

KERAGAAN KOPI ARABIKA JAVA PREANGER DI JAWA BARAT

PERFORMANCE OF JAVA PREANGER ARABICA COFFEE IN WEST JAVA

Sunjaya Putra dan Yulius Ferry

Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar
Jl. Raya Pakuwon – Parungkuda km. 2 Sukabumi, 43357
Telp.(0266) 7070941, Faks. (0266) 6542087
handibalitri@gmail.com

ABSTRAK

Kondisi tanah yang subur dan iklim yang sesuai di sebagian wilayah pegunungan Jawa Barat menghasilkan kopi Arabika bermutu baik dan citarasa yang *excellent*. Pada tahun 2014 kopi Arabika asal Priangan Jawa Barat mendapat sertifikat Indikasi Geografis dari Direktorat Jenderal Hak Kekayaan Intelektual dengan nama Kopi Arabika Java Preanger (KAJP). Budidaya KAJP dilakukan sesuai dengan praktek budidaya yang baik (*Good Agricultural Practices*). Polatanam kopi Arabika yang banyak dilakukan oleh petani adalah kopi Arabika dengan sayuran. Selain itu petani menerapkan integrasi kopi Arabika dengan ternak. Pengolahan kopi Arabika menggunakan metode olah basah dengan cara giling basah dan kering. Sebagian petani KAJP sudah mulai mengusahakan kopi luwak. Kelembagaan yang terlibat dalam pengelolaan KAJP sebanyak 84 kelompok tani/Lembaga Masyarakat Desa Hutan. Produk KAJP di ekspor ke berbagai mancanegara baik dalam bentuk kopi beras (*greenbean*) maupun kopi luwak, dengan harga premium.

Kata kunci : *Coffea Arabica*, keragaan, java preanger, indikasi geografis

ABSTRACT

Fertile soil and climate condition in the most mountainous region of West Java contribute to the good quality and excellent flavor of Arabica coffee cultivated in the area. In 2014, arabica coffee originated from Priangan, West Java was awarded Geographical Indications Certification from The Directorate General of Intellectual Property, and named Java Preanger Arabica Coffee (JPAC). JPAC cultivated in accordance with good farming practices (Good Agricultural Practices). Farmers mostly intercrop Arabica coffee with vegetables, or integrate farming with livestock. Arabica coffee processing use wet and dry milling. Some farmers have started to develop JPAC civet coffee farming. JPAC institutional management involved 84 farmers' groups/ Forest Village Communities. JPAC products exported to various countries in the form of greenbean or civet coffee, at a premium price.

Keywords: Coffea Arabica, the performance, java Preanger, geographical indications

PENDAHULUAN

Jawa Barat merupakan salah satu daerah penghasil kopi Arabika berkualitas ekspor. Kopi Arabika asal daerah ini sudah terkenal ke berbagai negara sejak abad ke XVIII. Saat ini kopi Arabika asal Jawa Barat di ekspor ke berbagai negara diantaranya ke Maroko, Korea Selatan, Australia dan Jerman. Pada tahun 2013, luas areal tanaman kopi Arabika di Jawa Barat mencapai 16.731 ha dengan produksi 9.409 ton dan melibatkan petani sebanyak 38.678 kepala keluarga (Ditjenbun, 2014).

Kopi Arabika asal Jawa Barat terutama yang berasal dari Kabupaten Bandung, Bandung

Barat, Garut dan Sumedang yang ditanam di atas ketinggian tempat 1.000 m dpl, mempunyai kualitas baik dan cita rasanya banyak disukai oleh konsumen, dari dalam maupun luar negeri.

Agar kopi Arabika asal Jawa Barat terjamin keasliannya maka pada 2013 Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis mengajukan sertifikasi Indikasi Geografis (IG) ke Direktorat Jenderal Hak Kekayaan Intelektual (Dirjen HKI), dan pada tahun 2014 diterbitkan sertifikat IG oleh HKI untuk kopi Arabika asal Priangan Jawa Barat dengan nama Kopi Arabika Java Preanger (KAJP).

Berdasarkan IG penyebaran KAJP terbagi menjadi dua varian/wilayah yaitu KAJP

Bandoeng Highland dan *Soenda Mountain*. Varian KAJP *Bandoeng Highland* meliputi wilayah Kabupaten Garut (Gunung Cikuray dan Gunung Papandayan), Bandung (Gunung Malabar, Gunung Caringin/Tilu, dan Gunung Patuha), Bandung Barat (Gunung Halu) dan Cianjur (Gunung Besar), sedangkan wilayah penyebaran KAJP *Soenda Mountain* meliputi Kabupaten Bandung Barat, Purwakarta, Subang dan Sumedang (Gunung Burangrang, Gunung Tangkuban Parahu dan Gunung Manglayang). Luas areal yang potensial untuk budidaya KAJP di wilayah *Bandoeng Highland* dan *Soenda Mountain* masing-masing adalah 266.680 ha dan 28.860,99 ha atau total seluas 295.540,99 ha (Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Kopi Arabika Java Preanger, 2012).

Tujuan penulisan makalah ini adalah untuk memberikan informasi mengenai wilayah penyebaran, budidaya, pengolahan, kelembagaan dan pemasaran Kopi Arabika Java Preanger di Jawa Barat.

KARAKTERISTIK KOPI ARABIKA JAVA PREANGER

Lahan dan Iklim

Kopi Arabika Java Preanger ditanam pada lahan dengan ketinggian tempat di atas 1.000 m dpl, jenis tanah umumnya Andosol dan tipe iklimnya A sampai B (Schmidt dan Ferguson). Rata-rata curah hujan tahunan berkisar 2.000 – 3.000 m dpl dengan bulan basah (curah hujan > 100 mm/bulan) 6-7 bulan setiap tahunnya. Kandungan bahan organiknya tergolong tinggi, yaitu di atas 3% dengan pH berkisar 6 – 7. Andosol merupakan salah satu jenis tanah yang tergolong subur dan sesuai untuk tanaman kopi (Sari *et al.*, 2013)

Ketinggian tempat yang sesuai untuk tanaman kopi Arabika berkisar 1.000 - 2.000 m dpl, curah hujan tahunan 1.250 - 2.500 mm,

bulan kering (curah hujan < 60 mm/bulan) 1-3 bulan per tahun dengan suhu udara rata-rata 15-25°C (Ditjenbun, 2014).

Lahan yang sesuai untuk tanaman kopi Arabika memiliki kemiringan < 30 %, kedalaman tanah efektif lebih dari 100 cm dengan tekstur tanah berlempung (*loamy*) dan struktur tanah lapisan atas remah. Sifat kimia tanah yang dikehendaki tanaman kopi Arabika yaitu (1) kemasaman (pH) tanah 5,5 — 6,5, (2) kadar bahan organik > 3,5 % atau kadar C > 2 %, (3) nisbah C/N antara 10 — 12, (4) kapasitas tukar kation > 15 me/100 g tanah, (5) kejenuhan basa > 35 %, dan (6) kadar unsur hara N, P, K, Ca, dan Mg tergolong cukup sampai tinggi (Ditjenbun, 2014).

Budidaya

Bahan tanam/benih kopi Arabika yang digunakan oleh petani di wilayah KAJP terdiri dari varietas unggul seperti Sigarar Utang, S 795, Andung Sari 1, USDA 762, dan Kartika serta kopi Arabika jenis Timtim dan Ateng. Penampilan kopi Arabika Sigarar Utang dan Ateng di lapang terdapat pada Gambar 1. Benih diperoleh dengan cara membeli (benih bersertifikat) atau mengambil dari tanaman kopi Arabika unggul milik petani yang berumur di atas lima tahun.

Salah satu kebun induk kopi Arabika varietas Sigarar Utang yang telah ditetapkan berdasarkan surat keputusan Menteri Pertanian No. 65/Kpts/SR.120/2/2014, terdapat di Desa Margamulya, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung, seluas 2 ha yang dikelola oleh Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH) Rahayu Tani (Gambar 2). Lokasi kebun induk terletak pada ketinggian tempat 1.510 – 1.550 m dpl, tipe iklim C (Schmidt dan Ferguson) dan jenis tanah Andosol. Produksi benih yang dihasilkan oleh kebun induk tersebut mencapai 3,1 juta benih per tahun.



(A)

(B)

Gambar 1. Penampilan kopi Arabika Sigarar Utang di Cisurupan, Garut (A) dan Ateng di Rancabali, Bandung (B)



Gambar 2. Kebun induk kopi Arabika varietas Sigarar Utang di Pangalengan

Benih tanaman kopi Arabika unggul asal kebun induk/milik petani diambil dari pohon yang berbuah lebat dalam tiga musim berbuah (stabil). Kemudian dipilih cabang produksi berbuah lebat, dan buah sudah berwarna merah (matang fisiologis), buah diambil dari bagian tengah cabang tersebut dengan cara dipetik satu per satu. Buah kopi kemudian dikupas kulit buahnya secara manual (menggunakan tangan atau diinjak dengan kaki) atau menggunakan mesin pengupas kulit buah (*pulper*). Buah yang sudah dikupas (kopi HS/gabah) difermentasi selama 12 jam, lalu dicuci untuk menghilangkan lendirnya. Kopi gabah kemudian dikering anginkan selama 2-3 hari di tempat yang teduh, kemudian disortir dengan

cara memilih kopi gabah yang bernas serta memiliki garis tengah lurus (Gambar 3)

Kegiatan awal pembibitan adalah menyiapkan polibag berukuran 10 x 15 cm yang telah disusun dalam bedengan dan berisi media tanam tanah serta pupuk kandang (Gambar 4). Kopi gabah dimasukkan ke polibag tersebut dengan bagian datarnya menghadap ke bawah dan ditutup dengan alang-alang. Penyiraman dilakukan sesuai dengan keperluan. Setelah berumur sekitar 2 bulan benih kopi akan mengeluarkan daun (fase kepelan) (Gambar 5A) dan umur 6-8 bulan benih kopi siap dipindah ke lapang (Gambar 5B).



Gambar 3. Kopi bernas dan garis tengah lurus



Gambar 4. Polibag berisi media tanam yang disusun dalam bedengan



(A)

(B)

Gambar 5. Benih kopi fase kepelan (A) dan siap tanam di lapang (B)



(A)

(B)

Gambar 6. Kopi Arabika Java Preanger dengan pohon penaung Surian (A) dan *Eucalyptus* (B)

Benih kopi ditanam pada lubang tanaman berukuran 50 x 50 x 50 cm yang sebelumnya telah diberi pupuk organik sebanyak 5 kg/lubang. Jarak tanam kopi yang digunakan 2 x 2 m (2.500 tanaman/ha). Tanaman pelindung tetap yang banyak digunakan petani yaitu eucalyptus dan surian (Gambar 6), namun ada juga beberapa petani yang menggunakan tanaman lamtoro dan buah-buahan. Tanaman pelindung tetap umumnya ditanam dengan jarak tanam 6 x 6 m. Sebagian petani ada yang menggunakan *Theprosia vogelii* (kacang babi) sebagai tanaman pelindung sementara, yang ditanam dengan jarak tanam 4 x 4 m.

Pemeliharaan yang dilakukan petani meliputi, pembersihan gulma setiap 2 bula sekali, pengemburan tanah di daerah

piringan/bobokor, pemupukan dengan pupuk kandang (5 kg/pohon/tahun), pemangkasan kopi (pangkas bentuk dengan tinggi 1,5 – 1,6 m, pangkas produksi, pangkas peremajaan dan wiwilan) dan pohon penaung serta pembuatan rorak. Fungsi adalah untuk tempat penampungan serasah dan menjaga kelembaban air tanah (Rejekiningrum & Haryati, 2002). Hasil pemangkasan bentuk tanaman kopi Arabika dengan sistem batang tunggal dengan tinggi pangkasan 1,7 m terdapat pada Gambar 7. Untuk mengantisipasi musim kemarau berkepanjangan petani membuat embung sebagai tempat penampungan air hujan (Rejekiningrum & Haryati, 2002) di areal kebun kopi (Gambar 8).



Gambar 7. Tanaman kopi Arabika yang telah di mengalami pemangkasan bentuk



Gambar 8. Penampilan embung di kebun kopi Arabika



(A)

(B)

Gambar 9. Pola tanam kopi Arabika dengan kubis (A) dan wortel (B)

Pola tanam

Lahan di antara tanaman kopi Arabika, cukup luas, sehingga petani memanfaatkan lahan tersebut untuk ditanami sayuran yang berumur pendek (3 bulan), seperti kubis, wortel, bawang daun dan lain-lain. Penampilan pola tanam kopi Arabika dengan kubis dan wortel dapat dilihat pada Gambar 9.

Integrasi Ternak dan Kopi Arabika

Ternak yang diusahakan berdekatan dengan kebun kopi Arabika diantaranya adalah domba atau sapi (Gambar 10). Kotoran domba atau sapi biasanya dicampur dengan limbah kulit buah kopi untuk dijadikan sebagai kompos/pupuk organik (Gambar 11). Pupuk tersebut digunakan untuk pemupukan tanaman kopi Arabika milik petani maupun dijual ke petani lain.



Gambar 10. Ternak sapi yang berdekatan dengan kebun kopi Arabika



Gambar 11. Rumah kompos sebagai tempat pembuatan pupuk organik dengan bahan pupuk kandang dan limbah kulit buah kopi

Panen

Awal musim panen KAJP di daerah Priangan, Jawa Barat, biasanya jatuh pada Maret – April dan berakhir pada Juli – Agustus. Tanaman KAJP mulai dipanen pada umur 2 – 2,5 tahun dan panen dapat terus dilakukan sampai umur 15 – 20 tahun. Panen perdana umumnya tanaman KAJP dapat menghasilkan 1,5 – 3 kg buah/pohon/tahun, umur 5 tahun meningkat menjadi 4 – 6 kg buah/pohon/tahun dan pada umur di atas 5 tahun dapat mencapai 7 – 10 kg buah/pohon/tahun.

Panen dilakukan dengan cara dipetik satu per satu (Gambar 12A) agar tidak merusak cabang produksi, sehingga pada tahun berikutnya dapat berbunga dan berbuah kembali. Hasil panen terdiri dari buah kopi yang berwarna merah sudah mencapai minimal 85%, dan buah kuning 15% serta tidak terdapat buah hijau (Gambar 12B). Dalam tempo 12 jam – 24 jam buah kopi hasil panen kemudian diolah.



(A)



(B)

Gambar 12. Pemetikan buah (A) dan hasil panen buah Kopi Arabika Java Preanger (B)

Pengolahan Buah Kopi

Pengolahan KAJP menggunakan sistem olah basah. Sebelum diolah basah, untuk memisahkan buah yang bernas/berisi dan kosong/hampa buah kopi hasil panen

dirambang menggunakan air bersih yang mengalir. Buah yang bernas akan tenggelam dan yang kosong akan mengambang. Buah bernas berwarna merah dikupas kulitnya (*depulping*) menggunakan mesin *pulper*

(Gambar 13A) dan dihasilkan biji kopi berkulit tanduk. Setelah dirambang, biji kopi berkulit tanduk yang bernas difermentasi selama 18 – 38 jam, menggunakan air bersih mengalir. Setelah proses fermentasi selesai, biji kopi berkulit tanduk dicuci sampai lendirnya hilang (Gambar

13B). Setelah itu dilakukan penjemuran di atas lantai jemur beralaskan plastik atau terpal, juga menggunakan para-para (Gambar 14A dan 14B). Pengolahan selanjutnya dilakukan dengan metode giling kering dan basah.



(A)

(B)

Gambar 13. Mesin pulper (A) dan pencucian kopi gabah (B)



(A)

(B)

Gambar 14. Penjemuran kopi gabah di lantai jemur (A) dan para-para (B)

Giling Kering

Penjemuran biji dilakukan sampai kadar air 12%, dan dihasilkan biji kering berkulit tanduk (kopi HS), kemudian dipilih yang bentuknya baik, kulit tanduknya utuh dan berwarna kuning gading. Kopi HS terpilih dikupas kulit tanduknya (*dehulling*)

menggunakan mesin huller (Gambar 15), sehingga dihasilkan kopi beras atau *ose/greenbean/kopi pasar*, kemudian dilakukan sortasi dengan cara memisahkan biji rusak, pecah atau berwarna hitam. Kopi beras hasil sortasi, bentuk/ukurannya normal dan berwarna hijau kekuningan.

Giling Basah

Biji kopi berkulit tanduk dijemur selama 3 – 4 jam sampai kadar airnya mencapai 40%, kemudian dikupas kulit tanduknya (*dehulling*) dengan mesin huller khusus dan dijemur sampai

kadar airnya 12%, sehingga dihasilkan kopi beras atau *ose/greenbean*/kopi pasar berwarna hijau kebiruan (Gambar 16). Selanjutnya dilakukan disortasi untuk memisahkan biji rusak, pecah dan berwarna hitam.



Gambar 15. Mesin pengupas kulit tanduk (*huller*)



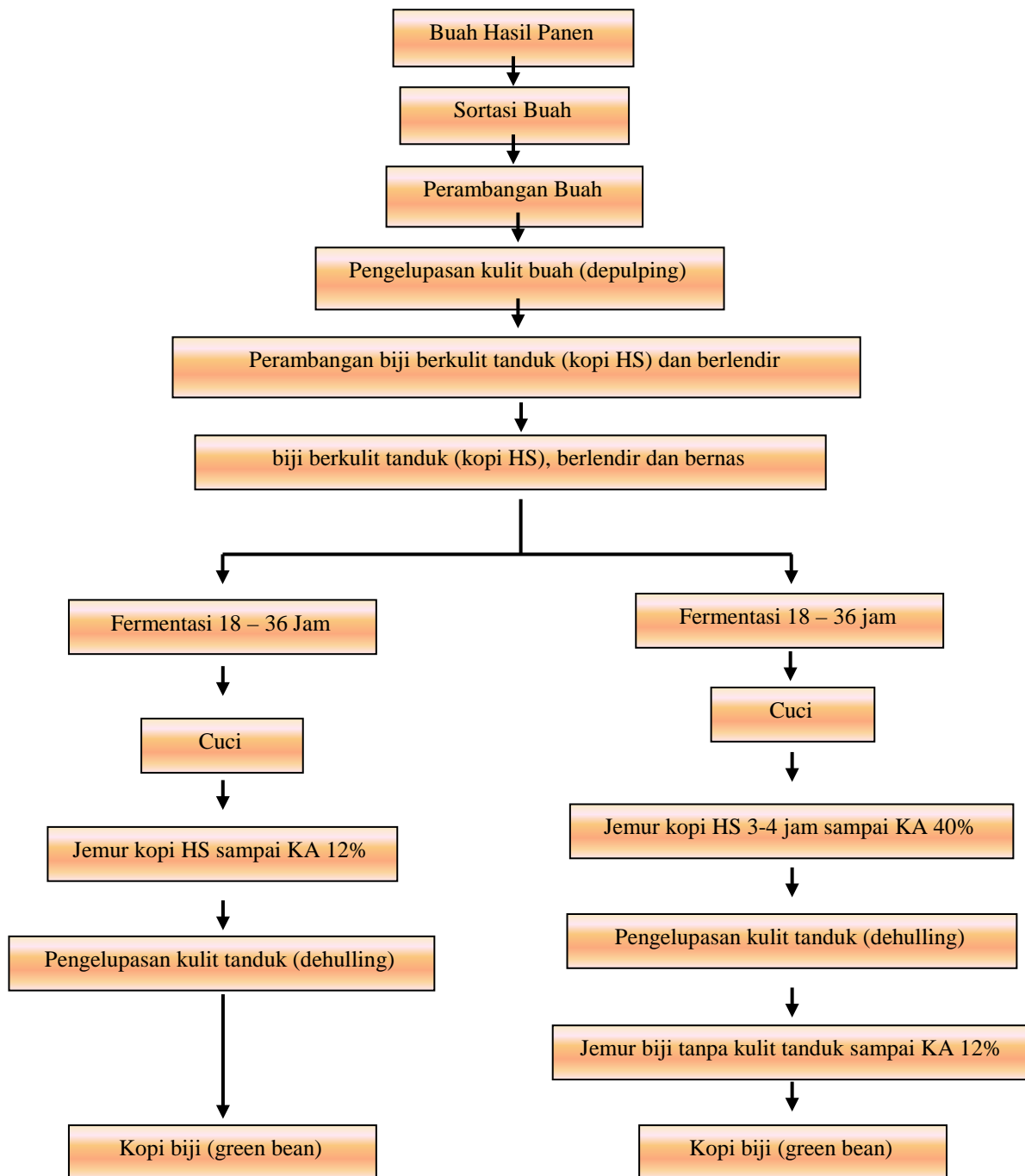
(A)



(B)

Gambar 16. Mesin *huller* khusus giling basah (A) dan hasil biji kopinya (B)

Diagram alir pengolahan buah kopi dengan metode olah basah giling kering dan olah basah giling basah dapat dilihat pada Gambar 17.



Gambar 17. Diagram alir pengolahan buah KAJP

Sumber : Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Kopi Arabika Java Preanger, 2012

Kopi Bubuk

Biji kopi yang telah kering (KA 12%) disangrai menggunakan mesin penyangrai kopi (*roaster*) (Gambar 18A). Biji yang telah disangrai (Gambar 18B) kemudian diolah

menjadi bubuk menggunakan mesin penggiling kopi (*grinder coffee*) (Gambar 19)



(A)

(B)

Gambar 18. Mesin penyangrai biji kopi (*roaster*) (A) dan biji kopi yang telah disangrai (B)



Gambar 19. Pembuatan kopi bubuk dengan alat penggiling kopi (*grinder coffee*)

Kopi Luwak

Beberapa petani KAJP di Jawa Barat menjual kopi dalam bentuk kopi luwak. Pengertian kopi luwak adalah kopi yang berasal dari buah kopi yang dimakan oleh luwak (*Paradoxorus hermaphroditus*) kemudian keluar bersama kotorannya berupa biji kopi dengan syarat biji kopi masih utuh terbungkus kulit tanduk dan dapat tumbuh jika ditanam kembali (Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, 2015). Salah satu tempat pengelolaan kopi luwak terdapat di Desa Margamulya, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung. Petani di daerah tersebut dapat menghasilkan 150 kg kopi luwak per bulan dari 100 ekor luwak yang dipelihara dalam kandang (Gambar 20).

Menurut Yusiyanto *et al.* (2010), citarasa kopi Arabika luwak kandang sangat

dekat dengan citarasa kopi Arabika hasil olah basah dengan keunggulan *body* lebih kuat.



Gambar 20. Budidaya kopi luwak dengan sistem kandang di Margamulya

Citarasa

Kopi bubuk yang dihasilkan kemudian dilakukan pengujian citarasa terhadap seduhan kopi dengan metode organoleptik (*cupping test*) sesuai standar Specialty Coffee Association of America/SCAA (Lingle, 2001). Karakter/komponen yang diuji terdiri dari (1) *Fragrance* yaitu bau kopi biji kering atau bubuk, (2) *Flavor* : adalah kombinasi antara yang dirasakan lidah dengan aroma uap yang mengalir dari mulut ke hidung, (3) *After taste* : adalah lama bertahannya suatu *flavor* setelah kopi dibuang atau ditelan, (4) *Acidity* : adalah rasa asam yang enak, (5) *Body* : kekentalan suatu sampel, (6) *Balance* : keseimbangan antara *flavor*, *after taste*, *acidity* dan *body*, pada sampel yang diuji, (7) *Sweetness* : adanya rasa manis yang nikmat, (8) *Clean Cup* : nilai yang diperoleh dari awal sampai akhir pengujian

citarasa (kesan umum) (9) *Uniformity* : keseragaman citarasa dari tiap mangkok, (10) *Over All* : nilai keseluruhan dari sebuah sampel yang dirasa oleh setiap penilai, dan (11) *Tain/Defects* : nilai cacat citarasa yang mengurangi kualitas kopi

Berdasarkan hasil uji citarasa terhadap seduhan KAJP yang dilakukan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, Jember, dari 10 lokasi (sampel) yang di uji total nilainya rata-rata mencapai 82,13 (Tabel 1) yaitu termasuk kategori *excellent* sehingga KAJP digolongkan kopi spesialti, karena citarasanya mempunyai skor nilai di atas 80. Menurut SCAA (2009) dan Netlog (2010) apabila seduhan kopi mempunyai nilai total citarasa ≥ 80 pada skala 100, maka makka dapat dikategorikan sebagai kopi spesialti

Tabel 1. Hasil uji cita rasa Kopi Arabika Java Preanger

Komponen	Sampel Uji Nomor										Nilai Rata-rata
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<i>Fragrance</i>	7,42	7,75	7,75	7,67	7,67	7,67	7,83	8,08	7,75	7,58	7,72
<i>Flavor</i>	7,58	7,58	7,67	7,42	7,50	7,58	7,83	7,83	7,83	7,00	7,58
<i>Aftertaste</i>	7,67	7,92	7,75	7,58	7,83	7,67	7,83	7,67	7,83	7,00	7,68
<i>Acidity</i>	7,67	7,50	7,50	7,25	7,50	7,50	7,83	7,58	7,58	7,00	7,49
<i>Body</i>	7,58	7,58	7,67	7,75	7,92	7,58	7,83	7,75	7,67	7,58	7,69
<i>Uniformly</i>	9,33	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	9,33	9,87
<i>Balance</i>	7,67	7,75	7,83	7,58	7,67	7,67	8,00	7,92	7,92	6,75	7,68
<i>Clean Up</i>	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	8,67	9,87
<i>Sweetness</i>	7,58	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	9,76
<i>Overall</i>	10,00	7,83	7,92	7,50	7,75	7,75	8,00	7,75	7,92	6,92	7,93
<i>Tain/defect</i>	-10,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total	71,17	83,92	84,08	82,75	83,83	83,42	85,17	84,58	84,50	77,83	82,13
Aroma	<i>Flowery, floral, herbal, fruity (nangka), very sweet, spicy</i>										

Sumber : Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Kopi Arabika Java Preanger, 2012

Keterangan :

- 1 = Gunung Wayang, Desa Kertasari, Kecamatan Pangalengan, Bandung
- 2 = Gunung Tilu, Desa Pulosari (Kubang Sari), Kecamatan Pangalengan, Bandung
- 3 = Gunung Tilu, Desa Margalaksana, Kecamatan Pangalengan, Bandung
- 4 = Gunung Patuha, Desa Cibodas, Kecamatan Pangalengan, Bandung
- 5 = Gunung Malabar, Desa Cipenang, Kecamatan Pangalengan, Bandung
- 6 = Gunung Halu, Desa Mekarwangi, Sindangkerta, Bandung Barat
- 7 = Gunung Papandayan, Desa Cisero, Kecamatan Cisurupan, Garut
- 8 = Gunung Cikuray, Desa Margaluyu, Kecamatan Cikajang, Garut
- 9 = Gunung Manglayang, Desa Pangadean, Kecamatan Rancakalong, Sumedang
- 10 = Gunung Burangrang, Desa Cipada, Kecamatan Cikalong Wetan, Bandung Barat

Kelembagaan

Jumlah kelompok tani/LMDH anggota MPIG Kopi Arabika Java Preanger di Jawa

Barat, berjumlah 84 kelompok tani/LMDH yang melibatkan 3.091 petani (Tabel 2).

Tabel 2. Anggota Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Kopi Arabika Java Preanger

Kabupaten	Kelompok Tani/Lembaga Masyarakat Desa Hutan	Petani (orang)
Bandung	53	1667
Bandung Barat	15	473
Sumedang	13	479
Garut	3	472
Jumlah	84	3091

Sumber : Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Kopi Arabika Java Preanger, 2012

Pemasaran

Kopi Arabika Java Preanger mempunyai kualitas yang baik dan citarasanya tergolong spesialti, oleh karena itu sejak tahun 2009, kopi tersebut dapat menembus pasar internasional. Volume ekspor KAJP dari tahun 2009 – 2014

ke berbagai manca negara terdapat pada Tabel 3. Kopi luwak yang dihasilkan petani KAJP 90% diekspor ke berbagai negara seperti Korea, Taiwan, Hongkong, Cina, Jepang, Inggris, Belanda, dan Jerman. Dalam setahun dapat dihasil omset sebesar 13 milyar rupiah.

Tabel 3. Negara tujuan dan volume ekspor Kopi Arabika Java Preanger

Tahun	Negara Tujuan	Volume (ton)
2009	Australia	18
2010	Australia dan Jerman	36
2012	Jerman	18
2013	Maroko	18
2014	Korea Selatan	18

Buah KAJP di tingkat petani dijual ke pedagang pengumpul tingkat desa dengan harga Rp. 5.000 -7.000 per kg. Oleh pedagang tingkat desa buah kopi diolah menjadi kopi gabah/kopi HS menggunakan mesin pulper. Kopi gabah dengan kadar air 40% dijual ke pedagang besar dengan harga Rp. 20.000 – 25.000 per kg sedangkan kopi gabah dengan kadar air 12% dijual dengan harga Rp. 25.000 – 30.000 per kg. Kopi lanang (*peaberry coffee*) di daerah Garut dapat dijual dengan harga Rp. 70.000 per kg.

Petani yang sudah mempunyai mesin huller mengolah kopi gabah kering (kadar air 12%) menjadi kopi beras (*green bean*) dan dijual dengan harga Rp. 40.000 – 50.000 per kg. Selain itu ada beberapa petani yang menjual kopi beras hasil giling basah dengan harga Rp.

80.000 – 90.000. Petani di daerah Pangalengan dapat menjual biji yang sudah disangrai atau kopi bubuk dengan harga premium yaitu Rp. 500.000 per kg. Kopi luwak di daerah Pangalengan dalam bentuk kopi beras dijual dengan harga Rp.800.000 per kg sedangkan dalam bentuk bubuk dapat dijual dengan harga Rp. 1.200.000 per kg.

PENUTUP

Kondisi lahan dan iklim di wilayah *Bandoeng Highland* dan *Soenda Mountain* sangat sesuai untuk tanaman kopi Arabika. Dari wilayah ini dihasilkan kopi Arabika yang bermutu baik dengan citarasa *excellent* dan dikenal dengan nama Kopi Arabika Java

Preanger. Budidaya Kopi Arabika Java Preanger sudah sesuai dengan praktek budidaya kopi yang baik (*Good Agricultural Practices*) dan kopi diolah dengan metode olah basah. Kopi Arabika Java Preanger di kelola 84 kelompok tani/Lembaga Masyarakat Desa Hutan, dan produknya di ekspor ke berbagai manca negara dengan harga premium.

DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Jenderal Pengolahan & Pemasaran Hasil Pertanian (Ditjen P2HP). 2015. *Pedoman Cara Produksi Kopi Luwak Melalui Pemeliharaan Luwak Yang Memenuhi Prinsip Kesejahteraan Hewan*. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. Jakarta. 36 hal.
- Direktorat Jenderal Perkebunan (Ditjenbun). 2014. *Pedoman Teknis Budidaya Kopi Yang Baik*. Ditjenbun. Jakarta. 60 hal.
- Direktorat Jenderal Perkebunan (Ditjenbun). 2014. *Statistik Perkebunan Indonesia. Kopi 2013-2015*. Ditjenbun. Jakarta. 83 hal.
- Lingle, T.R. 2001. *The Coffee Cuppers Handbook* (p.72) Long Beach, California, USA. Speciality Coffee Association of America.
- Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Kopi Arabika Java Preanger (MPIGKAJP). 2012. *Buku Persyaratan Indikasi Geografis Kopi Arabika Java Preanger*. MPIG Kopi Arabika Java Preanger Provinsi Jawa Barat. Bandung. 171 hal.
- Netlog. 2010. Karakteristik & deskripsi citarasa kopi. <http://id.netlog.com/> (20 Juni 2014)
- Rejekiningrum, P & Haryati, U. 2002. Panen hujan dan aliran permukaan untuk meningkatkan produktivitas lahan kering di Nyatnyono, DAS Kaligarang, Semarang. *J. Agromet* 16 (1 & 2) : 61-75.
- Sari, N.P., Santoso. T.I., & Mawardi, S. 2013. Sebaran tingkat kesuburan tanah pada perkebunan rakyat kopi arabika di dataran tinggi ijen-raung menurut ketinggian tempat dan tanaman penayang. *Pelita Perkebunan*, 29(2) : 93 - 107
- Speciality Coffee Association of America (SCAA). 2009. What is specialty coffee?. Speciality Coffee Association of America. <http://www.scaa.org/> (18 Juni 2014).
- Yusiyanto, Mawardi, S., Ismayadi, C., & Sulistiyowati. 2010. Karakteristik Fisik dan citarasa kopi luwak. *Prosiding Simposium Kopi*, Bali 4-5 Oktober 2010. Hal 285- 295.