



OVERVIEW KOMODITAS KOPI

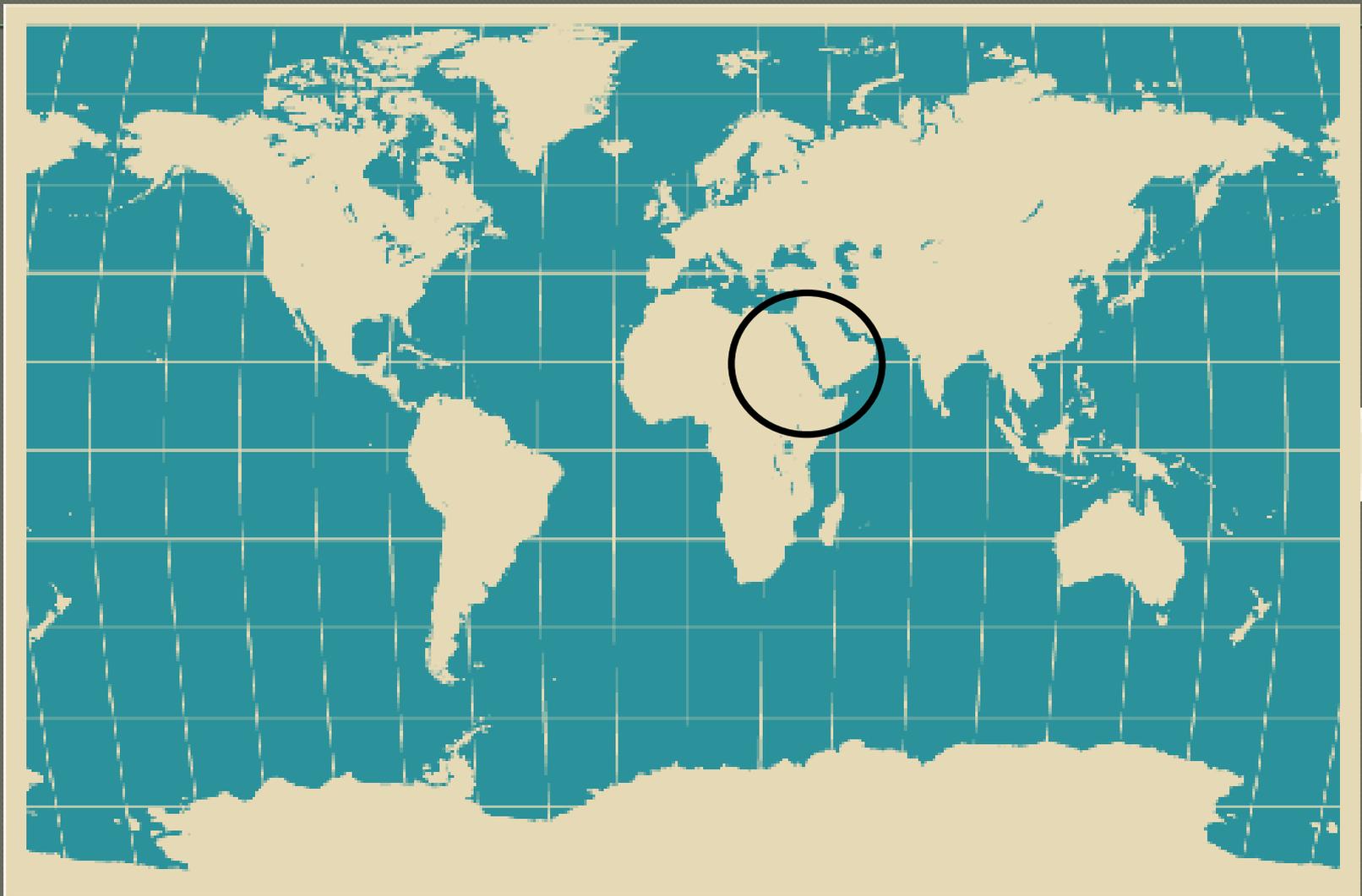
Oleh:

Dimas Rahadian AM, S.TP. M.Sc

Email: rahadiandimas@yahoo.com

**JURUSAN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA**

PERKIRAAN DAERAH ASAL KOPI



SEJARAH TANAMAN KOPI



- ◉ **Abad 10**
 - Mulai diperdagangkan oleh bangsa Arab, hingga ke Eropa
- ◉ **Abad 15**
 - Budidaya oleh bangsa Arab
- ◉ **Abad 16**
 - Biji kopi terpanggang
 - Dibawa ke India oleh pedagang
 - Belanda mengembangbiakkan ke Srilanka, Indonesia, Amerika, dll
- ◉ **Abad 17**
 - Dikembangbiakkan di Hawaii
 - Dibudidayakan oleh Perancis
 - Mulai populer di Eropa

SEJARAH KOPI DI INDONESIA

● Awal Abad 17

- Dibawa oleh VOC
- Ditanam di Jawa
- Ekspor kopi pertama kali
- Mulai ditanam di Sumatera (Aceh, Gayo, Mandailing, dll)



● Akhir Abad 18

- Hama karat menyerang kopi di Jawa

● Awal Abad 19

- Pembangunan infrastruktur perdagangan oleh Belanda



SEJARAH MINUMAN KOPI DI SELURUH DUNIA



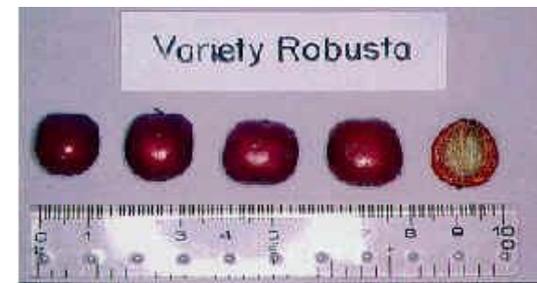
- **Abad 10** → Penelitian mengenai kopi oleh Ibnu Sina
- **Tahun 1511** → Kopi dilarang di Arab
- **Tahun 1524** → Larangan minum kopi di Arab dicabut
- **Tahun 1532** → Kopi dilarang di Mesir
- **Tahun 1645** → Kedai Kopi pertama di Botega Delcafe, Italia
- **Tahun 1650** → Coffee House pertama di Inggris (Universitas Oxford)
- **Tahun 1656** → Kopi dilarang oleh Kerajaan Utsmani
- **Tahun 1671** → Kedai kopi pertama di Perancis
- **Tahun 1674** → Penolakan minum kopi dari kaum wanita Inggris
- **Tahun 1675** → Raja Charles II memerintahkan untuk menutup seluruh kedai kopi
- **Abad 17** → Dipopuler Raja Gustav II di Skandinavia
- **Tahun 1773** → Boston Tea Party (momen kebangkitan kopi di Amerika)
- **Tahun 1777** → Aturan peredaran terbatas di Rusia oleh Raja Federick Agung
- **Tahun 1822** → Penemuan mesin espresso di Paris
- **Tahun 1933** → Dikembangkan mesin Espresso otomatis oleh Ernest Ily
- **Tahun 1946** → Dikembangkan mesin Espresso modern oleh Achilles Gaggia
- **Tahun 1901** → Satori kato menemukan metode freeze-dried (cikal bakal kopi Instan)
- **Tahun 1906** → Metode produksi masal kopi instan oleh George Constant Washington
- **Tahun 1908** → Penemuan filter kopi oleh orang Jerman bernama Melitta
- **Tahun 1938** → Kopi instan mulai dikomersialkan oleh Nescafe
- **Selanjutnya** : Kedai Kopi ala Starbuck

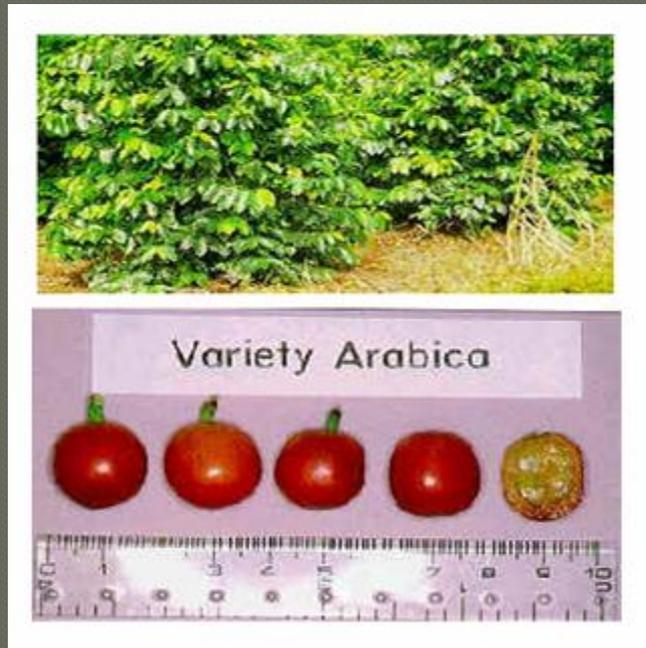


TANAMAN KOPI

Famili *Rubiaceae* dengan genus *coffea*. Spesies yang banyak dibudidayakan Robusta (*Coffea canephora*) dan Arabika (*Coffea arabica*).

Tanaman kopi Robusta dapat tumbuh dengan baik di ketinggian 400-700 m dpl, temperatur 21-24° C, dengan bulan kering 3-4 bulan secara berturut-turut dan 3-4 kali hujan kiriman. Tinggi tanaman kopi robusta dapat mencapai 12 meter. Tanaman kopi robusta mempunyai sifat tahan terhadap panas dan lebih tahan terhadap penyakit dibandingkan kopi Arabika. Daunnya bulat telur dengan ujung agak meruncing. Daun tumbuh berhadapan pada batang-batang, cabang, dan ranting.





Kopi Arabika baik dibudidayakan pada ketinggian 700-1500 m dpl. Tinggi pohon kopi arabika adalah 4-6 meter. Tanaman kopi arabika cocok tumbuh di daerah beriklim kering atau bulan kering 3 bulan/tahun, suhu ideal 16-20°C, umumnya berbuah sekali dalam setahun dan rendemen sekitar 18 %. Tanaman kopi arabika tidak tahan terhadap panas dan penyakit, namun jika sudah dipanen nilai ekonomisnya lebih tinggi daripada kopi robusta. Bentuk daun kopi arabika mirip dengan bentuk daun kopi robusta.

Kopi arabika dapat dibagi menjadi 3 kelompok, yaitu (1) *Colombian Milds*; (2) *Other Milds*; dan (3) *Brazilian and Other Arabicas (B&OA)*. Colombian Milds dan Other milds diolah secara basah, sedangkan B&OA diolah dengan cara kering, sehingga sering disebut *unwashed arabicas*.



Kopi liberika (*Coffea liberica*) dan kopi excelsa (*Coffea dewevrei*) tidak begitu populer sebab volume yang beredar di dunia sangat kecil.

Tanaman kopi liberika tumbuh di dataran rendah, dan tanamannya bisa mencapai ketinggian 30 m. Kopi liberika berbuah sepanjang tahun dengan ukuran buah yang tidak seragam. Buah kopi liberika berbentuk besar dan memanjang, serta mempunyai epicarp yang tebal. Panjang buahnya mencapai 17 mm, sedangkan lebarnya mencapai 9 mm.

PRODUKSI KOPI DI INDONESIA



- Luasan lahan kopi Indonesia : 1,3 juta hektar (Ditjenbun, 2004) → nomor kedua di dunia setelah Brazil yang mencapai 2,3 juta hektar.
- Komposisi 96% perkebunan rakyat, 2% perkebunan besar negara, dan 2% perkebunan besar swasta
- Sentra produksi : Sumut, Sumsel, Bengkulu, Aceh, Lampung, Jatim, NTT, Sulsel, ± 71 % Robusta
- Menduduki urutan keempat sesudah kayu, karet dan kelapa sawit → diekspor dalam bentuk primer (*on farm*) → sumber devisa negara
- Brazil memproduksi 2,1 juta ton (robusta 24%), Vietnam 737 ribu ton (robusta 95%), Kolombia 650 ribu ton (robusta 2%), Indonesia 614 ribu ton (robusta 90%), dan India 286 ribu ton (robusta 62%) → Indonesia penghasil kopi Robusta terbesar dunia (± 23,6 %)
- Produktivitas kopi rata-rata sangat rendah sekitar 850 kg/ha → 50% dari potensi sebenarnya . Bandingkan! Produktivitas tanaman kopi di Vietnam dapat mencapai 3 ton/ha.

KONSUMSI KOPI DI DUNIA



Negara pengimpor	Rata-rata per kapita (kg/tahun)		Rata-rata konsumsi total (000 ton/tahun)	
	1990-1993	2000-2003	1990-1993	2000-2003
Belgia	5,2	7,9	53,5	84,7
Denmark	10,5	8,9	54,4	47,7
Finlandia	12,5	11,2	62,9	58,3
Perancis	5,7	5,5	328,2	323,4
Jerman	7,7	6,7	615,8	552,7
Yunani	2,8	4,7	26,8	44,5
Italia	4,8	5,5	272,2	316,5
Jepang	2,7	3,2	336,5	411,7
Belanda	9,9	6,7	149,6	107,1
Norwegia	10,2	9,1	43,7	41,2
Portugal	3,1	4,3	30,2	44,0
Spanyol	4,3	4,4	167,0	174,9
Swedia	11,4	8,2	98,2	72,8
Amerika Serikat	4,4	4,1	1.117,0	1.159,1
Total Pengimpor	4,8	4,6	3.647,1	3.691,5
Konsumsi Dunia	t.a.d	t.a.d	4.415,3	4.860,2

Sumber : ICO, 2004

Keterangan : t.a.d : tidak ada data

Rata-rata konsumsi masyarakat Indonesia 0,5-06 kg/kapita per tahun (Yahmadi, 2005), sedangkan Brazil dan Kolombia mencapai 3-4 kg/kapita/tahun. Menurut Mawardi (2008), laju konsumsi kopi Indonesia mencapai 3 % per tahun

JENIS-JENIS KOPI DI DUNIA

● KOPI KOMERSIAL DAN KOPI SPECIALITY



KOPI SPECIALITY DARI INDONESIA:

Kopi Gayo (Aceh), Kopi Mandheling/Mandailing (Sumatera Utara), Kopi Java (Jawa, terutama Jawa Timur), Kopi Kintamani (Bali), Kopi Toraja/Kalosi Toraja (Sulawesi), dan Kopi Mangkuraja (Bengkulu)

KOPI SPECIALITY DARI BERBAGAI NEGARA:

Blue Mountain Coffee (Jamaika), Kilimanjaro Coffee (Tanzania), Kona Coffee (Hawaii), Moka Coffee (Yaman), Tarrazu Coffee (Costa Rica), Huehuetenango Coffee (Guatemala), Harrar Coffee (Ethiopia), dan Yirgacheffe Coffee (Ethiopia).

◎ BERDASARKAN CARA BUDI DAYANYA



- **KOPI ORGANIK**

Upaya menghasilkan biji kopi dengan menerapkan teknik budidaya yang akrab lingkungan untuk menuju produksi kopi yang berkelanjutan, serta konsumen merasa aman dari kontaminasi bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan

→ Syarat Kopi Organik:

- (1) ditumbuhkan tanpa pestisida sintetis minimum 3 tahun
- (2) terdapat rencana rotasi panen baik untuk mencegah erosi, mengendalikan, hama dan melindungi nutrien tanah.

- **KOPI NON-ORGANIK**

Tidak memenuhi syarat sebagai kopi organik

○ BERDASARKAN CARA PENYAJIAN



KOPI BUBUK/
TUBRUK



KOPI INSTAN



KOPI READY TO DRINK

STANDAR PERDAGANGAN KOPI INSTAN DI BEBERAPA NEGARA

● Singapura

bebas dari bubuk mengambang; kadar air $\leq 4\%$, kadar abu $\leq 12\%$; kafein anhidrat $\geq 2,8\%$. Harus larut dalam air mendidih dalam waktu 30 menit.

● Australia

Residu yang tidak larut air mendidih ≤ 3 g/kg.

Kadar dimetilpolisiloksan ≤ 10 mg/kg

● Malaysia

kafein anhidrat yang berasal dari kopi $\geq 2,25\%$; tidak mengandung bahan tambahan; larut dalam air mendidih selama 30 menit.

BERDASARKAN KEMASANNYA

- KOPI BUBUK



- KOPI READY TO DRINK



● BERDASARKAN CITARASANYA

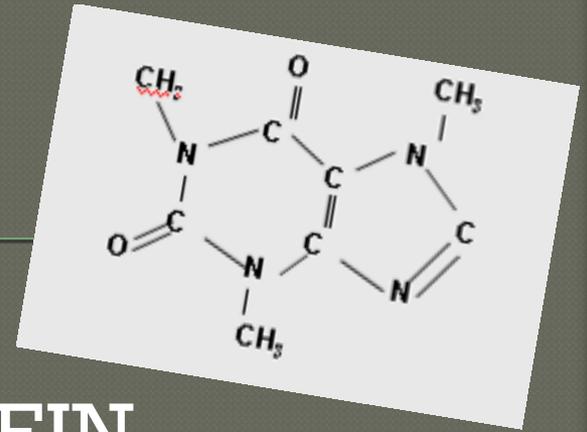
- **Espresso** → kopi pekat dengan tingkat konsentrasi dan rasa yang kuat. Komponen terpenting adalah cream, yang mengandung minyak, protein, dan gula
- **Ristretto** → espresso yang hanya diambil hasil saringan pertama sebanyak 15-20 ml
- **Cappuccino** → espresso dicampur susu panas dan susu yang dibusakan
 - *light cappuccino* : susu lebih banyak dari standar
 - *dark cappuccino* : susu lebih banyak dari standar
 - *Cappuccino Fredo* : dilapisi kocokan susu dingin
- **Macchiato** → Cappuccino yang disajikan dalam cangkir kecil
- **Marachino** → espresso yang ditambah dengan busa susu panas dan coklat
- **Americano** → mengencerkan secangkir kecil espresso menjadil segelas kopi
- **Coffee Latte** → satu tembakan espresso dilanjutkan dengan uap susu hingga berbuih sekitar 2 cm
- **Moccacino / Mocha** → coffee latte yang dicampurkan dengan coklat
- **Affogato** → sesendok es krim dituang dalam double espresso
- **Irish Coffee/ Royal Coffee** → kopi panas yang dicampurkan dengan Irish whiskey, gula, dan double cream



● BERDASARKAN MACAM-MACAM CAMPURAN DALAM PENYAJIAN

- Kopi susu
- *Coffeemix*
- *Carbonated coffee*
- Kopi Moka
- Kopi Jahe
- Kopi Ginseng
- Kopi Bandrek
- Kopi Joss
- Kopi Ijo
- Kopi Duren





● BERDASARKAN KADAR KAFEIN

Jenis		Arabika	Robusta
Regular Coffee	<i>Green</i>	1,05% (range 0,95-11,5)	2,0% (range 1,90-2,10)
	<i>Roasted</i>	1,30% (range 1,10-1,39)	2,3% (range 2,20-2,40)
Kopi Dekafeinasi (USA)	<i>Green</i>	0,032%	0,06%
	<i>Roasted</i>	0,036%	0,0695%
Kopi Dekafeinasi (Kanada/Eropa)	<i>Green</i>	0,08%	0,08%
	<i>Roasted</i>	0,10%	0,10%

KOPI DALAM BERBAGAI PRODUK NON MINUMAN

● Kuliner

- Roti
- Cake
- Es krim



Rotiboy

● Industri Besar

- Permen Kopi
- Wafer rasa cappuccino
- Biskuit moka



● Non-makanan

- Rokok rasa cappuccino
- Lulur



KOPI LUWAK



CARA MENGEKSTRAK KOPI

- **Takaran gula biasanya adalah setengah dari kopi**
- **Gula dimasukkan terlebih dahulu ke dalam gelas, kemudian kopi di atasnya**
- **Air mendidih yang akan dituang, didiamkan selama 60 detik dahulu**
- **Tidak disarankan menggunakan air yang mengandung zat besi atau air sulingan**



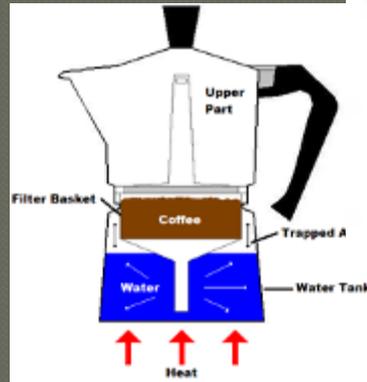
CARA MENIKMATI KOPI

- Pertama kali yang dilakukan adalah mencium aromanya
- Saat diminum tidak langsung ditelan, tapi dikulum terlebih dahulu untuk dicecap.
- Para penikmat kopi sejati tidak pernah merokok



COFFEE MAKER

● Mesin Espresso



● Moka Pot

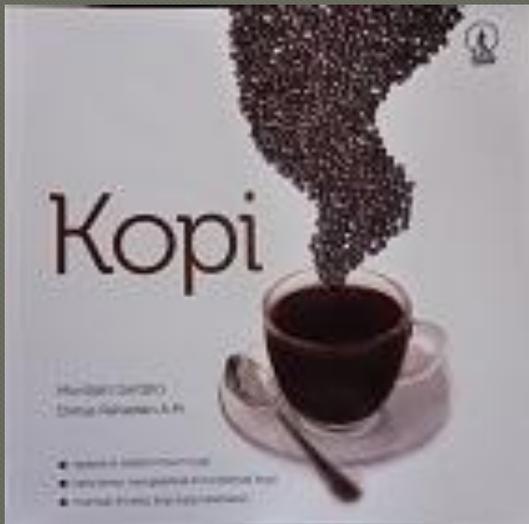
● Syphon

● Coffee Drip

● French Press



Sumber bacaan:



Penulis :
Murdijati Gardjito & Dimas Rahadian AM

ISBN : 978-979-21-2900-7

Penerbit : Kanisius Yogyakarta

Tahun Terbit : 2011

Jumlah Hal : 102 halaman

**TERIMA
KASIH**