

**ANALISIS DAYA SAING DAN MUTU KOPI DI KECAMATAN
SUMBERJAYA KABUPATEN LAMPUNG BARAT**

(Analysis of Competitiveness and Quality of Coffee Sumberjaya District District in West)

Elisa Ramanda, Ali Ibrahim Hasyim, Dyah Aring Hepiana Lestari

Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Jl. Prof.Dr. Soemantri Brodjonegoro No. 1
Bandar Lampung 35145, Telp 085766731752, e-mail: elisaramanda051@gmail.com

ABSTRACT

This research aims to know the comparativeness and competitiveness of coffee farming and the quality of the coffee beans produced in Sumberjaya Subdistric of West Lampung Regency. The research used a survey method in which respondents were 71 coffee farmers. This research was done at Tugusari Village from April-June 2015. The data was analyzed by the Policy Analysis Matrix (PAM) and by descriptive analysis using comparison to standard of GMP (Good Manufacturing Practice), namely ICO 407 and SNI 01-2907-2008. The result showed that coffee farming in Sumberjaya Distric had comparative and competitiveness with 0.35 DRCR / DRC and 0.83 PCR. Coffee farming had quality according to GMP in every harvest and post-harvest processes such as picking, sorting, processing, packaging and storage.

Key words: comparativeness, competitiveness, and GMP

PENDAHULUAN

Pada triwulan I tahun 2014, sektor pertanian menyumbang PDB Indonesia sebesar Rp361,02 triliun. Salah satu sub sektor yang berkontribusi dalam PDB Indonesia adalah sub sektor perkebunan yaitu Rp36,08 triliun (9,99 persen). Tanaman unggulan pada subsektor perkebunan adalah tanaman kopi yang menyumbang devisa negara sebesar 20 persen dari ekspor kopi robusta dunia. Akan tetapi, volume ekspor kopi Indonesia fluktuatif dan cenderung mengalami penurunan.

Meskipun volume ekspor mengalami penurunan namun nilai ekspor justru meningkat. Hal ini menunjukkan bahwa kopi mengalami kenaikan harga. Kenaikan harga pada umumnya disebabkan oleh peningkatan mutu kopi yang sangat ditentukan pada proses usahatannya. Mutu yang baik membuat kopi Indonesia dapat bersaing di pasar internasional. Dengan demikian, kopi memiliki peluang pasar yang baik bila dilihat dari nilai ekspor, volume ekspor dan konsumsi (Direktorat Jenderal Perkebunan 2013).

Standar mutu kopi Indonesia yaitu GMP (*Good Manufacturing Practice*). Penggunaan standar mutu GMP bertujuan untuk menghasilkan biji kopi berkualitas sesuai dengan standar internasional, yaitu ICO 407 dan SNI 01-2907-2008 (AEKI 2014). Standar ini digunakan untuk menggolongkan biji kopi, dari sejak panen maupun

pasca panen, seperti pemetikan, sortasi, pengolahan, pengemasan dan pengudangan. Pemetikan dilakukan sesuai dengan kondisi kematangan buah dan dipisahkan berdasarkan tingkat kematangan serta kotorannya. Hal ini dilakukan agar kopi menjadi seragam dan bersih. Kopi yang sudah dipetik dan disortasi harus secepatnya dikeringkan agar tidak mengalami proses kimia yang bisa menurunkan mutu. Pengerangan dilakukan dengan cara dijemur menggunakan cahaya matahari selama 2-3 minggu.

Mutu biji kopi yang dihasilkan petani masih tergolong biji kopi asalan, karena belum ada penggolongan pada tingkat petani akibatnya harga yang diterima rendah. Hal ini menyebabkan tingkat konsistensi kualitas biji kopi kurang dapat dijaga. Provinsi Lampung menjadi salah satu sentra penghasil kopi nasional dengan produksi kopi mencapai 148.711 ton pada tahun 2012. Selain itu, produktivitas kopi Lampung tergolong cukup tinggi, yaitu 1,79 ton/ha. Sentra utama penghasil kopi di Provinsi Lampung adalah Kabupaten Lampung Barat dengan produksi mencapai 52.227 ton dan luas areal sebesar 59.357 hektar pada tahun 2012. Besarnya produksi kopi Kabupaten Lampung Barat, salah satunya disebabkan oleh iklim Kabupaten Lampung Barat yang mendukung pertumbuhan tanaman kopi robusta. Penelitian ini bertujuan untuk melihat daya saing usaha tani kopi dan mutu kopi yang

dihasilkan di Desa Tugusari Kecamatan Sumberjaya Kabupaten Lampung Barat.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di Kecamatan Sumberjaya Kabupaten Lampung Barat. Lokasi dipilih secara sengaja dengan pertimbangan bahwa Kecamatan Sumberjaya memiliki produktivitas terbesar dibandingkan kecamatan lainnya yaitu mencapai 2,08 ton per hektar (Badan Pusat Statistik 2014). Selain itu, Kecamatan Sumberjaya merupakan daerah pengembangan produksi kopi dengan beberapa sentra produksi berbatasan dengan hutan lindung yang dikelola oleh Gapoktan Alam Lestari Sejahtera yang ada di Desa Tugusari. Oleh karena itu, Desa Tugusari menjadi desa yang berpotensi untuk dikembangkan melalui pembinaan-pembinaan yang dilakukan pemerintah. Alasan inilah yang menjadikan Desa Tugusari sebagai daerah penelitian.

Pengumpulan data dilakukan pada bulan April-Juni 2015, untuk periode usahatani kopi di tahun 2014. Pengambilan sampel dilakukan menggunakan teknik *probability sampling* dengan metode acak sederhana (*simple random sampling*). Jumlah sampel diperoleh dengan menggunakan rumus yang merujuk pada Sugiarto dkk (2003) yaitu :

$$n = \frac{NZ^2S^2}{Nd^2 + Z^2S^2}$$

Dimana:

- n = jumlah sampel
- N = jumlah populasi (N = 848)
- Z = tingkat kepercayaan (95% = 1,96)
- S² = varian sampel (5%)
- d = derajat penyimpangan (5%)

Jumlah petani kopi sebanyak 848 petani. Menurut rumus di atas diperoleh sampel sebanyak 71 orang. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan

data sekunder. Data primer didapat melalui teknik wawancara dengan menggunakan kuisioner. Data sekunder diperoleh dari lembaga/instansi yang berhubungan dengan penelitian, seperti Badan Pusat Statistik (Provinsi Lampung dan Kabupaten Lampung Barat), Dinas Pertanian Tanaman Perkebunan (Provinsi Lampung dan Kabupaten Lampung Barat), laporan-laporan, publikasi, dan pustaka lainnya yang berhubungan dengan penelitian.

Metode yang digunakan untuk analisis daya saing adalah PAM (*Policy Analysis Matrix*) seperti pada Tabel 1, guna mengetahui keunggulan komparatif dan kompetitif yaitu PCR (*Private Cost Ratio*) dan DRCR/DRC (*Domestic Resources Cost Ratio*). Metode yang digunakan untuk analisis mutu adalah analisis deskriptif dengan membandingkan hasil penelitian terhadap standar acuan GMP yaitu ICO 407 dan SNI 01-2907-2008 (AEKI 2014).

Ukuran yang digunakan untuk melihat daya saing yaitu :

$$\text{Domestic Resource Cost Ratio (DRCR)} = G/(E-F)$$

Jika DRCR lebih kecil dari 1, maka komoditas tersebut mempunyai keunggulan komparatif atau usahatani memiliki daya saing, sedangkan jika DRCR lebih besar dari 1, maka komoditas tersebut tidak mempunyai keunggulan komparatif.

$$\text{Privat Cost Ratio (PCR)} = C/(A-B)$$

Jika nilai PCR lebih kecil dari satu, maka komoditas tersebut memiliki keunggulan kompetitif atau usahatani efisien secara ekonomi. Jika PCR lebih besar dari satu, maka komoditas tidak memiliki keunggulan kompetitif.

Tabel 1. *Policy Analysis Matrix* (PAM)

Keterangan	Penerimaan	Input Tradable	Faktor domestik			Keuntungan
			Input non tradable	Labor	Land rate	
Harga privat	A	B	C	D	E	F
Harga sosial	G	H	I	J	K	L
Dampak kebijakan	M	N	O	P	Q	R

Sumber: Person, dkk 2005

Keterangan:

- A = pendapatan pada harga privat
- B = biaya *input tradable* pada harga privat
- C,D,E = biaya faktor domestik pada harga privat
- F = keuntungan privat
- G = pendapatan pada harga sosial
- H = biaya *input tradable* pada harga sosial

- I, J, K = biaya faktor domestik pada harga sosial
- L = keuntungan sosial
- M = tingkat divergensi pada harga *output*
- N = tingkat divergensi biaya *input tradable*
- O, P, Q = divergensi biaya faktor domestik

Tabel 2. Indikator dalam proses produksi mengacu pada standar GMP (*Good Manufacturing Practice*)

Proses Produksi	Batasan	Indikator
Pemetikan	Biji kopi yang dipetik dalam kondisi petik merah, selektif, lelesan, atau racutan	Petik merah, apabila biji kopi yang dipetik dalam kondisi matang sempurna (berwarna merah). Petik selektif apabila biji kopi dompolan matang. Petik lelesan, apabila biji kopi yang dipetik telah gugur sebelum proses pemetikan. Petik racutan, apabila biji kopi yang dipetik masih dalam kondisi hijau.
Pengolahan	Biji kopi diolah sesuai dengan kondisi pemetikan, yaitu pengolahan kering, semi basah/basah	Pengolahan kering untuk biji kopi petik merah, petik lelesan, dan petik racutan sedangkan pengolahan basah/semi basah untuk petik selektif dan petik merah.
Sortasi	Biji kopi disortasi berdasarkan warna, tingkat keseragaman, dan benda kebersihan yang pada akhirnya akan menghasilkan nilai cacat	Sortasi panen meliputi kebersihan dari ranting, kayu, daun, dan benda asing lainnya, warna buah kopi meliputi buah merah, kuning, dan hijau. Sortasi pasca panen meliputi warna biji kopi, tingkat keseragaman, ada tidaknya biji kopi yang berlubang/pecah, dan kadar air kurang dari 12%.
Pengemasan dan penggudangan	Pengemasan dan penggudangan sesuai standar GMP yaitu SNI 01-2907-2008 dan ICO 407	Pengemasan dan penggudangan dengan karung bersih, dialasi kayu, ditumpuk teratur, dan diberi jarak dengan dinding, dijauhkan dari benda berbau tajam, tempat penyimpanan khusus, pengontrolan biji kopi yang disimpan minimal satu kali dalam sebulan, dan pelabelan

Sumber: PT Nestle Kecamatan Sumberjaya (2015)

Tabel 2 digunakan untuk menganalisis mutu dengan standar GMP (*Good Manufacturing Practice*) yang dapat diketahui dengan beberapa cara yaitu melihat berdasarkan proses panen dan pasca panen, sistem nilai cacat, kadar air, dan cita

rasa. Akan tetapi, analisis mutu pada penelitian ini hanya dilakukan berdasarkan proses panen dan pasca panen. Sistem nilai cacat dan cita rasa tidak diteliti dikarenakan kedua cara ini harus dilakukan di laboratorium dengan alat khusus dan hanya dilakukan oleh perusahaan tempat petani menjual (Juwita 2013).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Petani responden mayoritas berada pada umur produktif yaitu 15-64 tahun dengan sebagian besar menempuh pendidikan SMP. Pengalaman usahatani berkisar 10-46 tahun dengan rata-rata luas lahan sebesar 1,23 hektar dan berstatus kepemilikan pribadi. Hal ini menunjukkan bahwa responden merupakan petani yang sudah berpengalaman, sehingga petani dapat mengambil keputusan yang lebih bijak khususnya dalam mengadopsi teknologi.

Penggunaan Input dan Penentuan Harga Privat

Input yang digunakan dalam usahatani kopi tahun 2014 meliputi sewa lahan, pajak lahan, pupuk urea, pupuk phonska, pupuk kandang, tenaga kerja, pestisida *Round-Up*, dan peralatan seperti yang disajikan pada Tabel 3. Harga privat input adalah harga aktual rata-rata saat membeli input (harga pasar). Lahan petani ditopang dengan lahan hutan lindung yang dibuka oleh pemerintah, sehingga sewa lahan aktual didasarkan pada harga sewa lahan yang berlaku, apabila petani harus menyewa.

Penggunaan pupuk terbesar yaitu pupuk kandang yang mencapai 3.048,78 kg, ini dikarenakan petani sudah menyadari akan manfaatnya dalam memperbaiki kualitas tanah. Akan tetapi, petani juga menggunakan pupuk subsidi pemerintah yang diperoleh dengan cara membuat RDKK yang dikelola oleh kelompok tani.

Pestisida yang digunakan adalah herbisida *Round-Up*. Herbisida ini sesuai dengan Standar Pertanian Lestari yaitu kandungan bahan aktifnya tidak merusak tanah. Pertanian Lestari merupakan program pemerintah dan dibina oleh PT Nestle Indonesia yang memperhatikan aspek lingkungan khususnya lahan hutan.

Herbisida ini digunakan untuk memberantas gulma yang sudah tidak bisa dikendalikan pertumbuhannya. Bila hanya sedikit petani hanya memberantasnya secara manual.

Tabel 3. Komponen *input* berdasarkan harga privat per hektar, tahun 2014

Komponen	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
Urea	237,43	2.000,00	474.865,45
Phonska	219,98	3.000,00	659.943,71
Round-Up	1,82	60.000,00	108.905,28
Kandang	3.048,78	117,86	359.320,56
Total Tenaga Kerja	245,22	40.000,00	9.808.679,72
Sewa Lahan/1 ha		3.500.000,00	3.500.000,00
Pajak		75.000,00	75.000,00
Penyusutan			180.855,97
Total Biaya (A)			15.167.570,69
Bunga modal 7%(B)			1.061.729,95
Total Biaya (A+B)			16.229.300,64

Peralatan yang digunakan meliputi cangkul, arit, sprayer, golok dan terpal. Harga privat dihitung berdasarkan nilai penyusutan rata-rata per tahun. Penentuan suku bunga privat diperoleh dari suku bunga yang berlaku di Bank Rakyat Indonesia (BRI) yaitu 7 persen per tahun. Ini dikarenakan petani meminjam modal di BRI. Dengan demikian total biaya merupakan keseluruhan biaya *input* yang sudah ditambahkan dengan suku bunga privatnya.

Tenaga kerja yang digunakan terbesar, yaitu tenaga kerja luar keluarga mencapai 232,51 HOK. Ini dikarenakan ketersediaan tenaga kerja dalam keluarga mayoritas berada pada usia non produktif sehingga tidak dapat dimanfaatkan. Upah yang digunakan adalah upah harian dengan waktu kerja 8 jam per hari tanpa ada spesialisasi pekerjaan dan jenis kelamin. Tenaga kerja luar keluarga lebih banyak digunakan pada kegiatan pemetikan dan pemangkasan agar tanaman lebih cepat berbunga dan berbuah, serta agar buah tidak lebih dulu jatuh sebelum dipetik. Hal ini sejalan dengan penelitian Juwita 2013, bahwa buah yang jatuh lebih dulu akan memiliki mutu rendah yaitu biji kopi yang dihasilkan gosong dan hitam legam, sehingga harga yang diterima petani menurun karena penurunan mutu.

Penggunaan input dan penentuan harga sosial

Penentuan harga sosial untuk *input tradable* melalui pendekatan harga di pasar internasional yaitu SER (nilai tukar bayangan) tahun 2014 sedangkan untuk *input non tradable* sama dengan harga privatnya sehingga diperoleh harga sosial

komponen *input* seperti yang disajikan pada Tabel 4. Harga sosial lahan yaitu sama dengan harga privatnya yaitu Rp3.500.000/hektar sedangkan untuk harga sosial pajak tidak ada dikarenakan lahan yang digunakan lahan yang berasal dari domestik. Ini dikarenakan lahan merupakan *input non tradable* yaitu *input* yang tidak diperdagangkan di pasar internasional.

Harga sosial tenaga kerja sama dengan harga privatnya. Hal ini dikarenakan tenaga kerja yang digunakan berasal dari masyarakat setempat dan tidak terdidik sedangkan suku bunga sosial yang digunakan adalah sebesar 14,54 persen yang diperoleh dari tingkat suku bunga privat ditambah dengan rata-rata inflasi tahun 2014. Dengan demikian diperoleh total biaya sosial sebesar Rp18.077.095,00 dimana keseluruhan biaya *input* sudah ditambahkan dengan suku bunga sosialnya.

Besarnya harga sosial pestisida adalah 80 persen dari harga privatnya dimana harga ini sudah termasuk pajak impor sebesar 20 persen (Oemar dalam Cahya 2013) sehingga diperoleh harga sosialnya sebesar Rp48.000,00. Hal ini sejalan dengan penelitian Andala (2013), bahwa pajak impor sebesar 20 persen meliputi tarif impor sebesar 10persen dan pajak pertambahan nilai 10persen (Undang-undang Nomor 18 Tahun 2000, Perpu Nomor 12 Tahun 2001, dan SK Menkeu RI No.155/KMK03/2001).

Penentuan harga sosial pupuk urea, dan pupuk Phonska diperoleh melalui pendekatan FOB yang telah dikonversi mata uang domestik (Rp) dengan menggunakan nilai tukar mata uang bayangan (SER). SER diperoleh dari nilai tukar rata-rata tahun 2014 yaitu sebesar Rp11.854,17 dibagi nilai

Tabel 4. Komponen *input* berdasarkan harga sosial per hektar, tahun 2014

Komponen	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
Urea	237,43	3.732,11	886.125,89
Phonska	219,98	4.365,08	960.236,05
Round Up	1,82	48.000,00	87.124,22
Kandang	3.048,78	117,86	359320,5575
Tenaga kerja	245,22	40.000,00	9.808.679,72
Sewa Lahan		3.500.000,00	3.500.000,00
Pajak			
Penyusutan			180.855,97
Total Biaya(A)			15.782.342,41
Bunga Modal(B)			2.294.752,59
Total Biaya(A+B)			18.077.095,00

SCF yang diperoleh dari jumlah nilai ekspor dan impor tahun 2014 dibagi hasil penjumlahan dari nilai impor dan pajak impor dengan selisih nilai ekspor dan pajak ekspor.

Selanjutnya ditambahkan biaya bongkar muat, penyusutan 5 persen, transportasi ke provinsi, dan biaya distribusi ke petani maka diperoleh harga sosial paritas. Namun, untuk pupuk kandang harga sosialnya sama dengan harga privatnya, sehingga harga aktual yang terjadi di daerah penelitian mencerminkan harga sosialnya. Harga sosial peralatan diperoleh dari harga nilai penyusutan rata-rata. Hal ini dikarenakan peralatan merupakan *input non tradable*. Dengan demikian, harga sosial peralatan sama dengan harga privatnya. Untuk harga sosial tenaga kerja adalah sama dengan harga aktualnya/harga privatnya.

Hasil perhitungan PAM diperoleh keuntungan privat jauh lebih kecil dari keuntungan sosialnya yaitu sebesar Rp3.091.222,29, padahal seharusnya Rp28.957.505,11. Ini disebabkan oleh harga *output* yang diterima petani lebih rendah dibandingkan harga jual di pasar internasional yaitu Rp20.038,73 sedangkan harga pasar internasionalnya yaitu Rp48.783,04, sehingga diperoleh *divergensi* keuntungan yang bernilai negatif seperti yang disajikan pada Tabel 5. Ini menggambarkan bahwa petani kopi kehilangan keuntungan sebesar Rp 25.866.282,81. Penelitian Murtiningrum (2013), menyatakan bahwa pendapatan petani kopi rakyat rendah, penyebabnya karena kurangnya perhatian petani terhadap mutu biji kopi khususnya pada proses pengolahan.

Hal ini sejalan dengan penelitian Wayan (2013), bahwa rendahnya harga privat disebabkan oleh beberapa faktor, seperti masih rendahnya kualitas yang dihasilkan, sehingga belum bisa mendapatkan harga yang tinggi, dan adanya sistem tataniaga yang belum efisien yang berakibat pada rendahnya harga yang diterima oleh pengusaha CPO dibandingkan dengan harga yang sesungguhnya.

Dari hasil penelitian rendahnya harga yang diterima petani salah satunya disebabkan oleh kurangnya perhatian pada proses sortasi dimana petani hanya melakukan sortasi panen dan tidak melakukan sortasi pasca panen sehingga petani harus membayar biaya sortasi kepada pembeli. Selain itu, rendahnya harga yang diterima petani disebabkan oleh adanya retribusi pihak eksportir dan sistem tataniaga yang kemungkinan belum efisien. Selain dilihat dari keuntungan privat dan sosial, daya saing juga dapat diketahui dari nilai DRC dan PCR. Hasil perhitungan diperoleh nilai PCR sebesar 0,83 dan DRC sebesar 0,35.

Hal ini menunjukkan bahwa keduanya bernilai kurang dari satu atau dengan kata lain unggul secara kompetitif dan komparatif. Unggul secara kompetitif artinya usahatani tersebut mampu membiayai faktor domestiknya pada harga privat. Dengan demikian, untuk menghasilkan satu satuan produksi membutuhkan sumber daya domestik sebesar 83 persen atau untuk memperoleh nilai tambah sebesar Rp100,00 maka besarnya biaya *input* yang dikeluarkan petani sebesar Rp83,00.

Unggul secara komparatif artinya usahatani kopi mampu hidup tanpa bantuan atau intervensi pemerintah, sehingga lebih efisien bila diproduksi di dalam negeri dibandingkan impor atau memiliki peluang ekspor yang tinggi. Dengan demikian, untuk menghasilkan satu satuan produksi membutuhkan biaya domestik sebesar 35 persen atau untuk memperoleh nilai tambah sebesar Rp100,00 dibutuhkan biaya *input* domestik sebesar Rp35,00.

Standar Mutu

Mutu biji kopi sangat ditentukan pada saat panen dan pasca panen meliputi proses pemetikan, pengolahan, sortasi, pengemasan dan penggudangan. Setiap proses saling berkaitan dalam penentuan mutu biji kopi di tingkat petani. Ini dikarenakan, apabila pada saat proses panen sudah baik, maka proses pasca panen kemungkinan besar akan baik juga.

Tabel 5. Keuntungan privat dan sosial per hektar, tahun 2014

Komponen	Penerimaan	Biaya		Keuntungan
		<i>Input Tradeable</i>	<i>Input Non-Tradeable</i>	
Harga Privat	19.320.522,93	1.330.774,45	14.898.526,19	3.091.222,29
Harga Sosial	47.034.600,11	2.214.615,06	15.862.479,95	28.957.505,11
Divergensi	-27.714.077,18	-883.840,60	-963.953,76	-25.866.282,81

Kedua proses ini akan menghasilkan biji kopi berkualitas yang terlihat dari menurunnya nilai cacat biji kopi pada saat menjual kepada konsumen (PT Nestle) yang akan berdampak naiknya mutu biji kopi, sehingga harga yang diperoleh petani menjadi lebih tinggi. Penggolongan mutu berdasarkan nilai cacat (*defect*) dilakukan di laboratorium tempat petani menjual yaitu PT. Nestle dengan cara mengamati secara visual menggunakan alat-alat khusus. Setelah diamati selanjutnya dihitung nilai cacat biji kopi dengan cara menjumlahkan nilai cacat setiap biji kopi pada sampel per 300 gram biji kopi. Untuk dapat memenuhi standar penjualan maksimal sebesar 120 *defect* seperti yang disajikan pada Tabel 6. Penggolongan mutu sesuai PT Nestle meliputi :

- Mutu 1 : Defect maksimal 120, benda asing 0,5 persen dengan kadar air maksimal 10,49 persen.
- Mutu 2: Defect maksimal 120, biji hitam 2 persen dengan kadar air maksimal 10,5-10,99 persen.
- Mutu 3 : Defect maksimal 120, biji pecah 3 persen dengan kadar air maksimal 12 persen.

Penerapan standar mutu GMP ini sangat menentukan kadar air dan nilai cacat biji kopi yang dihasilkan saat proses penjualan. Akan tetapi, petani kopi dalam menerapkannya hanya secara manual dan berasaskan kebiasaan. Namun, tetap menyesuaikan dengan standar mutu yang digunakan perusahaan tempat mereka menjual.

Tabel 6. Klasifikasi mutu sesuai sistem *defect* (nilai cacat)

Uraian Kecacatan	<i>Defect</i> (nilai cacat)
Biji hitam	1biji=1defect
Biji hitam sebagian	2biji=1defect
Biji hitam pecah	2biji=1defect
Kopi gelondong	1biji=1defect
Biji coklat	4biji=1defect
Kulit kopi ukuran besar	1kulit=1defect
Kulit kopi ukuran sedang	2kulit=1defect
Kulit kopi ukuran kecil	5kulit=1defect
Biji berkulit tanduk	2biji=1defect
Kulit tanduk ukuran besar	2kulit=1defect
Kulit tanduk ukuran sedang	5kulit=1defect
Kulit tanduk ukuran kecil	10kulit=1defect
Biji pecah	5biji=1defect
Biji muda	5biji=1defect
Biji berlubang satu	10biji=1defect
Biji berlubang lebih dari satu	5biji=1defect
Ranting,tanah,batu ukuran besar	1biji=5defect
Ranting,tanah,batu ukuran sedang	1biji=2defect
Ranting,tanah,batu ukuran kecil	1biji=1defect

Sumber: PT Nestle Kecamatan Sumberjaya 2015

Tabel 7. Kriteria pemetikan oleh petani

Kriteria	Petik Pertama	Petik Kedua	Petik Ketiga
Jenis pemetikan	Petik setengah selektif (dompokan matang)	Petik merah	Petik lelesan dan racutan/Rampasan
Kriteria waktu pemetikan	Setelah pembungaan sempurna	Setelah pemetikan pertama dengan jumlah buah merah lebih banyak	Sudah banyak buah kopi yang gugur terlebih dulu sebelum proses pemetikan, kopi berwarna merah kehitam-hitaman (<i>over ripe</i>)
Syarat buah petik dalam satu gugus	85% berwarna merah, 15% berwarna kuning, 15% berwarna hijau	85% berwarna merah, 15% berwarna kuning kemerahan, tanpa buah berwarna hijau	Semua buah kopi yang ada (merah, kuning, dan hijau), termasuk buah yang sudah terlebih dahulu jatuh ke tanah
Teknik	Ditarik pergugus	Ditarik pergugus	Ditarik pergugus

Sumber: PT Nestle Kecamatan Sumberjaya 2015



Gambar 1. Sebaran proses pemetikan, tahun 2014

Proses ini meliputi proses panen yaitu pemetikan dan sortasi awal; dan proses pasca panen meliputi sortasi lanjutan, pengolahan, pengemasan dan penggudangan.

(1) Pemetikan

Pemetikan dilakukan tergantung dengan tingkat kematangan buah yaitu berkisar 2-4 kali setahun tergantung dengan banyak buah atau matangnya buah. Mayoritas petani di daerah penelitian melakukan 3 kali pemetikan antara bulan Mei-Agustus. Setiap pemetikan memiliki perbedaan seperti yang disajikan pada Tabel 7. Berdasarkan hasil pengamatan, mayoritas petani melakukan petik merah mencapai 68 persen (Gambar 1).

Pemetikan meliputi petik pertama dengan jumlah buah kopi yang belum banyak, petik ke dua jumlah buah kopi lebih banyak dari petik pertama (maksimal), dan petik ke tiga dengan jumlah buah

kopi sedikit (sisa). Pada petik ke tiga petani juga melakukan petik racutan/rampasan dengan jumlah buah kopi yang sedikit (sisa). Petik ke tiga sangat tidak dianjurkan karena sudah pasti biji kopi kering yang dihasilkan berwarna hitam legam bahkan mendekati gosong, bobotnya ringan serta sulit kering, sehingga harus melalui kilang atau pemecahan kulit buah dengan mesin *kniser*.

Proses pemecahan biji kopi dengan mesin *kniser* ini memiliki fungsi untuk memecah buah kopi agar mudah kering saat dilakukan penjemuran. Akan tetapi, proses pemecahan ini memiliki resiko yang cukup besar yaitu biji kopi yang dihasilkan cacat berlubang bahkan pecah serta lebih mudah terserang jamur dikarenakan pada proses ini biji melalui proses pencucian sehingga menaikkan jumlah *defect* atau nilai cacat yang akan berpengaruh pada mutu biji kopi yang dihasilkan.

Pemanenan terakhir, mayoritas petani menjualnya ke tengkulak karena hanya tengkulak yang mau menerima kopi asal dengan kadar air relatif tinggi diatas 12 persen dan berwarna gosong (hitam legam), sehingga harga yang diterima petani lebih rendah sedangkan petik pertama dan kedua dijual ke PT Nestle dengan harga yang lebih tinggi karena biji kopi yang dihasilkan bermutu baik dengan kadar air kurang dari 12 persen.

Alat yang digunakan seperti kinjar (tas kecil dari bambu untuk menampung buah kopi sementara saat dipetik), karung baru (wadah dengan kapasitas 50 kilogram buah kopi), dan pisau kecil untuk memangkas batang agar proses pemetikan lebih mudah. Berdasarkan hasil pengamatan, diperoleh bahwa mayoritas petani sudah melakukan pemetikan sesuai standar mutu yaitu GMP yang tercantum dalam ICO 407 dan SNI 01-2907-2008 yaitu petik merah dengan teknik ditarik per gugus serta menggunakan peralatan dalam kondisi baik.

(2) Pengolahan

Mayoritas petani mengolah biji kopi dengan cara pengolahan kering, karena pengolahan kering lebih mudah dilakukan, peralatan yang sederhana serta dapat dilakukan di rumah petani (Gambar 2). Padahal pengolahan yang baik ialah pengolahan basah/semi basah. Hal ini dikarenakan, terdapat fermentasi yang memberikan tampilan lebih bagus, cita rasa bubuk kopi yang khas karena kandungan kimia dalam biji kopi yang meningkat, fisik kopi agak melengkung, dan kadar asam rendah. Akan tetapi, pengolahan ini membutuhkan waktu yang lebih lama dalam proses pengeringan, sehingga untuk mendapatkan kadar air 12 persen petani

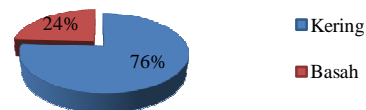
menjadi ragu dan memiliki risiko biji kopi cacat lebih besar sehingga akan menambah nilai cacat yang akan menyebabkan penurunan mutu biji kopi. Petani lebih menggunakan pengolahan kering seperti yang disajikan pada Tabel 8. Ini dikarenakan biji kopi yang dihasilkan lebih terjamin kadar air yang dihasilkan yaitu mencapai 12 persen, waktu pengeringan yang singkat, meminimalisir biji kopi yang pecah, dan bobot kopi lebih terjaga dibandingkan pengolahan basah atau semi basah, dan mengurangi risiko jamur, sehingga mengurangi resiko nilai cacat.

Penyebabnya yaitu pengolahan basah melalui tahap fermentasi dan pencucian dengan direndam sehingga mengurangi kandungan zat kimia dalam biji kopi. Selain itu, pengolahan basah lebih mudah terserang jamur akibat kelembaban yang tinggi, sedangkan pada pengolahan kering tidak melalui tahap fermentasi. Ciri khas biji kopi yang sudah kering yaitu bila digigit keras.

Kekerasan ini menandakan biji kopi sudah mendekati kadar air kurang dari 12 persen, bila dikocok timbul suara nyaring, bila dikupas kulit buah dan diremas akan bunyi gemricik akibat kulit ari yang sudah kering. Penggunaan *huller* dilakukan dua kali yaitu untuk memisahkan kulit buah dengan biji kopi, dan memisahkan biji kopi dari kulit arinya. Pada buah kopi yang berwarna hijau sebelum dilakukan penjemuran, buah kopi dipecah dahulu dengan menggunakan *kniser* agar lebih cepat kering biasanya ini juga berlaku untuk pengolahan basah/semi basah (kopi HS/kopi dengan kulit tanduk).

(3) Sortasi

Sortasi meliputi sortasi awal yaitu saat panen dan sortasi lanjutan saat menjual biji kopi. Penyortiran dilakukan untuk menghasilkan biji kopi yang bermutu baik dan menghasilkan mutu biji kopi yang berbeda. Kriteria proses sortasi yang dilakukan petani disajikan pada Tabel 9.



Gambar 2. Sebaran proses pengolahan, tahun 2014

Tabel 8. Proses Pengolahan Kering

Tahapan	Penerapan
Penjemuran	Di jemur menggunakan terpal/lantai jemur yang sudah di <i>plester</i> dan dalam keadaan kering, bersih diterik matahari, dibolak-balik dengan garuk agar kering merata, tidak ternaungi, dijemur selama 11-14 hari bila panas matahari baik
Pengupasan	Menggunakan mesin <i>huller</i>

Sumber: PT Nestle Kecamatan Sumberjaya 2015

Tabel 9. Kriteria proses sortasi

Tahapan	Sortasi Panen	Sortasi Pasca Panen
Tahap pertama	Pemisahan buah kopi dari ranting, kayu, daun, dan benda asing lainnya	Pemisahan biji kopi dari ranting, kayu, daun, dan benda asing lainnya
Tahap Ke dua	Pengelompokan berdasarkan warna buah	Penentuan mutu berdasarkan biji kopi berdasarkan <i>defect system</i> (sistem nilai cacat)
Pelaku sortasi	Petani	Diserahkan pada PT Nestle tempat menjual

Sumber: PT Nestle Kecamatan Sumberjaya 2015

Penyortiran sesuai GMP yaitu dengan melihat satu per satu biji kopi sampel dan dibandingkan dengan kriteria mutu lalu dihitung per kriteria maka diperoleh nilai cacatnya. Akan tetapi, mayoritas petani tidak melakukan sortasi yang sesuai dengan GMP yaitu sebesar 62 persen dan sebesar 38 persen petani melakukan sortasi seperti yang terlihat pada Gambar 3.

Penyortiran sesuai GMP yaitu dengan melihat satu per satu biji kopi sampel dan dibandingkan dengan kriteria mutu lalu dihitung per kriteria maka diperoleh nilai cacatnya.

(4) Pengemasan dan Penggudangan

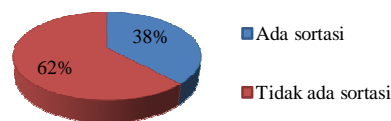
Sebagian besar petani sudah menerapkan standar GMP yaitu sebesar 96persen petani melakukan pengemasan dan penggudangan sesuai standar GMP dan 4persen nya tidak sesuai standar GMP (Gambar 4). Sejalan dengan hasil penelitian Choiron (2010), bahwa penerapan GMP pada tahapan ini masih belum terlaksana dengan optimal karena pada tumpukan karung masih belum diberi alas dari kayu dan karung masih menempel pada dinding. Semua petani menyimpan biji kopi di gudang khusus. Biji kopi yang sudah dikemas rapi dan kering sempurna bisa disimpan bertahun-tahun. Rentang waktu penyimpanan paling lama yang dilakukan petani mencapai 1-4 bulan.

Biji kopi yang disimpan petani, tidak ada yang terserang jamur meski disimpan dalam jangka

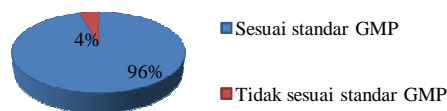
waktu lama. Ini dikarenakan, biji kopi yang akan disimpan benar-benar dalam kondisi kering sehingga tidak adanya aktivitas air, substrat, O₂ dan CO₂ yang menyebabkan pertumbuhan jumlah spora dan meningkatkan interaksi mikroba yang akan berakibat biji kopi berjamur. Kriteria pengemasan dan penggudangan yang dilakukan petani seperti yang disajikan pada Tabel 10. Pengakuan ini didapatkan petani dari tempat mereka menjual yaitu dari PT Nestle. Hal ini dilakukan agar biji kopi dapat diterima dan bersaing di pasar dunia serta terjamin keamanannya.

Selain bekerjasama dengan PT Nestle, petani juga mendapat pembinaan dari Badan Pemerintahan terkait serta peneliti-peneliti lainnya, sehingga pengontrolan terhadap biji kopi yang dihasilkan lebih ketat, dimana petani harus mengikuti persyaratan dari perusahaan salah satunya maksimal kadar air yang dihasilkan kurang dari 13 persen.

Akan tetapi, terkadang masih saja ditemukan biji kopi yang tidak sesuai GMP. Biasanya biji kopi hasil petik akhir dimana biji kopi yang dihasilkan berkadar air diatas 13 persen. Pada kondisi ini, biji kopi dijual ke tengkulak dengan harga yang lebih murah. Hal ini dikarenakan, buah kopi yang dipanen merupakan buah sisa atau yang sudah gugur terlebih dulu, sehingga biji kopi yang dihasilkan pasti berkadar air di atas 13 persen dan berwarna hitam legam tidak mengkilat meskipun penjemuran relatif lama.



Gambar 3. Sebaran proses sortasi tahun 2014



Gambar 4. Sebaran proses pengemasan dan Penggudangan tahun 2014

Tabel 10. Kriteria proses pengemasan dan pengudangan

Tahapan	Kriteria yang dilakukan petani
Pengemasan	Dikemas dengan karung bersih dan kondisi baik, bukan karung bekas ataupun karung goni, biji kopi sudah dalam kondisi kering sempurna, di beri label SNI oleh PT Nestle tempat petani menjual.
Penggudangan	Disimpan dalam gudang khusus, ditumpuk teratur dan dialasi kayu agar tidak lembab, karung diberi jarak dari dinding 2-3 cm, dijauhkan dari benda-benda berbau tajam seperti bensin, dan bahan kimia lainnya; pengecekan satu bulan sekali untuk memastikan karung tidak berlubang, bebas bahan kimia, tetap berada di atas alas kayu serta berjarak dengan dinding.

Sumber: PT Nestle Kecamatan Sumberjaya 2015

Dengan demikian, usahatani kopi di Desa Tugusari Kecamatan Sumberjaya Kabupaten Lampung Barat berdaya saing dan mutu yang biji kopi yang dihasilkan yaitu secara umum sudah sesuai standar GMP yaitu ICO 407 dan SNI 01-2907-2008.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat diambil kesimpulan bahwa : usahatani kopi di Desa Tugusari Kecamatan Sumberjaya Kabupaten Lampung Barat berdaya saing dengan nilai DRC sebesar 0,35 artinya memiliki keunggulan komparatif dan nilai PCR sebesar 0,83 yang artinya memiliki keunggulan kompetitif. Usahatani kopi di Desa Tugusari Kecamatan Sumberjaya Kabupaten Lampung Barat berdaya saing dan sejalan dengan mutu biji kopi yang dihasilkan yaitu sesuai standar GMP, yaitu ICO 407 dan SNI 01-2907-2008.

DAFTAR PUSTAKA

AEKI (Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia). 2014. *Standar mutu GMP berdasarkan ISO 9001 dan SNI 01-2907-2008*. <http://aeki.co.id>. [18 Mei 2014].

Andala A, Abidin Z, dan Situmorang S. 2014. Keunggulan kompetitif dan komparatif

usahatani manggis di Kabupaten Tanggamus. *JIIA*, 2 (3) : 214-222. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/803/0>. [18 Mei 2014].

BPS [Badan Pusat Statistik]. 2014. *Luas areal, dan produksi kopi robusta menurut kecamatan di Kabupaten Lampung Barat tahun 2013*. <http://lampungbaratkab.bps.go.id>. [21 April 2014].

Choiron M. 2010. Penerapan GMP pada penanganan pasca panen kopi rakyat untuk menurunkan okratoksin produk kopi (studi kasus di Sidomulyo, Jember). *Jurnal AgoIntek*, (4) 2 : 114-120. <http://pertanian.trunojoyo.ac.id/wp-content/uploads/2010/12/JURNAL-4.pdf>. [30 Mei 2016].

Direktorat Jendral Perkebunan. 2013. *Produksi, luas areal kopi Provinsi Lampung*. <http://ditjenbun.deptan.go.id>. [21 April 2014].

Cahya F, Zakaria WA, dan Kalsum U. 2013. Analisis keunggulan komparatif dan kompetitif usahatani jagung di Kecamatan Sekampung Udik Kabupaten Lampung Timur. *JIIA*, 1 (4) : 291-297. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/download/703/645>. [29 Mei 2016].

Juwita T, Prasmatiwi FE, Santoso H, dan Zakaria WA. 2013. Manfaat pembinaan dan verifikasi kopi dalam upaya peningkatan mutu kopi studi kasus program verifikasi binaan PT Nestle Indonesia di Kabupaten Tanggamus. *JIIA*, (2) : 276-284. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/811/741>[29 Mei 2016].

Murtiningrum, F. 2013. Analisis daya saing usaha tani kopi robusta (*Coffea Canephora*) di Kabupaten Rejang Lebong. *Jurnal Agrisepe*, (13) : 1-8. <http://repository.unib.ac.id/1157/1/I,II,III,II-13-fer.FP.pdf>. [29 Mei 2016].

PT Nestle Kecamatan Sumberjaya. 2015. *Klasifikasi Mutu Biji Kopi Robusta*. Lampung Barat.

Wayan NH, Abidin Z, Hurip S. 2013. Analisis daya saing usahatani kelapa sawit di Kecamatan Waway Karya Kabupaten Lampung Timur. *JIIA*, 1 (1) : 44-52. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/130>. [29 Mei 2016].