandungan senyawa pembentuk citarasa pada seksual merah danga sudah lengkap dan maksimal. Sedangkan, berat buah per pohon saat petikbuah kuning hanya 3 kg. selain itu, biji besar juga dikaitkan dengan ekosistemkebun yang cocok dan perawatan tanaman kopi yang lebih baik.

2.2.3 Negara Tujuan Ekspor Kopi

Indonesia masuk sebagai lima besar negara penghasil kopi terbesar di dunia. Kopi asal Tanah Air pun sudah banyak dikenal oleh penikmat kopi dari seluruh dunia. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat, pada 2020 nilai ekspor kopi Indonesia mencapai US\$ 809.2 juta. Nilai tersebut turun 7,8% dari tahun sebelumnya yang mencapai USS 872 juta.

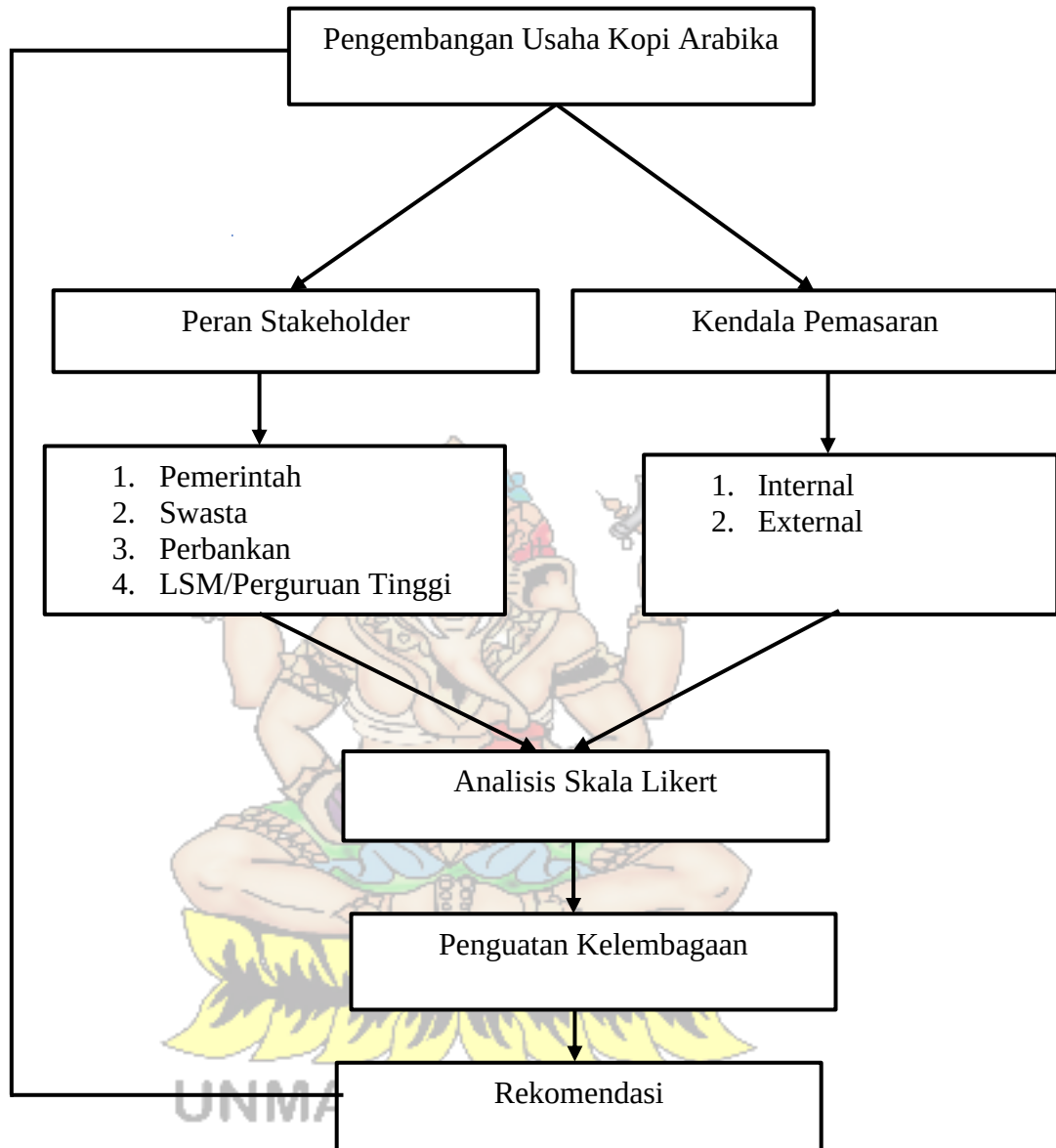
1. Amerika Serikat menjadi negara tujuan utama ekspor kopi Indonesia dengan nilai sebesar US\$ 202 juta atau 25% dari total ekspor kopi pada 2020. Selama lima tahun terakhir. Amerika Serikat pun menjadi negara tujuan dengan nilai ekspor kopi terbesar Indonesia.
- 2 Jepang menduduki peringkat kedua sebagai negara tujuan ekspor kopi Indoesia dengan nilai US\$ 56 juta Disusul oleh Malaysia dengan nilai ekspor kopi sebesar US\$ 55,4 juta.
- 3 Negara tujuan ekspor kopi Indonesia terbesar selanjutnya, yaitu Mesir dengan nilai sebesar US\$ 55.02 juta. Jerman menyusul dengan ekspor kopi sebesar US\$ 49,5 juta. 4. Selanjutnya, ada Italia di peringkat keenam negara tujuan ekspor kopi Indonesia dengan nilai sebesar US\$ 44 juta. Posisi selanjutnya ditempat Nilar Inggris dengan nilai ekspor sebesar US\$ 39 juta.

2.2.4 Kelembagaan Ekspor

Kelembagaan dalam pengertian sehari-hari dapat diartikan dalam arti sempit dan luas. Kelembagaan dalam arti sempit sering diartikan sebagai entitas (kelompok, organisasi) yaitu himpunan individu yang sepakat untuk menetapkan dan mencapai tujuan bersama. Tetapi dalam arti luas, kelembagaan mencakup nilai-nilai aturan, budaya dan lain-lain (Mardikanto, 2007). Berkaitan dengan persyaratan kelembagaan tersebut, tercakup di dalamnya adalah kelembagaan yang dikembangkan oleh instansi pemerintah, petani sendiri, pihak swasta dan Lembaga Swadaya Masyarakat (LSM).

Beberapa kelembagaan yang dikembangkan oleh banyak pihak tersebut sehubungan dengan itu maka perlu dikembangkan kemitraan antara instansi pemerintah dan masyarakat, yaitu perjanjian/kontrak kerjasama antara lembaga publik dan sektor swasta yang memungkinkan partisipasi masyarakat. Melalui kemitraan seperti itu akan terjadi kerjasama dan pembagian peran dan tanggungjawab bersama, baik dalam perencanaan dan pelaksanaan pembangunan maupun pembagian resiko serta akuntabilitas penyelenggaraan pembangunan (Mardikanto, 2009).

2.3 Kerangka Pimikiran Penelitian



Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran Penelitian “ Peran Stakehilder dalam Kelembagaan Pemasaran Kopi Arabika

Berdasarkan kerangka berpikir diatas, dalam pengembangan usaha kopi arabika pada penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peran stakeholder (pemerintah, swasta, perbankan, LSM atau PT) dan kendala (internal dan eksternal) dalam pemasaran. Metode analisis untuk kedua tujuan ini adalah metode skala

likert. Hasil penelitian menunjukkan penguatan kelembagaan pemasaran dari berbagai stakeholder yang akan direkomendasikan dalam penelitian ini.

2.4 Penelitian Terdahulu

Table 2.1. Peneliti Terdahulu

No	Nama dan tahun	Judul penelitian	Metode penelitian	Hasil Penelitian
1.	Asa Datu Niwanda (2018)	Analisis Kelembagaan Pemasaran Kopi Arabika di Kecamatan Kledung, Kabupaten Temanggung	Metode yang digunakan adalah metode kuantitatif	Hasil penelitian ini adalah tentang bagaimana kelembagaan pemasaran di kledung kabupaten temanggung
2.	Safrin Edy 2018	Pemberdayaan Petani Kopi Melalui Penguatan Kelembagaan Di Desa Kaongke-Ongkea Kecamatan Pasarwajo Kabupaten Buton	Metode yang digunakan adalah metode kuantitatif	mendeskripsikan model pemberdayaan petani melalui penguatan kelembagaan

- | | | | |
|----------------------------------|---|---|--|
| 3. Siska Fibriliani Sahat (2016) | Analisis Pengembangan Ekspor Kopi di Indonesia | Metode yang digunakan adalah metode kuantitatif | Hasil penelitian ini menunjukkan produk kopi dalam kegiatan ekspor yang mengalami perubahan setiap tahunnya. |
| 4. Ari Arsyadi, DKK (2017) | Strategi pengembangan usaha pengolahan kopi arabika “kampung kupi gayo” | Metode pengumpulan data, yang digunakan dalam penelitian ini skala likert | Hasil penelitian ini Faktor – factor strategis internal yang menjadi factor kekuatan dan kelemahan usaha kampung Kupa Gayo |
| 5. R Hidayat (2021) | Analisis strategi pemasaran coffe shop | Metode menggunakan pengumpulan data dengan analisis SWOT | Hasil penelitian ini factor peran stakeholder dalam pemasaran kopi coffee shoo |

