

Sanusi Ismail, Nurrahmah & Muhammad Yunus Ahmad

K G  
I O A KAJIAN  
P Y HISTORIS  
I O DAN SOSIOLOGIS

---

KOPI GAYO KAJIAN HISTORIS DAN SOSIOLOGIS



**KOPI GAYO**  
**KAJIAN HISTORIS DAN SOSIOLOGIS**

**Sanusi Ismail**

**Nurrahmah**

**Muhammad Yunus Ahmad**

## **Kopi Gayo: Kajian Historis dan Sosiologis**

### **Penulis:**

Sanusi Ismail

Nurrahmah

Muhammad Yunus Ahmad

Desain Sampul

Haikal

### **ISBN:**

978-623-8032-23-5

Penerbit

Dinas Perpustakaan dan Kearsipan Aceh

Banda Aceh

Tahun Terbit:

2022

Cetakan Pertama

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>iii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Penjelasan Istilah .....	4
C. Kajian-Kajian Terkait Kopi Gayo.....	6
<b>BAB II ACEH TENGAH SELAYANG PANDANG .....</b>	<b>9</b>
A. Letak Geografis Aceh Tengah .....	9
B. Kependudukan .....	14
C. Pendidikan.....	18
D. Topografi Dan Iklim .....	21
E. Sistem Pemerintahan.....	23
<b>BAB III PERTUMBUHAN DAN PERKEMBANGAN TANAMAN KOPI...27</b>	
A. Asal Usul Penyebaran Kopi .....	27
B. Perkembangan Kopi Di Indonesia.....	29
C. Jenis-Jenis Kopi Di Indonesia .....	32
D. Pemeliharaan Tanaman Kopi .....	41
E. Penyakit Pada Kopi .....	45
F. Hama Pada Kopi.....	49
G. Manfaat Mengonsumsi Kopi Bagi Kesehatan.....	52
<b>BAB IV KOPI GAYO.....</b>	<b>54</b>
A. Sejarah Dan Perkembangan Kopi Gayo .....	54

1. Sejarah Kopi Pada Masa Belanda .....	54
2. Kopi Gayo Pada Masa Konflik Gerakan Aceh Merdeka (GAM) .....	59
B. Tradisi Memanen Kopi Pada Masyarakat Gayo.....	60
C. Nilai Saji Kopi Pada Masyarakat Gayo.....	74
D. Perbedaan Kopi Gayo Dengan Daerah Lainnya.....	75

<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>95</b>
---------------------------	-----------

**DAFTAR PUSTAKA**

## DAFTAR TABEL

Tabel 1	Luas wilayah Menurut Kecamatan di Kabupaten Aceh Tengah, 2017.....	12
Tabel 2	Jarak Dari Ibu Kota Kecamatan Ke Ibu Kota Kabupaten di Kabupaten Aceh Tengah (Km), 2017.....	13
Tabel 3	Jumlah Penduduk Dan Rasio Jenis Kelamin Menurut Kecamatan Di Kabupaten Aceh Tengah, 2017 .....	15
Tabel 4	Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur Dan Jenis Kelamin Di Kabupaten Aceh Tengah, 2017 .....	17
Tabel 5	Banyaknya Sekolah Dan Statusnya Di Kabupaten Aceh Tengah, 2017.....	20
Tabel 6	Rata-Rata Curah Hujan Dan Hari Hujan Menurut kecamatan Di Kabupaten Aceh Tengah, 2016.....	22
Tabel 7	Beberapa Varietas Kopi Arabika Dan Sifatnya .....	34
Tabel 8	Beberapa Jenis Kopi Robusta Dan Sifatnya.....	36
Tabel 9	Beberapa Sifat Kopi Hidrida.....	40
Tabel 10	Hasil Uji Citarasa Varietas Kopi Gayo Berdasarkan Ketinggian Tempat.....	78

## KATA PENGANTAR



Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan ke hadirat Allah *Subhanahu wa ta'ala* yang telah melimpahkan rahmat, taufiq, hidayah dan karunianya kepada semua hamba-hambanya, dan karena kebesaran dan kekuasaan-Nya serta kasih dan sayang-Nya sehingga penulis masih diberikan kesehatan jasmani dan rohani sehingga dapat menyelesaikan penulisan buku ini. Penulis juga tidak lupa menyampaikan shalawat serta salam semoga senantiasa tercurah kepada baginda nabi besar Muhammad *Sallallahu 'alaihi wassalam*, keluarga dan para sahabatnya yang telah membawa kita dari alam yang penuh kebodohan ke alam yang penuh dengan ilmu pengetahuan yang selalu mengiringi kehidupan umatnya.

Kopi adalah jenis minuman yang sangat banyak penikmatnya dan dapat ditemui di setiap pelosok dunia. Kopi dapat dinikmati dalam suasana santai maupun formal. Menghabiskan hari dengan bersantai di café atau kedai kopi setelah seharian sibuk dengan pekerjaan maupun menemani rapat dalam jam-jam sibuk kantor adalah keseharian kopi dalam kehidupan kita saat ini. Semua kalangan dan kelas sosial bisa menikmati kopi sesuai dengan kemampuan dan kebutuhannya. Tersedia kopi dengan harga murah untuk mereka yang berpenghasilan terbatas sampai secangkir kopi dengan harga relatif mahal untuk kalangan menengah atas.

Aceh adalah salah satu daerah di Nusantara dengan penikmat kopi yang cukup banyak dan menjadi bagian penting dalam bersosialisasi. Di setiap pelosok Aceh dengan mudah ditemui kedai kopi. Bahkan dalam jarak yang relatif dekat bisa ditemui banyak kedai kopi. Kedai kopi di Aceh sudah buka sejak shubuh sampai tengah malam, bahkan ada yang buka 24 jam. Berbagai jenis kopi, robusta dan arabika, yang diracik dalam berbagai cita rasa disajikan di sana, baik di kota maupun di pedesaan. Di pedesaan di Aceh, di luar dataran tinggi Gayo, kopi yang disajikan biasanya dari jenis robusta yang berasal dari berbagai daerah di Aceh, seperti dari Lamno, Aceh Jaya. Kopi Gayo, khususnya Arabika, adalah jenis kopi yang banyak disajikan di kedai-kedai kopi di berbagai kota di Aceh. Ia lebih populer di perkotaan karena harganya relatif mahal.

Kopi Gayo sangat populer tidak hanya di Aceh, tetapi juga di kawasan lain, sampai ke manca negara. Kopi Gayo, khususnya arabika, memiliki aroma dan citarasa yang khas dan banyak dicari oleh penikmat kopi. Keberadaan Kopi Gayo, robusta maupun arabika, memiliki sejarah yang panjang, sejak era Kolonial Belanda. Sejak masa itu hingga masa sekarang kopi menjadi bagian yang tak terpisahkan dengan kehidupan masyarakat Dataran Tinggi Gayo. Kopi tidak hanya bernilai ekonomi, melainkan juga sosial dan budaya buat mereka. Hal itulah yang coba dipotret dan digambarkan dengan buku ini.

Semoga bermanfaat, selamat membaca.

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Provinsi Aceh terdiri dari beberapa kabupaten yang tersebar di seluruh penjuru daerah Aceh dimana salah satu kabupaten tersebut adalah Kabupaten Aceh Tengah. Kabupaten Aceh Tengah merupakan daerah yang memiliki warga yang beraneka-ragam suku dan bahasa. Kabupaten ini terdiri dari golongan penduduk warga negara Indonesia (WNI) yang terdiri dari beberapa suku bangsa seperti suku bangsa Alas, suku bangsa Singkil, suku bangsa Aceh, suku bangsa Pak-Pak, suku bangsa Jawa, suku bangsa Minangkabau dan suku bangsa Gayo.<sup>1</sup> Dari suku-suku yang mendiami wilayah dataran tinggi tersebut mayoritasnya adalah suku Gayo.

Suku Gayo adalah suku yang mendiami daerah yang terletak di tengah-tengah pegunungan daerah Aceh yang membujur dari utara ke bagian tenggara sepanjang bukit barisan bagian ujung utara pulau Sumatra. Suku Gayo mendiami daerah dataran tinggi Tanah Gayo, yang dalam bahasa Aceh dinamakan “Tanoh Gayo”. Suku Gayo saat ini mendiami daerah Gayo Lut, yang wilayahnya terletak di sekitar Danau Laut Tawar Takengon, Gayo Deret, yang wilayahnya meliputi sekitar Linge atau Isak, Gayo Lues wilayahnya mencakup seluruh Gayo Lues

---

<sup>1</sup>Azhar Munthasir,dkk., *Adat Perkawinan Etnis Gayo*, (Banda Aceh, Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Aceh, 2009), hal. 16.

yang dulu Aceh Tenggara, dan Gayo Serbajadi meliputi wilayahnya sekitar Serbajadi, Sembuang Lukop di Aceh Timur.<sup>2</sup>

Perekonomian di Aceh Tengah dapat dikatakan mayoritas bersumber dari pemanfaatan alam yang subur. Kopi adalah andalan utama hasil pertanian didataran tinggi Gayo. Hamparan kebun kopi yang luas dan jemuran biji kopi yang memanjang di pinggir-pinggir jalan desa adalah fakta lain yang sangat menggembirakan. Baik buruknya ekonomi rakyat di daerah ini akan sangat bergantung pada baik tidaknya harga kopi.

Dataran tinggi Gayo memang terkenal dan kaya akan tanaman kopi. Di hampir semua kecamatan terdapat tanaman kopi, terutama jenis arabika yang terkenal dengan rasa dan aromanya yang khas. Tidak hanya kopi, tanaman tembakau, cengkeh, nilam, kentang, kol, dan tebu juga dominan diusahakan oleh rakyat. Namun harganya tidak terlalu menjanjikan dibandingkan dengan kopi. Kopi arabika menjadi tanaman utama masyarakat Aceh Tengah selain dari budi daya sayuran serta buah-buahan seperti cabe, kentang, tomat, alpukat, jeruk dan lain sebagainya.<sup>3</sup>

Kopi merupakan tanaman yang sudah lama dibudidayakan oleh masyarakat Gayo yang sekarang sudah menjadi komoditas andalan ekspor, kopi merupakan sumber utama dari kehidupan masyarakat Gayo, dalam kehidupan sehari-hari masyarakat sangat bergantung dengan kopi, baik dalam bidang

---

<sup>2</sup>Piet Rusdi, *Pacu Kude Permainan Tradisional di Dataran Tinggi Gayo*, (Banda Aceh, BPNB, 2011), hal. 20.

<sup>3</sup>Azhar Munthasir, dkk., *Adat Perkawinan Etnis Gayo*, (Banda Aceh, Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Aceh, 2009), hal. 10

ekonomi maupun dalam kebudayaan. Sekarang ini banyak dari masyarakat termasuk anak muda yang tidak mengetahui asal usul ataupun sejarah kopi di Tanah Gayo tersebut. Dalam masyarakat Gayo yang mayoritasnya sebagai petani kopi terdapat tradisi *Mango Lo*, *Bejamu* dan *Man Ongkosen*, serta dalam kebudayaan mereka adanya nilai saji kopi. Oleh karena itu, buku ini akan menggambarkan bagaimana pelaksanaan dari tradisi tersebut dan bagaimana nilai saji kopi pada masyarakat Gayo tersebut, serta akan menjelaskan juga perbedaan kopi Gayo dengan kopi di daerah lain.

## B. Penjelasan Istilah

Untuk memperjelas dan menghindari terjadinya kesalahpahaman bagi para pembaca terhadap istilah-istilah yang digunakan dalam buku ini, maka penulis akan menjelaskan beberapa istilah kunci yang ditulis dalam buku ini, yaitu:

### 1. Kopi

Dalam kamus besar bahasa Indonesia, kopi diartikan dengan pohon yang banyak ditanam di Asia, Amerika Latin, dan Afrika, buahnya disangrai dan ditumbuk halus untuk dijadikan bahan campuran minuman.<sup>4</sup>

### 2. Gayo

Gayo merupakan suku bangsa yang merupakan kelompok minoritas yang mendiami dataran tinggi Aceh. Secara garis besar suku Gayo ini menempati wilayah Aceh Tengah, Bener Meriah, Aceh Tenggara Dan Aceh Timur.<sup>5</sup>

### 3. Historis

Sejarah merupakan suatu penggambaran ataupun rekonstruksi peristiwa, kisah, maupun cerita yang benar-benar terjadi pada masa lampau. Menurut Kunto Wijoyo dalam bukunya pengantar Ilmu Sejarah, sejarah merupakan rekonstruksi masa lalu yang berhubungan dengan pelaku, waktu dan tempat kejadian.<sup>6</sup>

---

<sup>4</sup>Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa, Edisi Keempat, ( Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2008), hal. 732.

<sup>5</sup>Azhar Munthasir,dkk., *Adat Perkawinan Etnis Gayo*, (Banda Aceh, Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Aceh, 2009), hal. 18

<sup>6</sup>Kunto Wijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah*, ( Yogyakarta: Yayasan Bentang Budaya, 2001), hal. 18.

#### 4. Sosiologis

1. Menurut *Petirim A. Sorokin* sosiologi adalah suatu ilmu yang mempelajari:

- a. Hubungan dan pengaruh timbal-balik antara aneka macam gejala-gejala sosial (misalnya antara gejala ekonomi dengan agama, keluarga dengan moral, hukum dengan ekonomi, gerak masyarakat dengan politik dan sebagainya),
- b. Hubungan dan pengaruh timbal balik antara gejala sosial dengan gejala non-sosial (misalnya gejala geografis, biologis dan sebagainya),
- c. Ciri-ciri umum daripada semua jenis gejala-gejala sosial.

2. Menurut *Roucek and Warren* sosiologi adalah ilmu yang mempelajari hubungan antara manusia dengan kelompok-kelompok.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup>Soerjono Soekanto, *Sosiologi suatu pengantar*, (Jakarta: PT RajaGrafindo Persada, 2006), hal. 17-18.

### **C. Kajian-Kajian Terkait Kopi Gayo**

Untuk menunjang riset dalam rangka penulisan buku ini, penulis mengadakan upaya telaah pustaka terkait tema Kopi Gayo dari sisi historis dan sosiologis. Berdasarkan penelusuran penulis, memang tema tentang “Kopi” sudah pernah dikaji oleh beberapa peneliti. Dalam buku yang berjudul “Kopi: Panduan Budi Daya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta” yang ditulis oleh Pudji Rahardjo pada tahun 2013, menjelaskan tentang pertumbuhan dan perkembangan tanaman kopi, cara pembibitan kopi, pemeliharaan tanaman kopi, panen tanaman kopi serta cara pengolahan buah kopi tersebut. Buku tersebut lebih memfokuskan penelitiannya pada budi daya dan pengolahan kopi arabika dan robusta.

Penelitian lain mengenai kopi juga dilakukan oleh H. Rahmat Rukmana pada tahun 2014 dalam bukunya yang berjudul “Untung Selangit dari Agribisnis Kopi” dijelaskan mengenai pembibitan kopi, pemeliharaan kopi berupa pengairan, penyulaman, penyiangan pemupukan, pemangkasan, dan pengendalian hama dan penyakit serta menjelaskan tentang aneka olahan dan penyajian kopi. Buku tersebut lebih memfokuskan penelitiannya pada pengolahan kopi dan penyajian kopi.

Penelitian lain juga dilakukan oleh Hairunnas mahasiswa pascasarjana Universitas Syiah Kuala jurusan Pertanian, dalam tesisnya yang berjudul “Perubahan Pada Beberapa Sifat Fisika Tanah Dan Pertumbuhan Tanaman Kopi Arabika (*Coffea arabika L.*) Akibat Pemberian Kompos Tithonia Dan Kulit Gelondong Kopi”. Dalam tesis ini dijelaskan perubahan-perubahan sifat fisika tanah, pertumbuhan tanaman kopi apabila diberi kompos Tithonia dan kompos

kulit gelondong kopi, pengaruh dari pemberian kompos *Tithonia* dan kompos kulit gelondong kopi pada pertumbuhan pohon kopi dan sifat fisika tanah. Fokus penelitian yang dikaji oleh Hairunnas daerah Aceh Tengah.

Penelitian lain mengenai kopi juga terdapat dalam tesis mahasiswa pascasarjana jurusan pertanian oleh Reza Salima yang berjudul “Evakuasi Kriteria Kesesuaian Lahan Kopi Arabika Gayo 2 Di Dataran Tinggi Gayo. Dalam tesis ini Reza menjelaskan tentang karakteristik lahan yang dapat menentukan kualitas fisik biji kopi arabika Gayo 2 dan langkah untuk dapat mengevaluasi kriteria kesesuaian lahan kopi arabika Gayo 2. Reza memfokuskan penelitiannya pada kriteria kesesuaian lahan kopi arabika yang ada di Gayo.

Penelitian lain juga dilakukan oleh Hilda Vebrina mahasiswa Universitas Syiah Kuala program studi teknik pertanian dalam skripsinya yang berjudul “Analisis Gudang Penyimpan Biji Kopi (*Coffea Arabica*) Pada Koperasi Baitul Qiradh Baburayan Takengon Aceh Tengah”. Hilda Vebrina menjelaskan mengenai karakteristik gudang penyimpanan biji kopi di Koperasi Baitul Qiradh (KBQ) Baburayan dan kaitannya dengan kadar air biji kopi yang disimpan. Kajiannya terkait dengan kualitas gudang penyimpanan berdasarkan Standar Nasional Indonesia untuk gudang. Hilda memfokuskan objek kajiannya tentang Penyimpanan biji kopi di Koperasi Baitul Qiradh Baburayan yang ada di Takengon Aceh Tengah, yang berkaitan dengan suhu, kecepatan udara, kelembaban, debit aliran air, kadar air biji kopi pada gudang penyimpanan biji kopi di Koperasi Baitul Qiradh (KBQ) Baburayan Aceh Tengah.

Penelitian mengenai kopi juga pernah dilakukan oleh Oki Maulana mahasiswa Universitas Syiah Kuala, jurusan Teknik Pertanian dalam skripsinya yang berjudul “Sifat fisik bubuk kopi arabika (coffea arabika, hasil penggilingan)”. Skripsi tersebut menjelaskan tentang sifat fisik bubuk kopi arabika dari hasil penggilingan menggunakan dua tipe mesin penggiling yaitu pengiling tipe hummer mill, dan tipe disc mill. Reza lebih memfokuskan penelitiannya pada sifat fisik bubuk kopi arabika dari hasil penggilingan dengan menggunakan dua tipe mesin penggiling tersebut.

Penelitian lainnya mengenai kopi juga dilakukan oleh Khalisuddin,dkk. pada tahun 2012 yang berjudul “Kopi Dan Kehidupan Sosial Budaya Masyarakat Gayo”. Dalam buku ini dijelaskan mengenai sejarah kopi Gayo, kebudayaan masyarakat mengenai kopi, dan juga menjelaskan tentang petani kopi Gayo.

## **BAB II**

### **ACEH TENGAH SELAYANG PANDANG**

#### **A. Letak Geografis Aceh Tengah**

Wilayah Kabupaten Aceh Tengah merupakan salah satu wilayah yang berada di poros Provinsi Aceh Tengah dengan ibu kotanya Takengon. Luas dari Kabupaten Aceh Tengah adalah 5.772,48 Km<sup>2</sup>. Terletak pada garis lintang 4°10'33"- 4°57'50" Lintang Utara dan 95°15'40"- 97°20'25" Bujur Timur dengan ketinggian 200 – 2600 meter dari permukaan laut. Berdasarkan dari titik koordinat tersebut, wilayah Kabupaten Aceh Tengah berada di tengah-tengah wilayah provinsi Aceh yang dikelilingi oleh kabupaten lainnya. Wilayah ini merupakan daerah pegunungan dan berbukit-bukit sepanjang jalur bukit Barisan.

Adapun batas-batas wilayah dari Kabupaten Aceh Tengah yaitu:

- Sebelah Utara berbatasan dengan Kabupaten Aceh Utara dan Kabupaten Bireuen.
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Gayo Lues.
- Sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Aceh Barat, Kabupaten Pidie, dan Kabupaten Nagan Raya.
- Sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Aceh Timur.<sup>8</sup>

---

<sup>8</sup>Azhar Munthasir,dkk., *Adat Perkawinan Etnis Gayo*, (Banda Aceh: Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Aceh, 2009), hal. 5-6.

Kabupaten Aceh Tengah terdiri dari 14 Kecamatan yaitu:

1. Kecamatan Linge dengan Ibu Kota Isaq
2. Kecamatan Bintang dengan Ibu Kota Bintang
3. Kecamatan Kebayakan dengan Ibu Kota Kebayakan
4. Kecamatan Lut Tawar dengan Ibu Kota Takengon
5. Kecamatan Pegasing dengan Ibu Kota Simpang Kelaping
6. Kecamatan Bebesen dengan Ibu Kota Kemili
7. Kecamatan Kute Panang dengan Ibu Kota Ratawali
8. Kecamatan Silih Nara dengan Ibu Kota Angkup
9. Kecamatan Ketol dengan Ibu Kota Rejewali
10. Kecamatan Celala dengan Ibu Kota Celala.
11. Kecamatan Bies dengan Ibu Kota Atang Jungket
12. Kecamatan Rusip Antara dengan Ibu Kota Pantan Tengah
13. Kecamatan jagong Jeget dengan Ibu Kota Jeget Ayu
14. Kecamatan Atu Lintang dengan Ibu Kota Merah Mege.

Sebagian besar wilayah dari Kabupaten Aceh Tengah terdiri dari dataran tinggi dengan ketinggian antara 200-2.600 meter di atas permukaan laut. Wilayah Aceh Tengah yang memiliki dataran tertinggi yaitu kecamatan Kute Panang, Jagong Jeget, dan Atu Lintang. Sedangkan wilayah yang memiliki dataran rendah yaitu kecamatan Ketol, Rusip Antara dan Celala. Di dataran tinggi Takengondapat kita jumpai sebuah danau yaitu danau Laut Tawar yang terletak di tengah-

tengah kota dan masuk dalam wilayah Kecamatan Lut Tawar, Kebayakan, Bintang dan Bebesen dengan luasnya sekitar 3. 858,2 Ha.

Danau ini dikelilingi oleh bukit-bukit yang ditumbuhi pohon-pohon pinus markusi, dengan airnya yang bersih, bening serta sejuk menambah pesona laut tawar serta dengan adanya gunung-gunung yang menjulang tinggi dengan hijaunya pemandangan alam menambah keindahan yang sangat menarik untuk dilihat, sehingga banyak dikunjungi wisatawan baik lokal maupun asing. Adapun spesies yang hidup dalam danau tersebut adalah berbagai macam ikan, salah satu ikan tersebut adalah ikan depik yang merupakan ikan khas dari danau tersebut. Bagi masyarakat, danau tidak hanya menyimpan sumber pangan yang melimpah, namun danau merupakan sumber air untuk pertanian masyarakat yang berada disekitaran danau tersebut.

Adapun luas wilayah Kabupaten secara keseluruhan maupun masing-masing Kecamatan di Kabupaten Aceh Tengah dapat dilihat pada Tabel 1 di bawah ini.

*Tabel 1*  
**Luas wilayah Menurut Kecamatan di Kabupaten Aceh Tengah, 2017**

<b>No</b>	<b>Kecamatan</b>	<b>Luas (Km<sup>2</sup>)</b>	<b>Persentase</b>
1.	Linge	1 766, 24	39, 65
2.	Atu Lintang	146, 27	3, 28
3.	Jagong Jeget	188, 25	4, 23
4.	Bintang	578, 26	12, 98
5.	Lut Tawar	83, 10	1, 87
6.	Kebayakan	48, 18	1, 08
7.	Pegasing	169, 83	3, 81
8.	Bies	12, 32	0, 28
9.	Bebesen	28, 96	0, 65
10.	Kute Panang	20, 95	0, 47
11.	Silih Nara	75, 04	1, 68
12.	Ketol	611, 47	13, 73
13.	Celala	125, 86	2, 83
14.	Rusip Antara	599, 31	13,46
<b>Aceh Tengah</b>		<b>4. 454, 04</b>	<b>100, 00</b>

Jarak masing-masing pusat kota Kecamatan ke Takengon yang merupakan ibukota Kabupaten Aceh Tengah dapat dilihat pada Tabel 2 berikut:

*Tabel 2*

**Jarak Dari Ibu Kota Kecamatan Ke Ibu Kota Kabupaten di Kabupaten Aceh Tengah (Km), 2017<sup>9</sup>**

<b>No</b>	<b>Kecamatan</b>	<b>Ibukota Kecamatan</b>	<b>Jarak ke Ibukota Kabupaten</b>
1.	Linge	Isaq	34, 50
2.	Atu Lintang	Merah Mege	32, 00
3.	Jagong Jeget	Jeget Ayu	60, 00
4.	Bintang	Bintang	19, 25
5.	Lut Tawar	Takengon Timur	0, 50
6.	Kebayakan	Kebayakan	2, 50
7.	Pegasing	Simpang Kelaping	7, 00
8.	Bies	Atang Jungket	10, 00
9.	Bebesen	Kemili	1, 50
10.	Kute Panang	Ratawali	11, 30
11.	Silih Nara	Angkup	22, 00
12.	Ketol	Rejewali	37, 75
13.	Celala	Berawang Gading	34, 50
14.	Rusip Antara	Pantan Tengah	40, 00

<sup>9</sup> BPS, *Aceh Tengah Dalam Angka 2017*, Aceh Tengah: BPS, 2017, hal. 11-13.

## **B. Kependudukan**

Penduduk dari Kabupaten Aceh Tengah adalah semua orang yang berdomisili di wilayah Kabupaten Aceh Tengah selama 6 bulan atau lebih dan atau mereka yang berdomisili kurang dari 6 bulan tetapi bertujuan untuk menetap. Penduduk Kabupaten Aceh Tengah berdasarkan proyeksi<sup>10</sup> penduduk tahun 2017 yaitu sebanyak 204. 273 jiwa yang terdiri dari penduduk laki-laki sebanyak 102. 882 jiwa dan penduduk perempuan berjumlah sebanyak 101. 391 jiwa.

Penduduk Aceh Tengah pada tahun 2017 mengalami pertumbuhan sebesar 1,93 persen, Dibandingkan dengan proyeksi jumlah penduduk pada tahun 2016, Sementara itu besarnya angka rasio jenis kelamin tahun 2017 penduduk laki-laki terhadap penduduk perempuan sebesar 101,83. Kepadatan penduduk di Kabupaten Aceh Tengah tahun 2017 mencapai 46 jiwa/km<sup>2</sup>. Kepadatan Penduduk di 14 kecamatan cukup beragam dengan kepadatan penduduk tertinggi terletak di kecamatan Bebesen dengan kepadatan sebesar 1. 399 jiwa/km<sup>2</sup> dan terendah di Kecamatan Linge sebesar 6 jiwa/Km<sup>2</sup>.

---

<sup>10</sup>Proyeksi merupakan perhitungan ilmiah yang berdasarkan pada asumsi komponen-komponen perubahan penduduk (kelahiran, kematian dan migrasi).

*Tabel 3*  
**Jumlah Penduduk Dan Rasio Jenis Kelamin Menurut Kecamatan  
 Di Kabupaten Aceh Tengah, 2017.<sup>11</sup>**

No	Kecamatan	Jenis Kelamin			Rasio Jenis Kelamin
		Laki-Laki	Perempuan	Jumlah	
1.	Linge	5.199	4.933	10.263	102,67
2.	Atu Lintang	3.485	3.222	6.794	105,32
3.	Jagong Jeget	5.349	4.943	10.424	105,40
4.	Bintang	4.960	4.773	9.809	102,29
5.	Lut Tawar	10.516	10.355	21.145	98,94
6.	Kebayakan	8.151	8.164	16.530	97,28
7.	Pegasing	10.261	9.763	20.199	104,09
8.	Bies	3.575	3.694	7.304	95,87
9.	Bebesen	20.046	19.889	40.509	97,96
10.	Kute Panang	4.031	3.698	7.766	107,93
11.	Silih Nara	11.996	11.677	23.905	100,93
12.	Ketol	6.726	6.275	13.108	105,39
13.	Celala	4.870	4.613	9.528	104,55
14.	Rusip Antara	3.717	3.298	7.069	110,89
<b>Aceh Tengah</b>		<b>102.882</b>	<b>101.391</b>	<b>204.273</b>	<b>101,47</b>

<sup>11</sup>BPS, Aceh Tengah Dalam Angka 2017, Aceh Tengah: BPS, 2017.hal. 44-46

Dari Tabel di atas dapat disimpulkan bahwa kepadatan penduduk di Kabupaten Aceh Tengah tahun 2017 terdapat pada Kecamatan Bebesen dengan jumlah penduduk laki-laki dan perempuan 40. 509 jiwa, kemudian wilayah Aceh Tengah dengan kepadatan penduduk setelah kecamatan Bebesen yaitu Kecamatan Silih Nara dengan jumlah penduduk 23. 905 jiwa. Sedangkan Kecamatan yang jarang penduduknya yaitu kecamatan Atu Lintang, dan Rusip Antara dengan jumlah penduduk 6. 794 dan 7. 069 jiwa, serta Kecamatan linge yang juga tingkat kepadatan penduduknya rendah, hal itu dikarenakan Linge memiliki daerah yang luas namun hanya memiliki jumlah penduduk 10. 263 jiwa.

Adapun perbandingan penduduk berdasarkan kelompok umur dan jenis kelamin dapat dilihat pada Tabel 4 di bawah ini.

*Tabel 4*  
**Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur Dan Jenis Kelamin Di  
Kabupaten Aceh Tengah, 2017.<sup>12</sup>**

No	Kelompok Umur	Jenis Kelamin		
		Laki-Laki	Perempuan	Jumlah
1.	0-4	11. 801	11. 504	23. 305
2.	5-9	11. 691	11. 517	23. 208
3.	10-14	9. 709	9. 728	19. 437
4.	15-19	8. 225	8. 043	16. 268
5.	20-24	8. 314	8. 000	16. 314
6.	25-29	9. 059	9. 094	18. 153
7.	30-34	9. 315	9. 391	18. 706
8.	35-39	8. 384	8. 253	16. 637
9.	40-44	7. 175	6. 634	13. 809
10.	45-49	5. 763	5. 466	11. 229
11.	50-54	4. 316	4. 180	8. 496
12.	55-59	3. 293	3. 362	6. 655
13.	60-64	2. 423	2. 387	4. 810
14.	65-69	1. 699	1. 610	3. 309
15.	70-74	815	946	1. 761
16.	75+	900	1. 276	2. 176
<b>Jumlah</b>		<b>102.882</b>	<b>101.391</b>	<b>204. 273</b>

<sup>12</sup>*Ibid.*, hal. 48.

### C. Pendidikan

Menurut Ivan Illich pendidikan memiliki makna membebaskan manusia dari keterbelakangan, ketidaktahuan, ketidakberadaban, serta membebaskan manusia dari belenggu-bemenggu yang mengikat kemanusiaannya.<sup>13</sup> Dr.Philip H. Coombs membagi pendidikan dalam 3 macam pendidikan:

1. Pendidikan Informal adalah pendidikan yang diperoleh seseorang dari pengalaman sehari-hari dengan sadar atau tidak sadar, sejak seseorang lahir sampai mati.
2. Pendidikan formal yang dikenal dengan pendidikan sekolah yang teratur, bertidak, dan mengikuti syarat-syarat yang jelas dan ketat.
3. Pendidikan non formal adalah pendidikan yang teratur dengan sadar dilakukan tetapi tidak terlalu mengikuti peraturan-peraturan yang tetap dan ketat.<sup>14</sup>

Titit Letari mengemukakan Pendidikan merupakan segala usaha dan perbuatan suatu generasi tua untuk mengalihkan segala pengalaman, pengetahuan, kecakapan serta keterampilan pada generasi muda untuk menjalankan fungsinya dalam kehidupan. Pendidikan tidak hanya diberikan secara formal melalui

---

<sup>13</sup>Silfia Hanani, *Sosiologi Pendidikan Keindonesiaan*, (Jogjakarta: Ar-Ruzz Media, 2017), hal. 14.

<sup>14</sup> Soelaiman Joesoef, *Konsep Dasar Pendidikan Luar Sekolah*, (Jakarta: PT Bumi Aksara, 2004), hal. 16.

lembaga yang diselenggarakan oleh pemerintah, namun juga dapat diberikan secara nonformal dan informal.<sup>15</sup>

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa pendidikan adalah suatu usaha untuk membebaskan manusia dari ketidaktahuan dan keterbelakangan yang didapatkan dengan cara belajar baik secara informal maupun nonformal yang dilakukan oleh generasi tua guna mengasah kemampuan generasi muda agar berguna bagi kehidupan bangsa dan negara serta agama. Dan untuk meningkatkan kualitas diri seseorang yang terampil dan bersikap inovatif dalam kehidupan bermasyarakat.

Kabupaten Aceh Tengah dalam kaitannya mengenai pembangunan fasilitas pendidikan formal dalam kegiatan belajar-mengajar pada saat sekarang ini telah memperlihatkan kemajuan ke arah yang positif.

Berdasarkan data statistik Aceh tengah tahun 2018 terdapat 150 (Taman Kanak-kanak, Raudhatul Athfal, dan Bustanul Athfal), 194 Sekolah Dasar, 48 Sekolah Menengah Pertama, 19 Sekolah Menengah Atas, 13 Madrasah Aliyah dan 5 buah SMK. Jumlah murid pada sekolah TK/BA/RA adalah 4.571 murid dengan guru pengajar yang berjumlah sebanyak 611 guru. Sedangkan jumlah murid dari Sekolah Dasar adalah 19.738 murid dengan guru pengajar yang berjumlah 2.123 guru. Jumlah murid dari sekolah Menengah Pertama berjumlah 6.857 murid dengan guru pengajar sebanyak 846 guru. Kemudian jumlah murid

---

<sup>15</sup>Balai Kajian Sejarah Dan Nilai Tradisional Banda Aceh, *Jurnal hasil Penelitian Sejarah Dan Nilai Tradisional (SUWA)*, (Banda Aceh, 2005), Hal. 13.

dari sekolah Menengah Atas 4. 525 murid dengan guru pengajar berjumlah sebanyak 605 guru.

*Tabel 5*

**Banyaknya Sekolah Dan Statusnya Di Kabupaten Aceh Tengah, 2017.<sup>16</sup>**

No	Sekolah	Klasifikasi		Jumlah
		Negeri	Swasta	
1.	TK/BA/RA	10	140	150
2.	SD/SDLB	189	5	194
3.	MI	19	10	29
4.	SLTP/SMPLB	43	5	48
5.	MTs	8	10	18
6.	SMA/SMALB	18	1	19
7.	MA	3	10	13
8.	SMK	4	1	5
<b>Aceh Tengah</b>		<b>291</b>	<b>183</b>	<b>474</b>

<sup>16</sup>BPS, *Aceh Tengah Dalam Angka 2017...* hal. 73

#### **D. Topografi Dan Iklim**

Topografi Aceh Tengah bergunung dan berbukit yang mempunyai iklim tropis. Hujan di setiap kecamatan merata setiap tahun dengan rata-rata 1.805 mm. Suhu udara yang dingin dengan keadaan udara dan arah angin yang berubah-ubah.

Adapun jumlah musim di wilayah ini ada 4 musim yaitu musim kemarau dengan waktu yang pendek terjadi pada bulan Februari, musim kemarau dengan waktu yang panjang terjadi pada bulan Juni, Juli dan Agustus. Kemudian musim penghujan yang turun dengan waktu yang pendek, turun pada bulan Maret, April dan Mei, sedangkan musim penghujan yang turun dengan waktu yang panjang yang turun secara berturut-turut pada bulan September, Oktober, November, Desember dan Januari.<sup>17</sup>

Data mengenai rata-rata curah hujan dan jumlah hari hujan dari masing-masing kecamatan di Kabupaten Aceh Tengah dapat dilihat Tabel 6 di bawah.

---

<sup>17</sup>Azhar Munthasir, dkk., *Adat Perkawinan Etnis Gayo*, (Banda Aceh: Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Aceh, 2009), hal.8-9.

*Tabel 6*

**Rata-Rata Curah Hujan Dan Hari Hujan Menurut kecamatan Di Kabupaten  
Aceh Tengah, 2016**

<b>No</b>	<b>Kecamatan</b>	<b>Curah Hujan (mm<sup>3</sup>)</b>	<b>Hari hujan</b>
1.	Linge	1. 667,0	108
2.	Atu Lintang	1. 889,0	121
3.	Jagong Jeget	1. 512,0	150
4.	Bintang	1. 266,0	95
5.	Lut Tawar	1. 707,0	135
6.	Kebayakan	1. 474,0	173
7.	Pegasing	1. 208,5	98
8.	Bies	–	–
9.	Bebesen	896, 0	94
10.	Kute Panang	1. 569,5	251
11.	Silih Nara	1. 627,0	132
12.	Ketol	769,5	118
13.	Celala	–	–
14.	Rusip Antara	–	–

## E. Sistem Pemerintahan

Sistem tata pemerintahan sebelum kedatangan penjajah Belanda ke Tanah Gayo (1904 M) daerah ini dipimpin oleh para kejurun (Raja) sebagai kerajaan kecil dari wilayah kerajaan Islam Aceh, kejurun tersebut berjumlah enam orang, yaitu:

1. Kejurun Bukit di Kebayakan (Aceh Tengah)
2. Kejurun Linge di Isaq (Aceh Tengah)
3. Kejurun Syiah Utama di Nosar (Aceh Tengah)
4. Kejurun Petiamang di Blang Kejeren (Gayo Luwes)
5. Kejurun Bebesen di Bebesen (Aceh Tengah)
6. Kejurun Abuk di Serbajadi (Aceh Timur)<sup>18</sup>

Sistem pemerintahan di Aceh Tengah dikenal dengan istilah *Sarak Opat*. *Sarak Opat* merupakan istilah yang diambil dari perkataan bahasa Gayo, yang terdiri dari dua kata suku kata, yaitu “*Sarak*” dan “*Opat*”. *Sarak* memiliki arti tempat, wilayah atau lingkungan kampung, sedangkan *Opat* artinya empat unsur. Jadi *Sarak Opat* berarti suatu badan atau wilayah kekuasaan yang terdiri dari empat unsur yaitu, *Reje* (Raja), *Imem* (Imam), *Petue* (Tetua), Rakyat.<sup>19</sup> Fungsi adanya *Sarak Opat* dalam masyarakat Gayo adalah untuk memelihara harkat dan martabat masyarakat yang dipimpin.

---

<sup>18</sup>M. Saleh Suhaidy, *Rona Perkawinan Di Tanah Gayo*, (Banda Aceh, Badan Perpustakaan Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam, 2006), hal. 12.

<sup>19</sup>Mahmud Ibrahim dan AR. Hakim Aman Pinan, *Syari'at dan Adat Istiadat*, Jilid 1 (Takengon: Yayasan Makamam Mahmuda, 2010), hal. 99

Masing-masing fungsi dari empat unsur pemerintahan tersebut adalah sebagai berikut:

1. *Reje musuket sifet*: maksudnya peran raja sebagai hakim harus memutuskan perkara dengan adil dan bijaksana.
2. *Petue Musidik sipet*: merupakan figur sesepuh dalam masyarakat yang diminta masukan oleh raja dalam memutuskan suatu perkara yang terjadi dalam masyarakat. Petue sesuai dengan eksistensinya sebagai orang tua yang berpengalaman luas dalam kehidupan sangat bertanggung jawab dalam menyasati sesuatu perkara yang ada dalam masyarakat tentang proses dan latar belakang timbulnya suatu masalah. Kesimpulan petue sangat membantu raja dalam memvonis hukum untuk mendapatkan keadilan. Dapat dikatakan bahwa fungsi dari Petue adalah sebagai peneliti dan menyelidiki keadaan dan pelaksanaan adat dalam masyarakat.
3. *Imem Muperlu Sunet*: Imem (Imam) adalah sosok yang paling bertanggung jawab dalam syari'at Islam. Untuk ini raja sebelum memutuskan perkara sangat berkepentingan menerima pendapat dari Imam dari sudut pandang hukum Islam. Imam ini memiliki fungsi sebagai membimbing dan melaksanakan syari'at terutama yang hukumnya sunat dan fardhu.
4. *Rayat Genap mupakat*: Rakyat adalah komune yang perlu untuk diayomi yang akan didengar suaranya oleh raja sebagai

pengejawantahan musyawarah dan mupakat orang banyak. Rakyat mempunyai fungsi sebagai menyerap aspirasi masyarakat dan memusyawarahkan serta merumuskan pelaksanaannya.<sup>20</sup>

Pemimpin (Bupati) Aceh Tengah yang pernah menjabat dari zaman kemerdekaan sampai dengan sekarang antara lain:

1. Abdul Wahab, yang menjabat dari tahun 1946-1949
2. Zaini Bahri, yang menjabat dari tahun 1949-1952
3. M. Husin, yang menjabat dari tahun 1952-1953
4. Mude Serdang, yang menjabat dari tahun 1953-1957
5. M. Sahim Hasyimi yang menjabat dari tahun 1957-1958
6. Abdul Wahab yang menjabat dari tahun 1958-1964
7. Aman Sari yang menjabat dari tahun 1964-1966
8. M. Isa Amin yang menjabat dari tahun 1966-1970
9. Nyak Abas yang menjabat dari tahun 1970-1971
10. Nurdin Sufi yang menjabat dari tahun 1971-1975
11. M. Beni Bantacut, BA. yang menjabat dari tahun 1975-1985
12. M. Jamil yang menjabat dari tahun 1985-1990
13. Drs. Zainuddin Maad yang menjabat dari tahun 1990-1991
14. Drs. T. M. Yoesoef Zainal yang menjabat dari tahun 1991-1992
15. Drs. Buchari Isaq yang menjabat dari tahun 1992-1998
16. Drs. Mustafa M. Tamy, M.M. yang menjabat dari tahun 1998-2004
17. Ir. Nasaruddin, M.M. yang menjabat dari tahun 2004-2005 (Pj)

---

<sup>20</sup>*Ibid.*, hal. 12-13.

- 18.Drs. H. Syahbuddin Bp, M.M. yang menjabat tahun 2006 (Pj)
- 19.Ir. Nasaruddin, M.M yang menjabat dari tahun 2007-2012
- 20.Ir. Mohd Tanwir, M.M yang menjabat tahun 2012 (Pj)<sup>21</sup>.
- 21.Ir. H. Nasaruddin, M.M. yang menjabat dari tahun 2013-2007.
- 22.Drs. Shabela Abubakar, yang menjabat dari tahun 2017-sekarang.

---

<sup>21</sup>Khalisuddin, dkk., *Kopi Dan Kehidupan Sosial Budaya Masyarakat Gayo*, (Banda Aceh, Balai Pelestarian Nilai Budaya, 2002), hal. 43-44.

## **BAB III**

### **PERTUMBUHAN DAN PERKEMBANGAN TANAMAN KOPI**

#### **A. Asal-Usul Penyebaran Kopi**

Sejarah kopi dimulai dari daerah Etiopia (Afrika), sekitar abad ke-13. Seorang penggembala kambing menemukan efek yang ditimbulkan dari biji kopi pada ternak kambing mereka, yang membuat kambing tetap terjaga selama beberapa jam. Meskipun demikian, tidak ada catatan yang dapat membuktikan kejadian tersebut. Dari Etiopia, kopi menyebar ke negara lain di Afrika, seperti Yaman dan Mesir. Kopi yang disangrai dan dibuat minuman pertama kali diperkenalkan di negara Arab, sehingga kemudian diabadikan sebagai salah satu jenis kopi, yaitu Arabika.

Pada abad ke-13, kopi menyebar ke Afrika Utara, negara-negara Mediterania, dan India. Pada abad ke-14 hingga ke-15, budaya minum kopi sudah menyebar ke Turki, Mesir, Syiria, dan Persia. Perkembangan selanjutnya, pada abad 15-16, kopi telah ditanam, dipanen dan diperdagangkan untuk dikonsumsi diseluruh Tanah Mesir, Syiria, dan Turki. Pada saat itu kopi menjadi minuman utama di negara-negara Islam. Publisitas kopi terus meningkat seiring penyebaran agama Islam. Penanaman kopi semakin meluas hingga daerah-daerah di Afrika Utara, Mediterania, dan India.

Pada abad ke-16 seluruh produksi kopi dikuasai Arab. Pada masa ini belum ada budi daya tanaman kopi di luar Arab, karena orang Arab mengekspor biji kopi yang tidak subur (*infertil*) dengan memasak dan mengeringkannya terlebih dahulu. Memasuki tahun 1600-an seorang penziarah India berhasil membawa biji kopi *fertil* keluar Arab (Makkah), dan kemudian di tanam di berbagai daerah di luar Arab. Pada tahun 1615, orang Itali untuk pertama kali berhasil membawa biji kopi dari Turki ke Venezia, tetapi hingga abad ke-17 bangsa Eropa belum mengenal kopi. Setahun kemudian tepatnya tahun 1616, Belanda menjadi negara pertama di Eropa yang berhasil membudidayakan kopi. Pada tahun 1650, untuk pertama kalinya Inggris memiliki kedai kopi di kota Oxford, dan tahun 1652 Inggris sudah memiliki ratusan kedai kopi.<sup>22</sup>

---

<sup>22</sup>Rahmat Rukmana, *Untung Selangit Dari Agribisnis Kopi*, (Yogyakarta: Lily Publisher, 2014), hlm. 32-34

## **B. Awal Mula dan Perkembangan Kopi Di Indonesia**

Di Indonesia, tanaman kopi diperkenalkan pertama kali oleh VOC antara tahun 1696-1699. Awalnya, penanaman kopi hanya bersifat coba-coba (penelitian). Namun, karena hasilnya memuaskan dan dipandang cukup menguntungkan sebagai komoditas perdagangan maka VOC menyebarkan bibit kopi ke berbagai daerah agar penduduk dapat menanamnya. Kemudian, perkebunan besar pun didirikan dan akhirnya tanaman kopi tersebar ke daerah Lampung, Sumatera Selatan, dan daerah lain di Indonesia. Perkembangan kopi di Indonesia pernah mengalami guncangan. Pada tahun 1876 terjadi ledakan penyakit berbahaya *Hemileia Vastatrix* (HV) yang menyerang daun. Kemudian, VOC mendatangkan kopi liberika dan robusta yang diharapkan lebih tahan terhadap penyakit HV. Namun saat ini diketahui bahwa liberika juga mudah terserang penyakit HV.<sup>23</sup>

Penanaman kopi di Indonesia dimulai tahun 1696 dengan menggunakan jenis kopi arabika. Namun penanaman jenis kopi ini kurang berhasil. Tahun 1699 pemerintah Hindia Belanda mendatangkan lagi kopi arabika, kemudian berkembang dengan baik di pulau Jawa. Kopi arabika yang dikenal sebagai kopi Jawa (Java Coffee) tersebut memiliki kualitas yang sangat baik dan merupakan komoditas ekspor penting selama lebih dari 100 tahun.

Sejak tahun 1878 timbul penyakit karat daun pada tanaman kopi yang disebabkan oleh jamur *Hemileia Vastatrix B et Br*. Penyakit tersebut

<sup>23</sup>Sri Najiyati dan Danarti, *Kopi Budidaya Dan Penanganan Pascapanen*, Edisi Revisi, (Jakarta: Penebar Swadaya, 2004), hal. 2

mengakibatkan kerusakan dan kematian tanaman serta kerugian hasil yang sangat besar. Berbagai cara telah dilakukan untuk mengendalikan penyakit tersebut saat itu. Namun, tidak ada yang berhasil secara memuaskan. Oleh karena itu, sejak tahun 1900 dikembangkan kopi robusta untuk menggantikan kopi arabika sebagai bahan tanam yang tahan terhadap penyakit karat daun. Dengan demikian, terjadi perubahan dominasi jenis tanaman kopi yang dibudidayakan, dari jenis kopi arabika menjadi jenis kopi robusta.

Pada waktu itu kopi arabika yang tersisa umumnya hanya ditanam didataran tinggi ( $\geq 1.000$  m dpl). Hal tersebut disebabkan kurang intensifnya tingkat serangan jamur *Hemileia Vastatrix (HV)* pada elevasi 1.000 m dpl atau lebih. Tanaman kopi arabika masih mampu bertahan dan berproduksi cukup baik di daerah dengan ketinggian tersebut. Berbeda dengan kopi arabika, kopi robusta umumnya dibudidayakan di lahan dengan elevasi 0-1.000 m dpl.

Adapun hal yang mendorong masuknya kopi robusta ke Indonesia adalah pembelian benih kopi robusta oleh perusahaan perkebunan yang bernama “ Cultuur Mij. Soember Agoeng” tahun 1900 dari l’Horticulture Coloniale yang berkedudukan di Brussel. Benih-benih untuk menghasilkan bibit tersebut didatangkan dari Kongo Belgia (sekarang Zaire) yang terletak di Afrika Barat. Tepat pada tanggal 10 September 1900 bibit-bibit kopi robusta diterima di kebun Soember Agoeng. Perusahaan perkebunan tersebut berkantor di kota s’Gravenhage di Belanda dan mengola perkebunan Soember Agoeng, Wringin Anom, dan Kali Bakar yang berlokasi didaerah Dampit, sekitar 40 km dari kota Malang arah Tenggara.

Upaya memasukkan kopi robusta ke Indonesia juga dilakukan oleh gabungan pengusaha perkebunan di wilayah Kediri (“Kedirische Landbouw Vereniging”) pada tahun 1901. Selain itu, pemerintah Hindia Belanda pada tahun tersebut juga memasukkan kopi robusta ke kebun percobaan milik pemerintah Hindia Belanda (Government Proeftuin) di Bangelan dekat Malang untuk keperluan penelitian.<sup>24</sup>

---

<sup>24</sup>Pudji Rahardjo, *Kopi: Panduan Budi Daya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta*, Cetakan kedua, (Jakarta: Penebar Swadaya, 2013), hal. 12.

### **C. Jenis-Jenis Kopi Di Indonesia**

Di dunia dikenal beberapa golongan kopi, tetapi yang paling sering dibudidayakan hanya kopi arabika, robusta dan liberika.

#### **1. Kopi Liberika (Coffea Liberica)**

Kopi ini berasal dari Angola, kemudian masuk ke Indonesia pada tahun 1965. Beberapa varietas kopi liberika yang pernah didatangkan ke Indonesia antara lain Ardoniana dan Durvei. Meskipun sudah cukup lama masuk ke Indonesia, tetapi hingga kini jumlahnya masih terbatas karena kualitas buah dan rendemennya rendah. Beberapa sifat kopi liberika antara lain sebagai berikut:

- a. Ukuran daun, cabang, bunga, buah dan pohon lebih besar dibandingkan kopi arabika dan robusta.
- b. Cabang primer lebih tahan lama. Dalam satu cabang dapat menghasilkan bunga atau buah lebih dari satu kali.
- c. Agak peka terhadap pengakit HV.
- d. Kualitas buah relatif rendah.
- e. Produksi sedang (4,5-5 ku/ha/tahun) dengan rendemen sekitar 12%
- f. Berbuah sepanjang tahun.
- g. Ukuran buah tidak merata/tidak seragam.
- h. Dan tumbuh baik di dataran rendah.

#### **2. Golongan Ekselsa**

Kopi golongan ini mempunyai adaptasi iklim lebih luas seperti kopi liberika dan tidak terlalu peka terhadap penyakit HV. Jenis kopi ini banyak

dibudidayakan di dataran rendah yang basah, yaitu daerah yang tidak sesuai dengan kopi robusta. Ciri khas kopi ini antara lain:

- a. memiliki cabang primer yang bisa bertahan lama dan berbunga pada batang tua,
- b. batangnya kekar,
- c. Memerlukan jarak tanam relatif lebar,
- d. Kopi elseksa berbuah lambat,
- e. Ukuran buah relatif kecil,
- f. Dan tidak beragam seperti kopi liberika.

Kelemahan jenis kopi ini adalah kurang laku di pasaran dibandingkan kopi robusta karena kualitasnya kurang baik. Beberapa klon yang baik adalah Exc. BGN 121 dan BGN 121-10 yang sering pula digunakan sebagai batang bawah.

### 3. Kopi Arabika ( *Coffea Arabica* )

Kopi arabika berasal dari Etiopia dan Abessinia. Kopi ini merupakan jenis pertama yang dikenal dan dibudidayakan, bahkan termasuk kopi yang paling banyak diusahakan hingga akhir abad ke-19. Setelah abad ke-19, dominasi kopi arabika menurun karena kopi ini sangat peka terhadap penyakit *Hemileia Vastatrix* (HV), terutama di dataran rendah. Beberapa sifat penting kopi arabika sebagai berikut:

- a. Menghendaki daerah dengan ketinggian antara 700-1. 700 m dpl dengan suhu sekitar 16-20<sup>0</sup> C.

- b. Menghendaki daerah beriklim kering bulan kering 3 bulan/ tahun secara berturut-turut, tetapi sesekali mendapat hujan kiriman (hujan yang turun di musim kemarau).
- c. Umumnya peka terhadap serangan penyakit HV, terutama bila ditanam di dataran rendah ata kurang dari 500m dpl.
- d. Rata-rata produksi sedang (4,5-5 ku kopi beras/ha/tahun), tetapi rata-rata mempunyai kualitas, cita rasa dan harga relatif lebih tinggi dibandingkan kopi lainnya. Bila dikelola secara intensif, produksinya bisa mencapai 15-20 ku/ha/tahun dengan rendeman sekitar 18%. Kopi beras yang dimaksud kopi adalah kopi kering siap digiling.
- e. Umumnya berbuah sekali dalam satu tahun.<sup>25</sup>

**TABEL 7 BEBERAPA VARIETAS KOPI ARABIKA DAN SIFATNYA**

Varietas	Sifat
Abesinia	➤ Bentuk poho lebih kekar, bisa ditanam di dataran rendah, dan lebih resisten terhadap penyakit HV.
Pasumah	➤ Bentuk pohon lebih kekar, agak resisten terhadap penyakit HV.
Marago Type	➤ Ukuran buah lebih besar dan kualitas lebih baik.
Congensis	➤ Biji berukuran sangat kecil, kurang produktif, tetapi resisten terhadap penyakit HV.

<sup>25</sup>Sri Najiyati dan Danarti, *Kopi Budidaya Dan Penanganan Pascapanen*, Edisi Revisi, (Jakarta: Penebar Swadaya, 2004), hal. 15-18.

Adapun Klon Kopi Arabika Yang Dianjurkan adalah sebagai berikut:

- Klon AB3, yaitu memiliki tipe pertumbuhan tinggi melebar, produktivitas 750 sampai 1.000 kg/ha/tahun, ukuran biji 19, 1 g/100 biji, sangat rentan terhadap penyakit/hama karat daun, tumbuh pada >1.250 mdpl.
- Klon S795, yaitu memiliki tipe pertumbuhan tinggi melebar, produktivitas 1.000 sampai dengan 1.500 kg/ha/tahun, memiliki ukuran biji 17,5 g/100 biji, klon ini agak tahan terhadap penyakit/hama karat daun, tumbuh pada >700 mdpl.
- Klon Usda 762, yaitu kopi yang memiliki tipe pertumbuhan tinggi melebar dan rimbun, produktivitas 800-1.400 kg/ha/tahun, memiliki ukuran biji 14,7 g/100 biji, klon ini rentan terhadap penyakit/hama nematoda, tumbuh pada > 1.000 mdpl pada tanah subur.
- Klon Kartika 1, yaitu klon yang memiliki tipe pertumbuhan pendek yang dapat ditanam rapat, produktivitas 2.500 kg/ha/tahun, ukuran biji agak besar yaitu 15,8 g/100 biji, klon ini agak rentan terhadap penyakit/hama nematoda, tumbuh pada >700 mdpl.
- Klon kartika 2, yaitu klon yang memiliki tipe pertumbuhan pendek yang dapat ditanam rapat, produktivitas 2.500 kg/ha/tahun, memiliki ukuran biji agak besar yaitu 15,8 g/ 100 biji, klon ini agak rentan terhadap nematoda, tumbuh pada >700 mdpl, iklim basah.<sup>26</sup>

---

<sup>26</sup>Suwarto, dkk, *Top 15 Tanaman Perkebunan*, ( Jakarta: Penebar Swadaya, 2014), hal. 179.

#### 4. Kopi Robusta

Kopi robusta berasal dari Kongo. Kopi ini masuk ke Indonesia pada tahun 1900. Beberapa yang termasuk kopi robusta antara lain Quillou, Uganda, dan Chanephora. Oleh karena mempunyai sifat lebih unggul, kopi ini sangat cepat berkembang. Bahkan, kopi robusta termasuk jenis yang mendominasi perkebunan kopi di Indonesia hingga saat ini.

**Tabel 8 Beberapa Jenis Kopi Robusta Dan Sifatnya**

Jenis	Sifat
Quillou	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pohon tegap, cabang primer panjang dengan arah pertumbuhan mendatar, dan ujung agak melengkung ke bawah</li><li>➤ Daun agak sempit dan panjang dengan permukaan berombak.</li><li>➤ Buah matang berwarna merah jernih dan bergaris.</li><li>➤ Produksi tinggi pada tahun pertama, tetapi setelah itu menurun cepat.</li><li>➤ Contohnya adalah klon Quill 121.</li></ul>
Uganda	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Cabang primer lemah dengan bagian ujung agak melengkung ke atas seperti membentuk huruf 5 da tahan lama.</li><li>➤ Daun kecil dan sempit, helainya agak menutup, dan permukaan daun berombak.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Buah mudah rontok dan mudah terserang hama bubuk</li> <li>➤ Sesuai untuk dataran tinggi ( lebih dari 500 m dpl )</li> <li>➤ Contohnya adalah klon Ugn 1, Ugn 2, Ugn 3-02 dan Ugn 2-08.</li> </ul>
Chanephora	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pohon banyak mengeluarkan abang reproduksi.</li> <li>➤ Daun sempit dengan permukaan berombak. Daun muda berwarna coklat-kemerahan.</li> <li>➤ Buah muda berwarna coklat-kemerahan.</li> <li>➤ Mudah terserang HV</li> <li>➤ Bersifat <i>self steril</i> sehingga harus ditanam bersama klon lain.</li> <li>➤ Contohnya adalah klon BP 39, BP 42, SA 13, SA 34, SA 55, BGN 300, BGN 471.</li> </ul>

Beberapa sifat penting kopi robusta antara lain sebagai berikut:

- a. Resisten terhadap penyakit HV.
- b. Tumbuh baik pada ketinggian 400-700 m dpl, tetapi masih toleran pada ketinggian kurang dari 400 m dpl dengan suhu sekitar 21-24<sup>0</sup> C.
- c. Menghendaki daerah yang mempunyai bulan kering 3-4 bulan berturut-turut dengan 3-4 kali hujan kiriman.
- d. Produksi lebih tinggi dibandingkan kopi arabika dan liberika (rata-rata 9-13 ku kopi beras/ha/tahun). Bila dikelola secara intensif, bisa berproduksi hingga 20 ku/ha/tahun.

- e. Kualitas buah lebih rendah dibandingkan kopi arabika, tetapi lebih tinggi dibandingkan kopi liberika.
- f. Rendemen sekitar 22%.

Adapun klon kopi robusta yang dianjurkan adalah sebagai berikut:

- Klon BP 42
  - Berbunga agak lambat
  - Sesuai untuk daratan tinggi dan rendah serta sebagai klon penyerbuk.
  - Kurang tahan terhadap kekeringan.
  - Ukuran biji besar.
  - Habitus sedang.
  - Produksi 800-1.200 kg/ha/tahun.
- Klon BP 234
  - Sesuai untuk daratan tinggi dan rendah
  - Agak tahan terhadap kering
  - Habitus sedang
  - Ukuran biji besar
  - Produksi 800-1.200 kg/ha/tahun.
- Klon BP 288
  - Sesuai untuk daratan rendah
  - Agak tahan kering.
  - Habitus sedang
  - Ukuran biji besar.
  - Produksi 800-1.500 kg/ha/tahun.
- Klon BP 358
  - Sesuai untuk daratan tinggi.
  - Kurang tahan kekeringan.
  - Habitus sedang.
  - Produksi 800-1.700 kg/ha

- Klon BP 409
  - Sesuai untuk dataran tinggi
  - Iklim basah.
  - Tahan terhadap kekeringan.
  - Habitus sedang sampai besar.
  - Berbiji besar.
- Klon SA 237
  - Sesuai untuk dataran tinggi
  - Iklim basah
  - Kurang tahan kekeringan
  - Habitus sedang sampai besar
  - Ukuran biji besar.
  - Produksi 800-2.300 kg/ha/tahun.<sup>27</sup>

## 5. Golongan Hidrida

Kopi hidrida merupakan turunan pertama hasil perkawinan antara dua spesies atau varietas sehingga mewarisi sifat-sifat unggul kedua induknya. Namun, keturunan dari golongan hidrida ini sudah tidak mempunyai sifat yang sama dengan induk hidridanya. Oleh karena itu, pembiakannya hanya dengan cara Vegetatif seperti setek atau sambungan.

---

<sup>27</sup>Suwarto, dkk, *Top 15 Tanaman Perkebunan*, (Jakarta: Penebar Swadaya, 2014), hal. 181.

**TABEL 9 BEBERAPA SIFAT KOPI HIDRIDA<sup>28</sup>**

Jenis Hidrida	Sifat
Arabika x Liberika	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Produksi tinggi, tetapi rendemen rendah.</li> <li>➤ Bersifat Self Fertil (menyerbuk sendiri)</li> <li>➤ Sebagai batang bawah dapat menggunakan ekselsa atau robusta.</li> <li>➤ Contohnya Kawiari B dan Kawisari D.</li> </ul>
Arabika x Robusta	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cabang primer dapat bertahan cukup lama.</li> <li>➤ Peka terhadap serangan HV dan bubuk buah.</li> <li>➤ Dapat berbuah sepanjang tahun.</li> <li>➤ Bersifat self fertil.</li> <li>➤ Di dataran tinggi yang lembab bisa berproduksi tinggi, tetapi mudah terserang jamur upas.</li> <li>➤ Biji berbentuk gepeng dan agak lonjong.</li> <li>➤ Sebagai batang bawah dapat menggunakan ekselsa.</li> <li>➤ Contohnya Conuga.</li> </ul>

---

<sup>28</sup>*Ibid.*, hal. 19-20

## **D. Pemeliharaan Tanaman Kopi.**

Pemeliharaan tanaman kopi menjadi faktor yang sangat penting bagi kopi karena dengan pemeliharaan kopi dengan baik maka umur kopi akan lebih panjang dan buah yang dihasilkan lebih besar dan berkualitas dari pada pemeliharaan kopi seadanya yang akan memperpendek umur ekonomis kopi tersebut. Kegiatan pemeliharaan tanaman kopi terdiri dari beberapa tindakan teknis yang harus dilakukan oleh petani kopi yang dilakukan secara terus- menerus. Adapun tindakan teknis yang harus dilakukan antara lain sebagai berikut:<sup>29</sup>

### **1. Penyulaman**

Saat kopi sudah berumur dua minggu setelah tanam, bibit tanaman diperiksa dua kali dalam seminggu. Jika sudah berumur 2-4 minggu, bibit diperiksa kembali satu kali seminggu. Setelah rentan bulan selama 6 bulan, kebun diperiksa satu kali sebulan. Jika pada saat pemeriksaan ditemukan bibit yang mati atau gagal tumbuh, harus dilakukan penyulaman. Bibit yang digunakan untuk menyulam adalah bibit yang telah disiapkan sebelumnya. Cara memindahkan bibit sulaman jangan dilakukan dengan cabutan, tetapi dilakukan dengan cara puteran agar tumbuhnya lebih cepat. Pemeliharaan terhadap tanaman sulaman harus lebih

---

<sup>29</sup>Pudji Rahardjo, *Kopi: Panduan Budi Daya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta*, Cetakan kedua, (Jakarta: Penebar Swadaya, 2013), hal. 12.

intensif dari pada tanaman lainnya dengan tujuan agar pertumbuhan tanaman sulaman menyamai pertumbuhan tanaman lain.<sup>30</sup>

## **2. Pemangkasan**

Pemangkasan merupakan salah satu tindakan teknis yang harus secara teratur dilakukan agar tanaman kopi tumbuh sehat dan produktif. Pentingnya kegiatan ini dilakukan karena berkaitan langsung dengan penyediaan cabang-cabang buah yang menjadi modal utama dalam budi daya tanaman kopi. Pemangkasan merupakan suatu kegiatan pemotongan bagian-bagian tanaman yang tidak diperlukan atau dikehendaki lagi oleh tanaman tersebut, seperti cabang yang sudah tua, cabang kering, dan cabang-cabang lainnya yang tidak berguna. Tujuan dan keuntungan dilakukannya kegiatan pemangkasan bagi tanaman kopi adalah sebagai berikut:

- a. Agar tanaman kopi tetap rendah sehingga memudahkan untuk perawatan dan pemanenan.
- b. Memperoleh cabang-cabang buah baru secara terus-menerus dalam jumlah yang cukup.
- c. Mempermudah cahaya matahari masuk dan melancarkan peredaran udara dalam tajuk tanaman. Hal tersebut untuk meningkatkan rangsangan pembentukan bunga dan mengintensifkan penyerbukan, disamping mengurangi kelembapan kebun.

<sup>30</sup>Suwarto dan Yuke Oktavianty, *12 Budi Daya Tanaman Perkebunan Unggulan*, (Jakarta: Penebar Swadaya, 2010), hal. 154.

- d. Mempermudah penyendalian hama penyakit dan mencegah penyebarannya.
- e. Mengurangi *biennial bearing* dan resiko terjadinya pembuahan berlebih (*Overbearing*) yang dapat menyebabkan mati pucuk (*dieback*).

Sistem tanaman kopi dibedakan menjadi 2 macam cara pemangkasan, yaitu:

#### 1. Pemangkasan batang tunggal

Pemangkasan batang tunggal memiliki 3 tahap pemangkasan, antara lain pangkasan bentuk, pangkasan produksi, dan pangkasan peremajaan.

##### a. Pangkasan bentuk

Pangkasan bentuk tanaman kopi dilakukan saat tanaman muda berumur 1-2 tahun yang belum menghasilkan buah. Kegiatan ini dilakukan dengan cara memenggal batang sekaligus atau bertahap dan dilakukan juga beberapa pemotongan cabang primer. Pemotongan cabang ini bertujuan agar tumbuh beberapa reproduksi cabang primer dari cabang yang dipotong sehingga akan membentuk mahkota (*tajuk*) pohon.

##### b. Pangkasan produksi

Pangkasan produksi merupakan pangkasan yang dilakukan pada tanaman yang telah menghasilkan atau berbuah. Teknik pangkasan ini terdiri dari pangkasan ringan dan pangkasan berat. Pangkasan

ringan terdiri dari wiwil (tunas air) kasar dan wiwil halus. Wiwil kasar adalah membuang semua wiwilan yang tidak diperlukan dengan cara dipatahkan oleh tangan agar ruas yang terpendek dari wiwilan ikut terbang. Wiwil kasar ini dilakukan setiap bulan sekali pada musim hujan dan dua bulan sekali pada musim kemarau. Wiwil halus adalah memangkas cabang balik, cabang liar, cabang kering, cabang cacing, dan cabang sakit. Wiwil halus ini dilakukan tiga bulan setelah pangkasan berat dan diulang tiga bulan kemudian.

### **3. Pemupukan**

Pemupukan merupakan suatu kegiatan penambahan bahan organik dan anorganik ke dalam tanah dengan tujuan untuk menyediakan unsur-unsur hara yang dibutuhkan oleh tanaman kopi. Unsur hara yang diperlukan tanaman kopi meliputi unsur hara makro dan unsur hara mikro. Yang tergolong unsur hara makro, yaitu karbon (C), Hidrogen (H), Oksigen (O), Nitrogen (N), Fosfor (P), Kalium (K), Kalsium (Ca), Magnesium (Mg), dan Sulfur (S). Sementara itu, unsur hara mikro terdiri dari boron (B), Molibdenum (Mo), Mangan (Mn), Seng (Zn), Cuprum (Cu), Nikel (Ni), dan Ferum (Fe). Unsur hara makro dibutuhkan tanaman dalam jumlah relatif lebih banyak dari pada unsur hara mikro. Namun, kedua

unsur tersebut dibutuhkan dan memiliki arti sama penting (*essential*) bagi pertumbuhan tanaman kopi).<sup>31</sup>

## **E. Penyakit Pada Kopi**

Adapun penyakit yang sering menyerang tanaman kopi di Indonesia adalah:

### 1. Penyakit yang menyerang bagian batang:

Tanda-tanda secara umum, pertumbuhan daun-daun kelihatan tidak segar, layu dan arahnya mengantung. Warna dari hijau berubah menjadi kuning lalu coklat dan kemudian gugur.

#### a. Fomes Noxius Carner atau Cendawan akar coklat.

Jenis cendawan ini disamping bisa menyerang akar kopi juga bisa tanaman lain, seperti karet. Disamping itu juga menyerang pohon pelindung lainnya. Cara penyakit ini menjalar yaitu dengan menjalar melalui interaksi kontak dari akar yang sakit ke akar yang sehat yang tubuhnya saling berdekatan.

#### b. Cendawa akar hitam

Dari golongan ini akan kita kenal dua jenis cendawa:

---

<sup>31</sup> Pudji Rahardjo, *Kopi: Panduan Budi Daya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta*, Cetakan kedua, (Jakarta: Penebar Swadaya, 2013), hal. 138-146.

### 1. Rosellinia Bunodes

Tanda-tandanya, pohon mati secara mendadak. Pada batang dekat leher akar terdapat benang-benang cendawa berwarna hitam. Benang-benang ini pada tinggakan selajutnya akan menjadi anyaman. Pada saat itu. Pada saat itu kulit batang yang terserang sudah mati.

### 2. Rosellinaia Arcuata

Bentuk dan keadaannya sama dengan Rosoliina Bunodes Dan demikian pula dengan tanda-tandanya. Myseliium antara kulit batang dan kayu bentuk binatang dengan warna putih.

### c. Penyakit busuk pada kulit akar

Penyakit ini menyerang akar tunggang dan bagian-bagian akar lain yang besar. Penyakit ini terutama menyerang pada tumbuhan-tumbuhan yang masih muda. Kemungkinan besar infeksi berlangsung melalui luka-luka bekas terkena cangkul, arit dan alat- alat lainnya ketika mengerjakan tanah. Penyakit yang menyerang bagain akar ini secara umum dapat diberantas dengan cara pohon yang terserang tersebut dibongkar. Semua tunggul dan perakaran darai bekas tanaman yang berada disekitar pohon kopi tersebut ikut dibongkar kemudin dibakar.

## 2. Penyakit yang menyerang batang, dahan dan ranting

### a. Penyakit Jamur Upas (*Conticium Salmonicolor*)

Batang yang terkena serangan penyakit ini memiliki ciri-ciri memiliki selaput merah jambu, kemudian menjadi putih (kumpulan spora). Biasanya pada saat itu kulit menjadi mati. Kemudian beng-benang cendawan ini selanjutnya menjalar ke tangkai, daun, helai daun, bunga dan daun. Cara pemberantasan penyakit ini adalah dengan memotong bagian yang terserang penyakit dan membakarnya.

### b. Penyakit mati ujung atau Top Sterfle

Penyakit ini disebabkan oleh cendawan jenis *Rhizoctonia*, menyerang terutama pada kebun-kebun kopi yang masih muda dan belum dipangkas. Tanda-tanda pada tanaman yang terkena penyakit ini yaitu:

1. Pertumbuhan percabangan Asymetris, disusul dengan matinya ujung-ujung batang secara berangsur-angsur dari ujung pohon.
2. Daun-daun berada pada cabang yang pendek dengan warna hijau suram, kuning-kuningan dan kemudian gugur.

Penyakit ini banyak terdapat diantara tinggi 200 M ke atas dan pada kebun yang naungannya kurang tebal. Cara yang dapat dilakukan untuk memberantas penyakit ini yaitu dengan cara cabang yang terkena penyakit dipangkas dan dibakar/dilakukan secara bergilir sekali sebulan oleh tenaga-tenaga yang khusus.

### 3. Penyakit-penyakit pada daun

#### 1. Hemileia Vastatrix

Penyakit ini menyerang terutama pada jenis kopi Arabika di dataran rendah. Serangan pada helai daun sebelah bawah. Tanda-tanda dari penyakit ini adalah adanya bercak-bercak warna kuning muda, kemudian berubah menjadi kuning tua. Akhirnya menjadi coklat dan hitam, kemudian daun tersebut gugur dengan sendirinya. Cara untuk memberantas penyakit ini dilakukan ketika tanaman masih berada di persemaian, yaitu disemprot dengan B.B pada daun sebelah bawah.

#### 2. *Cetcospora Coffecola*

Tanda-tanda dari serangan penyakit ini hampir sama dengan *Hemileia Vastatrix*, perbedaannya hanya pada bercak-bercak itu bulat dan terlihat jelas.

#### 3. Penyakit hangeus

Tanda-tanda dari penyakit ini adalah permukaan atas helai daun terdapat selaput warna hitam (berasal dari bekas-bekas kotoran serangga yang menghisap cairan zat makanan di bagian tanaman yang masih muda).

#### 4. Penyakit pada daun dan buah

- a. *Cephaleuros Coffea*, yaitu penyakit yang menyerang pada buah kopi.

- b. Bunga Bintang, yaitu penyakit yang menyerang bunga, terutama pada jenis arabika di daerah-daerah yang basah.
- c. Rontok buah, jenis penyakit ini sangat merugikan para petani, karena akan merugikan:
  - Penguguran buah muda  
Buah muda yang digerek akan gugurgugur dan buah basah bisa mencapai 7-14% dari produksi.
  - Penurunan harga kopi  
Biji kopi berlubang, serangga bisa mencapai 40-50% dari berat produksi kopi.
  - Penyusutan buah kopi  
Karena berlobang-lobang maka berat kopi akan susut. Penyusutan.<sup>32</sup>

## **F. Hama Pada Kopi**

Hama yang sering menyerang dan merugikan tanaman kopi di Indonesia adalah sebagai berikut:

### **1. Penggerek Buah Kopi (PBKo)**

---

<sup>32</sup>Wahyu Muljana, Bercocok Tanam Kopi, (Semarang, CV Aneka Ilmu, 2006), Hal. 46-50.

Hama penggerek buah kopi, Coffee Berry Borer, merupakan kumbang *Hypothenemus Hampei*, Famili Scolytidae, Ordo Coleoptera. Jenis kumbang penggerek ini hanya ditemukan hidup dan berkembang biak pada tanaman kopi, dan tidak pada tanaman lain. PBKo menyerang dengan merusak biji kopi sejak buah terbentuk pada umur 8 minggu setelah berbunga sampai dengan waktu panen, terutama pada kebun kopi yang bernaungan lembab atau di perbatasan kebun. Kerugian-kerugian yang di akibatkan kerugian sebagai berikut:

- a. Gugurnya buah muda antara 7-14% dari produksi.
- b. Menurunnya mutu kopi (Biji kopi berlubang) antara 40- 50% dari berat produksi kopi.
- c. Penyusutan berat kopi karena berlubang-lubang mencapai 30-50% dari berat biji yang terinfeksi atau diserang.

## 2. Penggerek Cabang Kopi

Hama jenis ini terbagi menjadi 2 macam , yaitu kumbang penggerek cabang hitam (*Xylosandrus Morstatti*), dan penggerek cabang coklat (*Xylosandrus Morigerus*). Kumbang betina dari hama ini penggerek cabang dan wiwilan yang masih muda (berumur 6-12 bulan). Lubang gerakan berdiameter  $\pm 1$  mm. Di dalam empelur, kumbang membuat rongga saluran (*Galleries*) sepanjang  $\pm 3$  cm. Cabang yang digerek akan patah dan mengering. Jumlah cabang yang mati dapat mencapai 15% dengan luas permukaan daun yang hilang sekitar 10%. Kerugian akibat serangan hama penggerek ini dapat mencapai 20% dari produksi total.

Pengendalian hama penggerek cabang kopi dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:

- a. Memperbaiki kondisi tanaman kopi, terutama pada musim hujan, naungan tidak terlalu gelap agar cabang dapat tumbuh lebih kuat.
- b. Pengolahan tanah dan perbaikan drainase tanah.
- c. Pemupukan organik yang cukup
- d. Aplikasi pestisida alami (tumbuhan), terutama untuk mengendalikan nematoda dan penyakit busuk akar.
- e. Menghambat perkembangan cendawan Fusarium pada musim hujan dengan cara mengurangi naungan.
- f. Memusnahkan sumber infeksi, terutama dengan memangkas cabang-cabang yang terserang dan kering, kemudian dikumpulkan dan segera di bakar.

### 3. Kutu Putih atau kutu Dompolon

Kutu putih striped Mealybug (*Ferrisia Virgata*), termasuk famili Coccidae, Ordo Homoptera. Kutu putih menghisap cairan dari tanaman kopi dengan mulutnya yang seperti jarum. Kotoran kutu putih mengandung gula dari cairan kopi, apabila kotoran tersebut terkena pada daun kopi, maka jamur dapat tumbuh pada kotoran tersebut dan merusak daun kopi. Jamur tersebut juga dapat

mengurangi sinar matahari yang diserap oleh daun sehingga mengganggu Fotosintesis. Jamur ini biasanya berwarna hitam.<sup>33</sup>

## **G. Manfaat Mengonsumsi Kopi Bagi Kesehatan**

Seorang ahli fisika dan filsuf, Avicenna Of Bukhara, pernah memaparkan tentang kandungan yang terdapat dalam kopi yang disebut bunchum. Kandungan itu memiliki khasiat menyegarkan tubuh dan mampu menahan kantuk. Dari sinilah kopi mulai dikenal kandungan yang ada dalamnya. Adapun manfaat kopi bagi kesehatan adalah sebagai berikut:

1. Dengan mengonsumsi kopi dapat mengurangi resiko kanker usus besar 25% dibandingkan dengan yang tidak mengonsumsi kopi.
2. Dapat mengurangi resiko batu empedu sampai 45%
3. Kopi dapat mengurangi resiko sirosis hati sampai 80%
4. Dengan mengonsumsi kopi dapat mengurangi resiko terkena penyakit Parkinson 50-80%.
5. Mengurangi frekuensi serangan asma sampai 25 %.
6. Wanita yang sering minum kopi, maka akan dapat mengurangi resiko terkena diabetes tipe 2 hingga sekitar 20-30%. Hal ini disebabkan

---

<sup>33</sup>Rahmat Rukmana, *Untung Selangit Dari Agribisnis Kopi*, (Yogyakarta: Lily Publisher, 2014), hlm. 161-166.

karena kopi dapat mempercepat atau meningkatkan penghantaran insulin ke berbagai jaringan di tubuh.

7. Meminum kopi dapat membantu orang yang meminumnya menjadi cermat berpikir, membuat orang yang meminumnya tetap focus, terutama dihadapkan pada jenis pekerjaan yang kurang disenangi. Kafein yang terkandung dalam kopi mampu memberikan sinyal pada otak untuk lebih cepat merespons dan tangkas dalam mengolah memori di otak.
8. Kopi dapat menambah daya tahan fisik.
9. Dengan meminum kopi dapat memperbaiki mood dan dapat membuat lebih energik.
10. kopi dapat memelihara kestabilan mental.
11. Dengan meminum kopi dapat mengurangi keluhan sakit kepala.<sup>34</sup>

---

<sup>34</sup> Reva Divantary, *Aneka Resep Kopi Maknyus*, (Jakarta: Pedar Kindy, 2016), hal. 8-9.

## **BAB IV**

### **KOPI GAYO**

#### **A. SEJARAH DAN PERKEMBANGAN KOPI GAYO**

##### **1. Sejarah Kopi Pada Masa Belanda**

Pada akhir abad ke-19 kebijakan yang dilakukan pemerintah Belanda yaitu melakukan penitiasi pada bidang pertanian yang terjadi di kampung-kampung Gayo. Warga kampung yang biasanya hidup dari hasil pertanian tradisional seperti sawah maupun ladang mulai diperkenalkan dengan tanaman perkebunan yang modern. Setidaknya sejak tahun 1910 masyarakat Gayo yang ada di Aceh Tengah mulai mengenal komoditas perkebunan sawit dan karet yang pada saat itu juga di perkenalkan Belanda di Sumatra Timur, Aceh Utara dan Aceh Barat. Pada tahun 1926, pohon pinus yang memang sudah ada di wilayah Aceh Tengah mulai di garap oleh pemerintah kolonial Belanda, disusul dengan pembukaan perkebunan teh pada tahun 1930-an.<sup>35</sup>

Perkebunan kopi di wilayah Aceh tengah di bangun menjelang akhir abad ke-19 sebagai bagian dari proyek perkebunan yang dikembangkan oleh pemerintah kolonial Belanda di Sumatra Timur. Dalam buku “kopi Dan Kehidupan Sosial Budaya masyarakat Gayo” karangan Khalisuddin, yang dikutip dari buku karangan C. Snouck Hurgronje, *Gayo Masyarakat dan Kebudayaan*,

---

<sup>35</sup>Khalisuddin, dkk., *Kopi Dan Kehidupan Sosial Budaya Masyarakat Gayo*, (Banda Aceh, Balai Pelestarian Nilai Budaya, 2002), hal. 55.

dijelaskan bahwa di Tanah Gayo dimana-mana dapat dijumpai pohon kopi, dari mana datangnya kopi di Tanah Gayo tidak ada yang tahu. Dan sepanjang ingatan mereka, tidak seorangpun yang mengaku pernah menanam kopi (*kahwa* atau *sengkawa*). Dahulu masyarakat Gayo menganggap tanaman ini adalah tanaman liar.

Masyarakat setempat hanya mengambil batang atau cabangnya untuk pagar (*peger*) kebun semata, sedangkan buah kopi yang masak dibiarkan begitu saja di makan burung. Menurut dugaan, burung yang memakan buah kopi itulah yang menyebarkan tanaman kopi ini. Dahulu masyarakat Gayo sendiri tidak mengetahui bahwa kopi tersebut bisa diolah menjadi minuman segar. Mereka hanya tahu bahwa daun kopi tersebut dapat dipanggang untuk dijadikan teh. Hanya pada akhir-akhir ini sebagian masyarakat sudah mengetahui bahwa buah kopi yang sudah di kupas dan dikeringkan bisa dikonsumsi dan menghasilkan uang.

Dalam buku “Kopi Dan Kehidupan Sosial Budaya masyarakat Gayo” karangan Khalisuddin ini dijelaskan juga bahwa masyarakat Gayo sudah mengenal kopi lokal yang mereka sebut dengan “*Kopi Kolak Ulung*” (Robusta) sebagai minuman. Daun kopi robusta ini dipanggang kemudian dicampur air panas dan diminum dengan dicampurkan dengan gula yang terbuat dari aren (*Gule Aren* Atau *Gule Tambang*).

Khalisuddin menambahkan bahwa kopi di Gayo sudah ada sebelum penjajah Belanda tiba di Daratan Tinggi Gayo. Biji Kopi yang merupakan cikal

bakal tanaman kopi di Gayo dibawa oleh seorang warga kampung Daling, salah satu kampung yang berada di Kecamatan Bebesen yang memiliki panggilan Aman Kawa. Aman Kawa membawa kopi dari Mekkah saat menunaikan ibadah haji, kemudian mulai menanamnya. Kopi yang di tanam oleh Aman Kawa dari kampung Daling kemudian dikembangkan lagi oleh Aman Kupa, seorang penduduk Belang dan selanjutnya mulai menyebar ke berbagai tempat sebagai tanaman pembatas kebun atau rumah.<sup>36</sup>

Menurut bapak Sumeri penduduk kampung Mongal, bahwa pada saat kopi masuk ke tanah Gayo khususnya di daerah Aceh Tengah sekitar tahun 1924 yaitu setelah selesainya pembangunan jalan Takengon-Bireuen pada tahun 1913, hanya pemerintah Belanda yang menanam kopi, masyarakat tidak boleh mengetahui mengenai penanaman kopi tersebut. Bahkan ada beberapa masyarakat yang dijadikan Belanda sebagai pekerja di perkebunan tersebut, menyuruh mereka merawat kopi-kopi di perkebunan mereka, namun informasi tentang tanaman kopi tersebut tidak boleh diketahui oleh masyarakat lainnya, bahkan daun dari kopi tersebut tidak boleh dilihat oleh masyarakat pada saat itu.

Kopi tersebut pertama sekali ditanam bangsa Belanda di kawasan desa Paya Tumpi, yang selanjutnya berkembang ke Rediness, Blang Gele, Bergendal, Burni Bius dan Bandar Lampahan. Menurut bapak Sumeri, berkembangnya kopi ke wilayah-wilayah tersebut dikarenakan nilai produksi kopi pada saat itu semakin menjanjikan dan menguntungkan, jadi bangsa Belanda mencari tempat yang bagus untuk ditanami kopi dan cocok untuk melakukan kajian-kajian tentang

---

<sup>36</sup>*Ibid.*, hal 56-57.

pengembangan kopi, maka terpilihkan tempat-tempat tersebut. Kopi yang dihasilkan dari perkebunan belanda ini di kirim ke Negara Eropa dan Negara-negara yang memerlukan kopi pada saat itu.<sup>37</sup>

Bangsa Belanda membawa petani kopi dari luar Aceh seperti dari Jawa dan Bugis. Para petani kopi yang dibawa ini sudah berhasil dibina oleh Belanda yang kemudian dibawa ke Aceh Tengah guna mengembangkan kopi yang ada di Aceh Tengah. Adapun penduduk Gayo pada saat itu hanya sebagai pekerja di perkebunan kopi milik Belanda.<sup>38</sup>

Menurut studi literasi yang dilakukan oleh Zulfikar Ahmad aman Dio, perkebunan kopi pertama di Gayo ada di kampung Paya Tumpi, Kecamatan Kebayakan, Kabupaten Aceh Tengah, yang dibawa oleh seorang Belanda yang bernama Veenhuyzen yang membuat perkebunan kopi arabika pertama di kawasan tersebut sebelum tahun 1920. Perkebunan kopi milik Veenhuyzen terletak di sekitar Totor Pemulo Paya Tumpi, Disekitar KM 98 itu, ada sebuah gubuk yang berdinding bambu miliknya.

Pada tahun selanjutnya, yaitu pada tahun 1922, Veenhuyzen bersama tiga putranya mulai menanam kentang yang benihnya di impor dari Belanda langsung. Tidak hanya kentang, Veenhuyzen bersama tiga putranya tersebut juga menanam kol, wartel, terong, kacang arcis dan lobak. Produksi kopi, kentang dan sayuran yang lainnya mulai melimpah, kemudian komoditi ini mulai dilirik oleh orang-

---

<sup>37</sup>Wawancara dengan bapak Sumeri, staf Dinas Pertanian Aceh Tengah pada tanggal 13 September 2019 Di Takengon Aceh Tengah.

<sup>38</sup>Wawancara dengan bapak M. Ikrar, Pemilik kilang kopi tertua di Aceh Tengah pada tanggal 17 September 2019 Di Takengon Aceh Tengah.

orang Arab, Melayu, dan Cina yang saat itu menguasai perdagangan di Takengon. Pada tahap selanjutnya komoditi ini mulai di ekspor melalui Lhokseumawe dan kadang-kadang dijual ke Medan, Sumatera Utara. Kopi Gayo pertama sekali di Ekpor ke Mancanegara pada tahun 1929. Dalam jangka 9 tahun, yaitu pada tahun 1938, nilai ekspor kopi sudah mencapai 82.546 gundel atau setara dengan Rp. 594 Juta ( Kurs Rupiah saat ini).<sup>39</sup>

Setelah Belanda pulang ke negaranya, pengelolaan perkebunan yang ada di Gayo berpindah ke tangan Jepang, yang salah satunya adalah pengelolaan perkebunan kopi Blang Gele. Pada masa pemerintahan Jepang, tidak banyak kisah dari pengelolaan kopi di Gayo, karena Jepang sibuk mempersiapkan diri dalam perang.

Setelah Jepang pulang ke negaranya, perkebunan yang ada di Blang Gele kemudian dikelola oleh Pemerintah Daerah. Pemerintah Daerah kemudian memberikan pengelolaan perkebunan Blang Gele kepada seorang pengusaha asal Bireuen yang bernama Nyak Mahmud. Pengelolaan perkebunan kopi ini hingga sebelum tahun 1964. Karena pada tahun 1964, Pemda Aceh Tengah yang sudah memiliki bupati pertama Abdul Wahab bersama Agraria membagi tanah Belanda ini kepada bekas pekerja Belanda.<sup>40</sup> Pada tahap selanjutnya seluruh perkebunan kopi di Aceh Tengah dikembalikan kepada masyarakat Gayo seutuhnya yang sebelumnya dipegang oleh Negara.

---

<sup>39</sup>[Http://Lintasgayo.co/2019/10/22/Veenhuyzen-dan-kebun-kopi-arabika-pertama-di-Gayo](http://Lintasgayo.co/2019/10/22/Veenhuyzen-dan-kebun-kopi-arabika-pertama-di-Gayo), diakses pada tanggal 06 Januari 2020.

<sup>40</sup>Khalisuddin, dkk., *Kopi Dan Kehidupan Sosial Budaya Masyarakat Gayo*, (Banda Aceh, Balai Pelestarian Nilai Budaya, 2002), hal. 70.

## **2. Kopi Gayo Pada Masa Konflik Gerakan Aceh Merdeka (GAM)**

Akibat terjadinya konflik di Aceh, tidak hanya berdampak pada hancurnya fasilitas infrastruktur seperti terbakarnya gedung sekolah, rumah warga, banyaknya korban jiwa yang berjatuh yang menyebabkan gangguan psikis pada masyarakat. Namun konflik juga mengakibatkan terjadinya krisis ekonomi. Hal ini juga dialami oleh masyarakat Gayo, dalam bidang ekonomi terjadi penurunan produksi kopi secara besar-besaran karena banyak kebun kopi yang ditinggalkan oleh petani, hal ini dikarenakan wilayah-wilayah penghasil kopimerupakan wilayah yang rawan.

Sehingga masyarakat yang kebanyakan berprofesi sebagai petani ini tidak berani ke kebun untuk merawat kebun kopi mereka, bahkan saat masa panen tiba, kopi dibiarkan terjatuh dan dimakan oleh burung. Kondisi perkebunan milik masyarakat pada saat itu menjadi semak belukar, sampai ada yang menjadi hutan kembali. Walaupun demikian ada sebagian masyarakat yang masih merawat kebun-kebun kopi mereka.

Dari hasil wawancara dengan bapak Ambia seorang penduduk kampung Paya Reje Tamidelem disebutkan bahwa pada masa konflik GAM, masyarakat yang memiliki kebun kopi di dekat perkarangan rumah atau perkampungan yang masih pergi dan merawat kebun kopi mereka, sedangkan masyarakat yang memiliki kebun yang jauh akan meninggalkan kebunnya. Mereka tidak lagi memangkas pohon kopi tersebut, tidak lagi memanen buahnya (buahnya dibiarkan

jatuh), dan tidak membersihkan dan sampai meninggalkan kebun kopi tersebut hingga menjadi hutan kembali.<sup>41</sup>

Hal yang sama juga diungkapkan oleh bapak Ikrar pemilik kilang kopi tertua di Aceh Tengah, bahwa pada masa konflik GAM (Gerakan Aceh Merdeka) banyak perkebunan kopi yang ditinggalkan oleh masyarakat, kecuali perkebunan-perkebunan yang berada di sekitar area perkampungan. Pada masa konflik tersebut pemasaran kopi sangat susah karena pasar penjualan kopi ada di Medan. Berbeda dengan sekarang pemasaran kopi tidak harus ke Medan terlebih dahulu, sekarang pemasaran kopi sudah dapat dikirim langsung dari Aceh Tengah kepada pembeli di berbagai daerah.<sup>42</sup>

## **B. Tradisi Memanen Kopi Pada Masyarakat Gayo**

Pada saat masa panen kopi telah tiba, Di dataran tinggi Tanah Gayo terdapat tradisi dalam memanen kopi, diantaranya yaitu tradisi *Mango Lo*, *Bejamudan Man Ongkosen*. Tradisi-tradisi tersebut memiliki pelaksanaan yang berbeda.

### **a. Tradisi Mango Lo**

Adalah tradisi membayar hari ke kebun orang lain dalam artian membayar orang bukan dengan uang melainkan dengan jasa. Dimana tradisi *Mango Lo* ini dilakukan oleh suatu kelompok dalam masyarakat yang sudah

---

<sup>41</sup>Wawancara dengan bapak Ambia, petani Kopi Kampung Paya Reje Tamidelem pada tanggal 19 September 2019

<sup>42</sup>Wawancara dengan bapak Ikrar, Pemilik kilang Kopi tertua di Aceh Tengah pada tanggal 17 September 2019 Di Takengon Aceh Tengah.

melakukan kesepakatan dalam memanen kopi sebelumnya. Dalam pelaksanaannya mereka secara bergantian membantu memanen kopi anggota kelompok lainnya. Berapa hari mereka memanen kopi pada satu anggota tergantung dengan kesepakatan yang telah disepakati bisa dua hari, tiga hari atau bahkan sampai seminggu. Membayar hari tersebut dilakukan bergiliran oleh kelompok yang sudah melakukan kesepakatan tersebut. Biasanya setiap orang membawa bekalnya masing-masing dari rumah, hanya kue dan minuman (teh atau kopi) yang ditanggung oleh pemilik kebun.

#### b. Tradisi Bejamu

Jika pada tradisi *Mango Lo* dilakukan pemanenan kopi antara suatu kelompok dalam masyarakat dan harus dilakukannya pembayaran hari, maka pada tradisi bejamu hanya saudara dan teman dekat yang diajak ke kebun untuk memetik kopi. Pada saat *bejamu* ini biasanya dilakukan pemotongan ayam, masak bersama dan makan bersama di kebun. Para saudara yang datang tidak dipaksakan dalam memetik kopi, artinya tradisi ini dilakukan dengan maksud bersilaturahmi dan menguatkan sistem kekerabatan tidak hanya terfokus memetik kopi. Serta tidak adanya sistem pembayaran hari.

#### c. Tradisi Man Ongkosen

*Man ongkosen* adalah melakukan pekerjaan dengan mendapatkan upah uang dari pemilik pekerjaan. Dalam pemanenan kopi, orang yang melakukan *man ongkosen* biasanya di upah berdasarkan jumlah takaran kopi yang bisa dipanen

pada pada hari itu. Upah untuk *man ongkosen* saat ini berkisar antara 25 ribu sampai 30 ribu per kaleng, itu tergantung dengan jauh atau tidaknya kebun kopi atau tergantung kepada pemilik kopi tersebut.<sup>43</sup>

Dari ketiga tradisi tersebut, tradisi *man ongkosen* yang sangat sering dilakukan untuk sekarang ini, karena sistem pelaksanaan tradisi ini masyarakat yang melakukan tradisi ini langsung menerima upah setelah memetik kopi pada hari itu juga. Sedangkan tradisi *mango lo* sudah tidak sering dilakukan karena tradisi ini sistem pelaksanaannya memakan banyak waktu yang menyebabkan seseorang terikat dengan pekerjaan tersebut. *Tradisi bejamu* dilakukan hanyasekali-sekali tergantung kepada perencanaan yang dilakukan oleh suatu keluarga untuk pergi ke kebun bersama-sama sanak saudara dan kerabat.

### 1. Panen dan Pasca Panen Kopi di Dataran Tinggi Gayo

Panen kopi merupakan suatu kegiatan mengambil buah buah kopi yang telah masak atau yang telah berwarna merah dari tangkai pohon kopi yang pada orang Gayo kegiatan tersebut disebut "*Mengotef*". Sedangkan Pasca panen adalah serangkaian kegiatan yang meliputi sortasi atau pembersihan, pengupasan, fermentasi, pencucian, pengeringan, pengemasan dan transportasi dari produksi kopi. Salah satu yang menentukan kualitas dari kopi yang dihasilkan yaitu cara melakukan pemanenan kopi. Buah kopi yang dipetik hanya yang merah saja dan menghindari pemetikan buah yang masih hijau atau kuning. Buah kopi yang

---

<sup>43</sup>Wawancara dengan bapak Rasyidin, petani kopi paya Reje Tamidem pada tanggal 21 September 2019.

sudah cocok untuk di petik selain dapat dilihat dari warnanya yang sudah merah juga dapat dirasakan dari lunak dan kerasnya daging buah. Daging buah yang telah lunak dan berlendir mengandung senyawa gula sehingga terasa manis, sedangkan buah muda dan masih berwarna kekuningan mempunyai daging buah sedikit keras, tidak berlendir dan tidak manis karena senyawa gula belum terbentuk dengan sempurna.

Panen kopi di dataran tinggi Gayo biasanya dimulai sejak bulan September dan berakhir pada bulan Mei dan Juni, hal ini tergantung dengan ketinggian tempat, teknik budidaya dan varietas kopi yang digunakan.<sup>44</sup>



Gambar 1 Petani Gayo memetik kopi (*Sumber: Dokumentasi Penulis*)

---

<sup>44</sup> Khalid, ToT Budidaya Kopi Arabika Gayo secara berkelanjutan” pondok Gajah, 06-08 maret 2017. Hal.1- 2.

a. Sortasi Buah

Setelah kopi dipanen, tahap selanjutnya yaitu melakukan pemisahan terhadap kopi yang masih muda, kuning, terserang hama serta penyakit, karena buah-buah ini sangat berpengaruh terhadap citarasa kopi yang menimbulkan citarasa kopi akan jelek. Cara yang dilakukan untuk memisahkan kopi yang masih muda, kuning, terserang hama dan penyakit yaitu dengan cara merendam kopi dalam air, dan mengambil buah kopi yang terapung. Selain dilakukan dengan cara merendam, mensortir buah ini biasanya dilakukan dengan langsung memilih buah kopi yang masih muda, kuning, terserang hama serta penyakit oleh masyarakat.



Gambar 2 Masyarakat sedang mensortir kopi( *Sumber: Dokumentasi Penulis*)

*b. Pengupasan kulit buah (Pulping)*

Tahap selanjutnya setelah pemilihan buah yaitu tahap pengupasan kulit buah (*Pulping*), tahap ini bertujuan untuk memisahkan kulit gelondong kopi dengan gabah yang masih berlendir. Buah kopi yang sudah dipetik dan sudah melalui proses sortasi harus di *pulping* ada hari itu juga, jika tidak dilakukan buah gelondong akan busuk, busuknya buah ini akan diserap oleh biji kopi dan akan menyebabkan citarasa cacat (*fermented*). Hal ini terjadi karena buah kopi bersifat *higroskopis*, yaitu menyerap dan melepaskan air.



Gambar 3 Pengupasan kulit biji kopi (*Sumber: Dokumentasi Penulis*)

c. Fermentasi (Fermentation)

Fermentasi dilakukan bertujuan untuk meluruhkan lapisan lender yang menempel erat pada kulit tanduk biji kopi. Sehingga memudahkan dalam proses selanjutnya, yaitu pencucian. Lamanya fermentasi umumnya selama 12 jam. Setelah kopi di fermentasi selama satu malam, maka selanjutnya dilakukan pencucian sampai bersih, biji kopi yang sudah bersih ditandai dengan warna dan rasa yang kesat. Biji-biji kopi yang terapung harus diambil dan dipisahkan dari biji kopi yang bagus. Biji yang terapung adalah biji yang cacat atau *triage*.



Gambar 4 Fermentasi biji kopi

#### d. Penjemuran

Setelah dilakukan pencucian, biji kopi langsung dijemur dengan menggunakan lantai jemur berupa para-para, terpal, semen, ataupun goni yang bersih. Penjemuran di atas tanah langsung dapat menyebabkan cacat pada citarasa. Penjemuran biji kopi yang telah dicuci sebelumnya dilakukan langsung dibawah sinar matahari langsung.



Gambar 5 Penjemuran kopi (*Sumber: Dokumentasi Penulis*)

#### d. Pengupasan Kulit Tanduk (*Hulling*)

Kopi gabah yang sudah kering air, kemudian di hulling, yaitu proses pemisahan kulit tanduk dari biji kopi yang menghasilkan kopi yang disebut kopi labu (*wet bean*). Biji kopi lanu ini dijemur lagi diterik matahari hingga mencapai kadar air 12-13% (Standar ekspor).



Gambar 6 Pengupasan kulit tanduk (*Sumber: Dokumentasi Penulis*)

#### f. Sortasi

Kegiatan selanjutnya adalah melakukan sortasi, yaitu memisahkan kopi dari nin kopi seperti serpihan daun, ranting dan kulit kopi. Biji kopi juga harus dilakukan sortasi berdasarkan besar biji, cacat biji, dan sebagainya.



Gambar 7 Ibu-ibu Gayo mensortir kopi (Sumber: Instagram Jdin Roastery\_Online)

#### g. Penyimpanan (Storage)

Dalam penyimpanan yang perlu diperhatikan adalah:

1. Gudang tempat menyimpan kopi harus bersih
2. Sirkulasi udara tempat penyimpanan lancar, untuk menjaga kadar air biji kopi.
3. Tidak digudangkan bersamaan dengan komoditas lain, terutama yang bersifat mengeluarkan bau, seperti cengkeh, bawang putih, kulit manis karet, dan lain sebagainya. Hal ini dikarenakan kopi dapat menyerap bau asing yang ada disekitarnya, yang berpengaruh terhadap citarasa kopi tersebut.



Gambar 8 Gudang penyimpanan kopi (Sumber: Pixabay.com)

## 2. Pengolahan Produk Sekunder

Secara umum kopi arabika di ekspor ke mancanegara adalah dalam bentuk biji kopi (green bean). Hanya dalam jumlah yang sedikit saja diproses menjadi biji kopi sangrai (*Roasting*) dan kopi bubuk. Proses ini sering disebut dengan pengolahan produk sekunder. Adapun tahapan prosesnya adalah sebagai berikut:

### a. Biji kopi (*Green Bean*)

Biji kopi merupakan bahan baku untuk minuman, artinya harus melalui mulut dan tenggorokan hingga masuk ke bagian perut, jadi sudah seharusnya biji kopi tersebut dijaga aspek mutunya (Fisik, kimiawi, kontaminasi dengan benda lain, dan kebersihannya) harus mendapatkan pengawasan yang ketat karena menyangkut citarasa, kesehatan konsumen, dan efisiensi produksi. Dari Segi citarasa dan aroma, seduhan kopi akan sangat baik, jika biji kopi yang digunakan telah diolah secara baik.

### b. Penyangraian (*Roasting*)

Penyangraian merupakan kunci dari proses produksi kopi bubuk. Proses sangrai diawali dengan penguapan air, secara kimiawi proses ini ditandai dengan evolusi gas CO<sub>2</sub> dalam jumlah banyak dari ruang sangrai. Sedangkan secara fisik ditandai dengan perubahan warna pada biji kopi yang semula berwarna kehijauan berubah menjadi kecoklatan.

### c. Tingkat Sangrai

Waktu penyangraian kopi bervariasi antara 7-30 menit, hal ini tergantung pada suhu dan tingkat sangrai yang diinginkan. Adapun tingkat suhu sangrai yaitu suhu 190<sup>0</sup>C – 195<sup>0</sup>C untuk tingkat sangrai ringan menghasilkan kopi dengan warna coklat muda, pada Suhu 200<sup>0</sup>C – 205<sup>0</sup>C untuk tingkat sangrai medium menghasilkan kopi dengan warna coklat agak gelap, dan Suhu di atas 205<sup>0</sup>C untuk tingkat sangrai gelap menghasilkan kopi dengan warna coklat tua cenderung agak hitam.

### d. Penghalusan Biji Kopi Sangrai (*Grinder*)

Biji kopi yang telah melalui proses sangrai selanjutnya dihaluskan dengan menggunakan alat penghalus (*grinder*) sampai diperoleh butiran kopibubuk dengan tingkat kehalusan tertentu.

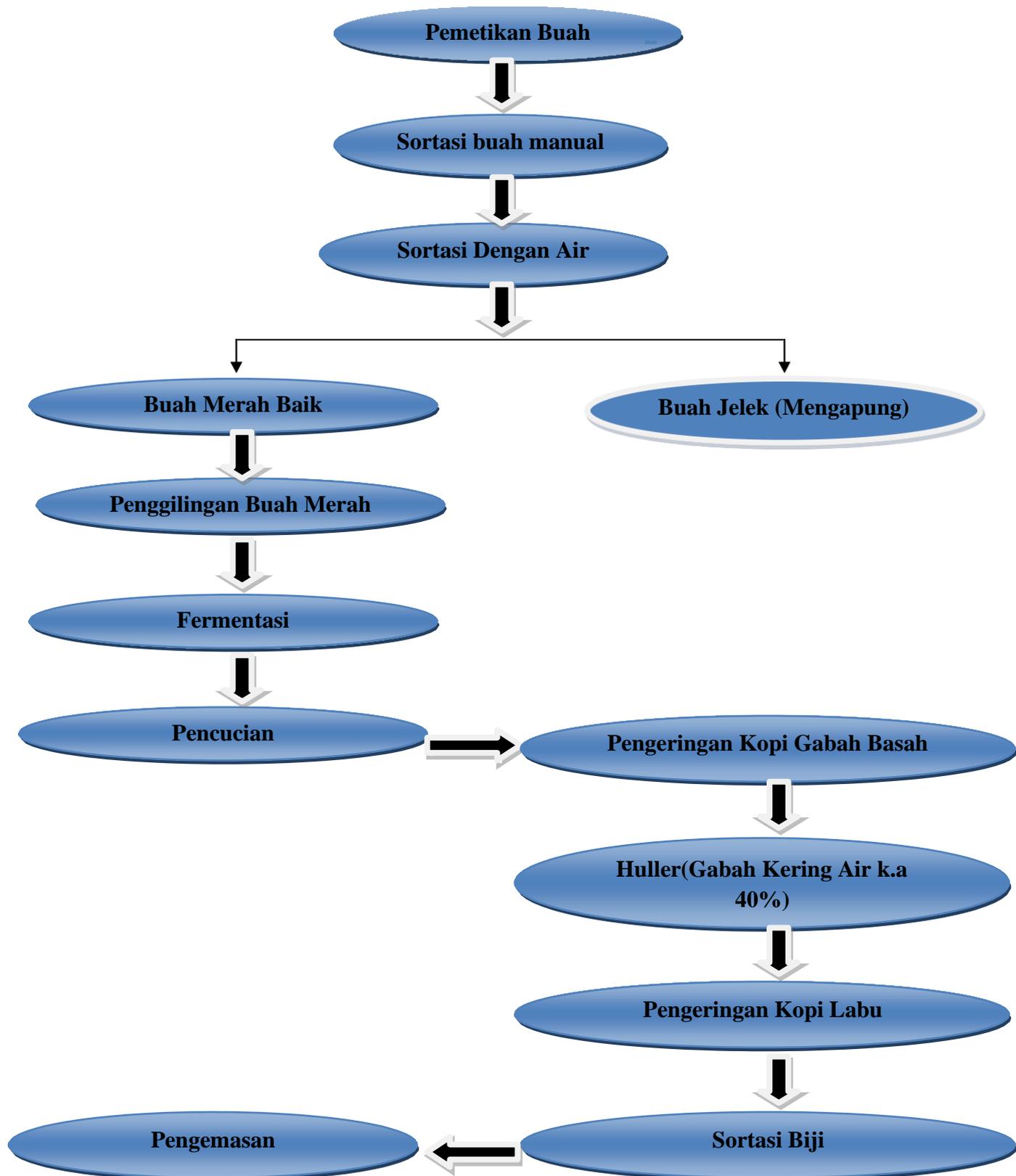
### e. Pengemasan

Kopi sangrai atau kopi bubuk selanjutnya dikemas dalam kemasan *aluminium foil* dan dipres, dengan tujuan agar menjaga kesegaran, aroma dan cita rasa terjaga dengan baik. Untuk mempermudah pemasaran dan distribusi kepada konsumen, kemasan kopi bubuk sebaiknya dilengkapi dengan informasi nama perusahaan, merek dagang, label produksi. Selanjutnya disimpan dalam gudang yang mempunyai sanitasi, penerangan dan ventilasi yang cukup.<sup>45</sup>

---

<sup>45</sup> Ibid., Hal. 4-6.

Diagram alir proses pengolahan kopi arabika Gayo



### **C. Nilai Saji Kopi Pada Masyarakat Gayo**

Tradisi minum kopi dalam masyarakat sudah dilakukan berabad-abad tahun yang lalu dan sudah dilakukan turun-temurun hingga saat ini. Dalam kegiatan minum kopi tidak adanya pembatas antara kaya dan miskin, muda dan tua serta laki-laki dan perempuan, semua kalangan bisa merasakan dan menikmati kopi yang mereka inginkan tanpa adanya larangan dari siapapun. Begitu juga pada masyarakat Gayo, minum kopi merupakan suatu keharusan dilakukan setiap harinya, baik itu di rumah maupun di kebun, tidak terkecuali pada saat berlangsungnya acara-acara kebudayaan dalam masyarakat, seperti pada acara pernikahan, sunat rasul, aqiqah anak dan acara-acara lainnya.

Dalam acara-acara besar seperti pernikahan, lima hari atau seminggu sebelum hari pesta pernikahan, seluruh masyarakat dalam satu kampung akan hadir ke rumah orang yang akan melangsungkan pernikahan atau dalam bahasa Gayo disebut dengan Mpu E Sinte. Maka saat itu Mpu E Sinte harus menyediakan kopi. Minum kopi biasanya dilakukan oleh bapak-bapak dan pemuda pada jam 10 Pagi, setelah makan siang dan pada malam harinya. Apabila pada saat itu Mpu E Sinte kurang memperhatikan dan tidak menyediakan kopi, maka acara dapat dipastikan tidak berjalan seperti yang diinginkan, karena para pemuda dan bapak-bapak yang biasanya bertugas membuat panggung, mencari sayur, mencuci piring dan membantu dalam pekerjaan lainnya akan meninggalkan rumah Mpu Sinte tersebut.

Begitulah keistimewaan kopi yang hanya dengan sekali tegukan dapat mengobati rasa lelah dan lesu. Dalam masyarakat Gayo juga sering disebut istilah

“Kol Ni Buet Gere Be Kupi” yang berarti Besarnya pekerjaan kok enggak ada kopi.<sup>46</sup>

#### **D. Perbedaan Kopi Gayo Dengan Daerah Lainnya**

Di Indonesia, terdapat 15 daerah penghasil kopi terbaik yaitu daerah Gayo (Aceh Tengah, Bener Meriah, dan Gayo Lues), Lampung, Sulawesi selatan (Tana Toraja), Bali, Jawa Tengah, Jawa Timur, Nusa Tenggara Timur, Sumatra Utara, Jawa Barat, Jawa Timur (Bondowoso), Papua (Wamena), Padang (Gunung Dempo), Mandailing (Pakantan), Jakarta Selatan (Manggarai), dan daerah Betawi. Dari ke 15 daerah penghasil kopi ini, daerah Gayo lah yang memiliki lahan perkebunan kopi terluas, dan dari hal citarasa untuk saat ini kopi Gayo lah yang paling enak rasanya.

Hal ini dipengaruhi oleh kondisi tanah di Gayo yang berstruktur Vulkanik dan beriklim sejuk tropis, perkebunan kopi Gayo memiliki naungan yang cukup seperti lamtoro, Jeruk, dan alpukat, naungan inilah yang bermanfaat untuk melindungi kopi dari hujan dan angin kencang yang dapat merontokkan bunga-bunga kopi.

Kopi di Gayo juga dikelilingi oleh gunung-gunung yang terdiri dari beragam aroma yang khas, seperti kopi yang ada di sepanjang hutan pinus, lebih kaya oleh aroma pinus, adapun kopi yang berada di sekitar perkebunan rakyat

---

<sup>46</sup>Wawancara dengan bapak Ambia, petani Kopi Kampung Paya Reje Tamidelem pada tanggal 19 September 2019

mendapatkan sensorial aroma rempah dan jeruk dan di Gayo memiliki danau yang menyempurnakan kesuburan tanah Gayo. Keragaman inilah yang menjadi keunggulan kopi Gayo.<sup>47</sup>

Menurut bapak Ikrar karakteristik kopi arabika Gayo memiliki rasa yang lebih ringan, aromanya yang harum, rasanya yang gurih hampir tidak pahit. Bapak Ikrar juga mengatakan bahwa kopi Gayo memiliki keasaman lebih banyak ke asam buah, aroma harumnya lebih menyengat, memiliki kekentalan lebih kental dari pada kopi-kopi yang ada di luar Gayo. Karakter inilah yang membuat kopi gayo lebih unggul dari pada kopi-kopi lainnya.

Bagus atau tidaknya citarasa kopi Gayo juga terletak pada cara pemanenan, yaitu tidak memetik buah kopi yang masih berwarna kuning, apalagi yang masih berwarna hijau. Karena hal itu dapat merusak citarasa dari kopi tersebut. Adapun proses pemanenan yang dapat membuat citarasa kopi semakin bagus dan berkualitas yaitu dengan memetik buah kopi yang benar-benar sudah berwarna merah dan juga tidak terlalu matang yang dalam masyarakat Gayo sering disebut roloh (terjatuh ke tanah) dan juga tidak kering di pohon.

Begitu juga setelah pemanenan, kopi yang sudah dipanen pada hari itu juga harus dilakukan penggilingan, jika kopi dipetik pada pagi hari maka kopi tersebut harus digiling langsung pada sore harinya. Setelah dilakukan penggilingan maka biji kopi yang sudah digiling dibiarkan (difermentasi) selama

---

<sup>47</sup>Wawancara dengan bapak Sumeri, staf Dinas Pertanian Aceh Tengah pada tanggal 13 September 2019 Di Takengon Aceh Tengah.

semalaman baru kemudian dilakukan pencucian. Saat proses pencucian ini biji kopi yang terapung akan dibuang karena merupakan biji kopi yang rusak yang dapat menyebabkan cacat pada citarasa.<sup>48</sup>

Kopi Arabika yang terbentang luas di pergunungan dataran tinggi Gayo, memiliki citarasa aroma yang khas. Berdasarkan dari *Cupping test* atau uji coba kopi, kopi arabika Gayo dapat mencapai skor antara 86 hingga 90 yang sering disebut dengan kopi spesial atau *Specialty Coffee*. Terlebih bahwa pemerintah Kabupaten Aceh Tengah telah mengantongi sertifikat Indikasi Geografis(IG) dari Menkumham pada tahun 2010.<sup>49</sup>

#### **a. Pengaruh Ketinggian Terhadap Citarasa Kopi**

Ada indikasi bahwa semakin tinggi tempat penanaman jenis kopi pada varietas-varietas Catimor Jaluk dan borbor maka mutu citarasa kopi tersebut semakin baik. Indikator ini sejalan dengan laporan Coffee Research Institute (2001). Namun adanya pengecualian yang nampak pada varietas timtim, yaitu pada ketinggian rendah citarasanya bagus.<sup>50</sup> Ketinggian penanaman suatu jenis kopi tertentu seperti pada varietas catimor jaluk dan borbor maka sangat berpengaruh pada citarasa kopi yang dihasilkan. Apabila varietas dari kedua kopi tersebut ditanam pada ketinggian kurang dari <1250 meter dari permukaan laut

---

<sup>48</sup> Sumeri...,tanggal 13 September 2019.

<sup>49</sup> Edy Saputra, Dkk, Exploring Gayo: Buku Gayo Dalam Lensa.

<sup>50</sup> APED (Aceh Partnerships For Economic Development), Evaluasi Cita Rasa: Beberapa Varietas Kopi Arabika Pada Ketinggian Tempat Dan Cara Pengolahan Yang Berbeda di Dataran Tinggi Gayo Provinsi Aceh, ( ICCRI: Indonesian Coffee And Cocoa Research Institute), Hal. 6.

maka citarasa kopi tersebut akan kurang bagus. Lain halnya dengan varietas timtim yang memiliki citarasa yang bagus apabila tumbuh pada ketinggian timtim yang memiliki citarasa yang bagus apabila tumbuh pada ketinggian dibawah 1250 meter di atas permukaan laut.

**Tabel 10: Hasil Uji Citarasa Varietas Kopi Gayo Berdasarkan Ketinggian Tempat.**

Varietas	Ketinggian tempat		
	< 1.250 m	1.250-1.400 m	> 1.400 m
BERGENDAL	-	-	31.9
BORBOR	32.9	32.3	37.4
BP 542 A	-	30.8	-
CATIMOR JALUK	31.2	33.7	34.3
C 50	-	33.1	-
P 88	-	37.3	-
S 288	33.5	-	-
S 795	-	33.4	-
TIMTIM	36.0	33.4	33.1

Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa profil citarasa varietas yangcocok untuk daerah Dataran Tinggi Gayo adalah varietas Borbor, Timtim, Dan P88.

Menurut bapak Sumeri untuk saat ini dari sekian banyaknya jenis kopi yang ada di Gayo, ada 2 varietas yang sudah dilepas oleh pemerintah dan sudah mendapatkan sertifikat dari Kementerian Pertanian Republik Indonesia sebagai varietas yang unggul (keputusan Menteri Pertanian RI No.3998/KPTS/SR 29 Desember 2010) yaitu Gayo 1 dan Gayo 2. Varietas Gayo 1 sering disebut dengan timtim, karena merupakan hasil persilangan antara kopi arabika varietas timtim dengan kopi robusta. Sedangkan varietas Gayo 2 sering disebut dengan borbor. Dan salah satu varietas kopi yang direkomendasikan oleh pemerintah yaitu kopi P88.

Berdasarkan data dari Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia (AEKI) dan sumber lainnya di lapangan menunjukkan bahwa di Indonesia saat ini paling sedikit memiliki 11 kopi premium (spesial) yang salah satunya adalah kopi Gayo, dengan karakteristik sebagai berikut.

### **1. Kopi Mandailing (Mandheling)**

- a. Memiliki kekentalan yang bagus, keasaman medium,
- b. Lokasi penanaman di pegunungan Bukit Barisan, Sumatra Utara,
- c. Produksi 10.000-15000 ton biji/tahun,
- d. Tujuan ekspor ke Amerika Serikat.

## **2. Kopi Lintong**

- a. Memiliki kekentalan yang bagus dan keasaman seimbang, rasa coklat dan sedikit rasa rempah
- b. Lokasi penanaman di pegunungan Bukit Barisan, Sumatra Utara,
- c. Produksi 30.000-40.000 ton biji/tahun,
- d. Tujuan ekspor ke Jepang dan Belanda.

## **3. Kopi Jawa (*Java*)**

- a. Memiliki aroma bagus, kekentalan dan keasaman medium, rasa seimbang dengan rasa akhir herbal,
- b. Lokasi penanaman pegunungan Ijen, Jawa Timur,
- c. Produksi 3.000-5.000 biji/tahun
- d. Tujuan ekspor ke Amerika Serikat dan Eropa.

## **4. Kopi Priangan (*Preanger*)**

- a. Memiliki kekentalan dan keasaman medium ke atas, rasa dominan coklat dengan rasa akhir rempah,
- b. Lokasi penanamn Cianjur, Jawa Barat,
- c. Produksi 3.000 ton biji/tahun
- d. Tujuan ekspor ke Eropa ( Belanda).

## **5. Kopi Toraja**

- a. Memiliki rasa harum, keasaman lebih tinggi dan lezat,
- b. Lokasi penanaman pegunungan Tana Toraja, Sulawesi Selatan,
- c. Produksi 5.000-10.000 ton biji/tahun,
- d. Tujuan Ekspor ke Jepang dan Amerika Serikat.

## **6. Kopi Kolasi**

- a. Kopi kolasi Memiliki kekentalan bagus, keasaman rendah, rasa coklat dengan sedikit kesan jeruk,
- b. Lokasi penanaman kopi ini di Enrekang, Sulawesi Selatan,
- c. Produksi 5.000-10.000 ton biji/tahun
- d. Tujuan ekspor ke Jepang, Eropa ( Jerman), dan Amerika Serikat.

## **7. Kopi Bali Kintamani**

- a. Kopi Bali Kintamani memiliki biji besar, kekentalan dan keasaman medium, ada rasa jeruk (*Jemony*) dan *Floral*,
- b. Lokasi penanaman kopi ini di Kintamani, Bali,
- c. Produksi 2.000-3.000 ton biji/tahun,
- d. Tujuan ekspor adalah ke Jepang, Eropa, Arab, dan Australia.

## **8. Kopi Bajawa Flores**

- a. Kopi Bajawa Flores memiliki kekentalan tinggi dan keasaman rendah, rasa coklat dan vanili dengan caramel alamiah,
- b. Lokasi penanaman kopi ini di Flores, Nusa Tenggara Timur,
- c. Produksi 2.000-3.000 ton biji/tahun
- d. Tujuan ekspor ke Amerika Serikat.

## **9. Kopi Baliem (Wamena)**

- a. Kopi Baliem memiliki kekentalan tinggi, keasaman rendah, rasa coklat dengan sentuhan tembakau,
- b. Lokasi penanaman kopi ini di Paniai dan Jayawijaya, Papua,
- c. Produksi 3.500 ton biji/tahun,
- d. Tujuan ekspor ke Amerika Serikat.

## **10. Kopi Luwak**

- a. Sentra produksi kopi ini di Sumatra Utara, Sumatra Selatan, Jawa Tengah, Jawa Timur, Bali dan Tana Toraja,
- b. Tujuan ekspor ke berbagai Negara ( 18 negara).<sup>51</sup>

---

<sup>51</sup>Rahmat Rukmana, *Untung Selangit Dari Agribisnis Kopi*, (Yogyakarta: Lily Publisher, 2014), hlm. 14-20.

## **b. Nama-Nama kopi yang sudah diproses**

### **a. Deskripsi Kopi Specialty**

Syarat sebuah kopi bisa disebut sebagai specialty grade adalah perkebunan yang dikelola dengan cara organik. Hal ini tidak menjadi ukuran mutlak, karena masih banyak juga specialty coffee yang dihasilkan dari perkebunan non organik.



Gambar 9 Kopi Specialty Gayo (*Sumber: Dokumen Pribadi*)

## b. Deskripsi Kopi Peaberry

Peaberry atau sering disebut dengan istilah kopi lanang adalah biji kopi yang bentuknya bulat. Pada umumnya bentuk biji kopi terdiri dari 2 biji yang menyatu di dalam buah kopi, sedangkan sekitar 5% dari buah kopi hanya terdiri dari satu biji. Biji kopi peaberry mempunyai nutrisi kandungan 2 biji menjadi satu sehingga aroma dan citarasa yang dihasilkan dari kopi ini lebih harum dan khas. Proses awal yang dilakukan yaitu dimulai dengan pemilihan biji kopi mentah “Green Bean”, melakukan triple pick dalam mensortasi (Grading ) biji kopi. Dan kemudian dilakukan proses roasting dengan suhu maksimal 223 dengan warna yang tidak terlalu gelap sehingga dapat menjaga cita rasa dan karakter asli dari kopi Specialty ini.



Gambar 10 Kopi Peaberry Gayo (*Sumber: Dokumen Pribadi*)

### c. Deskripsi Kopi Longberry

Sesuai dengan namanya long = panjang. Kopi ini memiliki panjang yang berbeda dengan jenis kopi yang lain, di Dataran Tinggi Gayo, kopi longberry dipilih dan diambil dari varietas kopi Abesenia, karena ukuran buah kopi ini memiliki ukuran yang panjang. Setelah dilakukan proses roasted dari kopi varietas abesenia ini maka kopi ini disebut dengan kopi longberry. Ketika panen dan diproses sampai menjadi green bean, kopi yang benar-benar panjang akan dipilih dan dipisahkan, karena tidak semua kopi yang dihasilkan dari jenis kopi Abesenia ini menjadi kopi longberry. Presentasi kopi yang dihasilkan yang benar benar panjang dari varietas ini berbeda-beda, hal ini tergantung pada sistem budidaya yang dilakukan oleh petani. Yaitu merawat kebunnya dengan baik dan didukung pula oleh tanah yang subur. Maka presentasi kopi mencapai 80 sampai 90% dihasilkan menjadi kopi longberry, begitu juga sebaliknya apabila perawatan kurang dilakukan pada kopi ini maka presentasi kopi longberry yang dihasilkan hanya 10 sampai 20% saja yang bisa dikategorikan sebagai kopi longberry.



Gambar 11 Kopi Longberry Gayo (*Sumber: Dokumen Pribadi*)

#### d. Deskripsi kopi Honey

*Honey Process* ialah jenis kopi yang diperlakukan dengan proses buah kopi dikupas dan dikeringkan dengan lapisan *mucilage* (getah) yang masih menyelimuti biji kopi setelah dilakukannya pulping (pengupasan kulit cerry). Kemudian pada saat pengeringan, lapisan ini masih menyerap kelembaban dari udara sehingga membuat biji kopi ini semakin lengket yang sangat mirip dengan madu. Lapisan *mucilage* (getah) pada kopi ini menjadi kunci utama dari *honey process*, karena *mucilage* menyimpan kandungan acidity dan gula yang semakin terkonsentrasi ketika pengeringan kopi tersebut dilakukan. Karena semakin terkonsentrasi, kandungan gula pada *mucilage* tadi akan menembus ke dalam biji kopi tersebut. Maka oleh karena itu, rasa yang biasa ditemukan di dalam honey process adalah sweetness yang sangat tinggi dengan balanced acidity.



Gambar 12 Kopi Honey Gayo (Sumber: Dokumen Pribadi)

#### e. Deskripsi kopi Natural

Proses kopi secara natural terbilang sangat banyak pengemar dari kopi ini, hal ini dikarenakan keunikan rasanya yang identik dengan *fruity*. Proses dari pembuatan kopi ini yaitu, menjemur langsung biji kopi dibawah sinar matahari dan pada saat menjemur diperlukan control kualitas, ini dikarenakan agar kopi yang dijemur di bawah sinar matahari langsung agar tidak over fermentasi atau terkontaminasi dengan buah kopi yang cacat. Kontrol yang baik juga mempengaruhi aroma dan warna fisik yang menarik.



Gambar 13 Kopi Natural Gayo (Sumber: Instagram Jdin Roastery\_ Online)

#### f. Deskripsi kopi wine

Aroma anggur dari minuman ini didapatkan karena biji kopinya diolah melalui proses fermentasi. Pengolahan biji kopi ini tergolong unik, karena dijemur bersamaan dengan buahnya sekaligus tanpa adanya dilakukan proses pengupasan terlebih dahulu pada daging buahnya. Biji kopi itulah yang kemudian dijemur di atas terik matahari sekitar 60 hari, lebih lama dibandingkan menjemur biji kopi lain yang hanya memerlukan waktu 15 sampai 30 hari penjemuran saja. Karena proses pemjemuran yang lama itulah, ekstrak buah kopi itulah yang nantinya meresap ke dalam biji kopi. Hasil fermentasi daging buah kopi itulah yang mempengaruhi rasa biji kopi yang menyerupai wine atau anggur. Padahal dalam proses pembuatannya, tidak ada menggunakan bahan anggur sedikitpun.



Gambar 14 Kopi Wine Gayo (*Sumber: Dokumen Pribadi*)

#### g. Deskripsi Kopi Luwak

Yaitu jenis kopi yang diproses melalui hewan luwak (sejenis musang). Luwak memiliki kebiasaan dan kemampuan untuk memilih buah kopi dengan kualitas yang terbaik untuk dimakannya. Sehingga hewan ini akan memakan buah dengan biji yang bagus. Buah yang sudah dimakan kemudian akan dicerna oleh hewan ini. Anehnya sistem pencernaan hewan ini tidak dapat menghancurkan lapisan kopinya, hanya kulit buah kulit arinya saja yang hancur. Biji kopi mengalami Fermentasi.



Gambar 15 Kopi luwak Gayo (*Sumber: Dokumen Pribadi*)

#### h. Deskripsi Kopi Premium

Kopi Gayo premium memiliki cirri yang unik, yaitu dengan kekhasan aromanya yang unik. Kopi Gayo premium ini memiliki cita rasa lebih pahit dengan tingkat keasaman rendah. Aroma dari kopi ini sangat tajam sehingga menjadikan jenis kopi ini di sukai banyak orang. Meskipun memiliki rasa yang pahit namun kopi ini memberi aroma gurih pada setiap tegukannya.



Gambar 16 Kopi Premium Gayo (Sumber: Instagram Jdin Roastery\_Online)

### i. Deskripsi Kopi Robusta

Kopi robusta yang ada di Gayo adalah jenis kopi yang memiliki cita rasa yang unik dan memiliki tingkat kepahitan yang pas. Memiliki cita rasa yang nikmat. Berasal dari gayo yang terkenal sebagai produsen kopi terbesar membuat kopi ini bagus dalam segi kualitas.<sup>52</sup>



Gambar 17 Kopi Robusta Gayo (*Sumber: Dokumen Pribadi*)

---

<sup>52</sup>Brosur yang terdapat di tempat roasting kopi Gayo yang bernama JDIN Roasty..

### **c. Alasan Pergantian Penanaman Kopi Robusta Ke Kopi Arabika Di perkebunan Gayo**

Banyak petani kopi di dataran tinggi Gayo mengganti tanaman kopinya dari robusta ke arabika. Adapun alasan dari pergantian penanaman kopi dari kopi robusta ke kopi Arabika disebabkan oleh beberapa hal yaitu:

1. Dari segi harga, kopi robusta lebih murah di bandingkan kopi Arabika, oleh karena itu banyak masyarakat yang mengganti kebun kopi mereka yang semula adalah jenis robusta kepada Jenis Arabika.
2. Dari segi bentuk buah, kopi arabika lebih besar buahnya, sedangkan kopi robusta kecil-kecil buahnya.
3. Dari segi Perawatan, kopi Arabika lebih mudah untuk melakukan perawatannya, sedangkan kopi robusta sedikit sulit cara untuk perawatannya karena memiliki pohon yang besar dan tinggi serta memiliki cabang-cabang yang banyak. Dan saat memanen buah robusta biasanya masyarakat harus menggunakan alat bantu untuk menjangkau buah kopi tersebut, ataupun masyarakat harus memanjatnya terlebih dulu baru bisa memetik buahnya. Berbeda jauh dari arabika yang tidak harus menggunakan alat bantu untuk memetik buahnya karena memiliki pohon yang pendek dan tidak bercabang-cabang.
4. Dari segi kandungan kafein, kopi robusta memiliki kandungan kafein dua kali lipat lebih tinggi dari pada kopi arabika yang dapat menyebabkan asam lambung kambuh bagi yang menderita asam lambung.

5. Dari segi nilai jual, kopi arabika lebih mahal dan sudah banyak di ekspor ke luar negeri dan kopi arabika banyak digemari karena pada saat ini sudah banyak jenis dan proses yang dilakukan dalam membuat kopi tersebut, seperti *natural process*, *wine process*, *longberry process* dan masih banyak lagi.<sup>53</sup>

---

<sup>53</sup>Wawancara dengan bapak Rasyidin, petani kopi paya Reje Tamidem pada tanggal 21 September 2019.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

Kopi masuk ke Tanah Gayo khususnya di daerah Aceh Tengah dibawa oleh bangsa Belanda sekitar tahun 1924. Pada saat itu hanya Belanda yang menanam kopi, masyarakat tidak boleh mengetahui mengenai penanaman kopi tersebut. Kopi pertama sekali ditanam bangsa Belanda di kawasan Desa Paya Tumpi, yang selanjutnya berkembang ke Rediness, Blang Gele, Bergendal, Burni Bius dan Bandar Lampahan. Bangsa Belanda membawa petani kopi dari luar Aceh seperti dari Jawa dan Bugis. Para petani kopi yang dibawa ini sudah berhasil dibina oleh Belanda yang kemudian dibawa ke Aceh Tengah guna mengembangkan kopi di dataran tinggi Gayo ini.

Di dataran tinggi Tanah Gayo terdapat tradisi dalam memanen kopi, diantaranya yaitu tradisi *Mango Lo*, *Bejamu* dan *Man Ongkosen*. Tradisi-tradisi tersebut memiliki pelaksanaan yang berbeda. Tradisi *mango lo* adalah tradisi membayar hari ke kebun orang lain dalam artian membayar orang bukan dengan uang melainkan dengan kerja keras. Sedangkan tradisi *bejamu* adalah tradisi mengundang saudara dan teman dekat ke kebun untuk memetik kopi dan tidak dilakukannya pembayaran hari. Berbeda dengan tradisi-tradisi sebelumnya, tradisi *man ongkosen* adalah melakukan pekerjaan dengan mendapatkan upah uang dari pemilik pekerjaan.

Dalam hal nilai saji kopi pada masyarakat Gayo, dalam acara-acara besar yang ada dalam masyarakat Gayo memang sudah diharuskan adanya kopi.

Apabila dalam suatu acara tidak disajikan kopi maka bisa dipastikan acara tersebut tidak berjalan dengan baik dan tidak seperti yang diinginkan. Bahkan setelah acara tersebut selesai, keluarga yang membuat acara tersebut akan digunjing oleh masyarakat.

Adapun perbedaan kopi di Gayo dengan kopi di daerah lain yaitu kopi Gayo dikelilingi oleh gunung-gunung yang terdiri dari beragam aroma yang khas, seperti kopi yang ada di sepanjang hutan pinus, lebih kaya oleh aroma pinus, adapun kopi yang berada di sekitar perkebunan rakyat mendapatkan sensorial aroma rempah dan jeruk dan di Gayo memiliki danau yang menyempurnakan kesuburan tanah Gayo. Kondisi tanah di Gayo yang berstruktur Vulkanik dan beriklim sejuk tropis, perkebunan kopi Gayo memiliki naungan yang cukup seperti lamtoro, Jeruk, dan alpukat, naungan inilah yang bermanfaat untuk melindungi kopi dari hujan dan angin kencang yang dapat merontokkan bunga- bunga kopi. Keragaman inilah yang menjadi keunggulan kopi Gayo. Kopi Gayo memiliki rasa yang lebih ringan, aromanya yang harum, rasanya yang gurih hampir tidak terasa pahit. Kopi Gayo memiliki keasaman lebih ke citarasa asam buah, aroma harumnya lebih menyengat, memiliki kekentalan lebih kental dari pada kopi-kopi yang ada di luar Gayo. Karakter inilah yang membuat kopi gayo lebih unggul dari pada kopi-kopi lainnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- A. Muchsin Misri dkk. *Dimensi Metodologis Ilmu Sosial dan Humaniora*. Banda Aceh: Pustaka Larasan, 2014.
- APED (Aceh Partnerships For Economic Development). *Evaluasi Cita Rasa: Beberapa Varietas Kopi Arabika Pada Ketinggian Tempat Dan Cara Pengolahan Yang Berbeda di Dataran Tinggi Gayo Provinsi Aceh*. ICCRI (Indonesian Coffee And Cocoa Research Institute)
- Badan Pusat Statistik. *Aceh Tengah Dalam Angka 2017*, Aceh Tengah: BPS, 2017.
- Balai Kajian Sejarah Dan Nilai Tradisional Banda Aceh, *Jurnal hasil Penelitian Sejarah Dan Nilai Tradisional (SUWA)*. Banda Aceh, 2005.
- Brosur yang terdapat di tempat roasting kopi Gayo yang bernama JDIN Roastery.
- Divantary Reva. *Aneka Resep Kopi Maknysus*. Jakarta: Pedar Kindy, 2016.
- Hanani Silfia, *Sosiologi Pendidikan Keindonesiaan*. Jogjakarta: Ar-Ruzz Media, 2017.
- [Http://Lintasgayo.co/2019/10/22/Veenhuyzen-dan-kebun-kopi-arabika-pertama-di-Gayo](http://Lintasgayo.co/2019/10/22/Veenhuyzen-dan-kebun-kopi-arabika-pertama-di-Gayo), (diakses pada tanggal 06 Januari 2020).
- Ibrahim Mahmud dan Aman Pinan AR. Hakim. *Syari'at dan Adat Istiadat*, Jilid 1. Takengon: Yayasan Makamam Mahmuda, 2010.
- Joesoef Soelaiman. *Konsep Dasar Pendidikan Luar Sekolah*. Jakarta: PT Bumi Aksara, 2004.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa, Edisi Keempat. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2008.
- Khalid, ToT *Budidaya Kopi Arabika Gayo secara berkelanjutan*” pondok Gajah, 06-08 maret 2017.
- Khalisuddin, dkk. *Kopi Dan Kehidupan Sosial Budaya Masyarakat Gayo*. Banda Aceh: Balai Pelestarian Nilai Budaya, 2002.
- Wijoyo Kunto *Pengantar Ilmu Sejarah*. Jogyakarta: Yayasan Bentang Budaya, 2001.

- Lexy J. Moleong. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya, 2011.
- Muljana Wahyu. *Bercocok Tanam Kopi*. Semarang: CV Aneka Ilmu, 2006.
- Munthasir Azhar,dkk. *Adat Perkawinan Etnis Gayo*. Banda Aceh: Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Aceh, 2009.
- Najiyati Sri dan Danarti. *Kopi Budidaya Dan Penanganan Pascapanen*, Edisi Revisi. Jakarta: Penebar Swadaya, 2004.
- Rahardjo Pudji. *Kopi: Panduan Budi Daya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta*, Cetakan kedua. Jakarta: Penebar Swadaya, 2013.
- Rukmana Rahmat. *Untung Selangit Dari Agribisnis Kopi*. Yogyakarta: Lily Publisher, 2014.
- Rusdi Piet. *Pacu Kude Permainan Tradisional di Dataran Tinggi Gayo*. Banda Aceh: BPNB, 2011.
- Saputra Edy, Dkk. *Exploring Gayo: Buku Gayo Dalam Lensa*.
- Soekanto Soerjono. *Sosiologi suatu pengantar*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada, 2006.
- Suhaidy M. Saleh. *Rona Perkawinan Di Tanoh Gayo*. Banda Aceh: Badan Perpustakaan Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam, 2006.
- Suwarto dan Oktavianty Yuke. *12 Budi Daya Tanaman Perkebunan Unggulan*. Jakarta: Penebar Swadaya, 2010.
- \_\_\_\_\_ *Top 15 Tanaman Perkebunan*. Jakarta: Penebar Swadaya, 2014.

# KOPI GAYO

## KAJIAN HISTORIS DAN SOSIOLOGIS

**K**opi masuk ke Tanah Gayo khususnya di daerah Aceh Tengah dibawa oleh bangsa Belanda sekitar tahun 1924. Pada saat itu hanya pemerintah Belanda yang menanam kopi, masyarakat tidak boleh mengetahui mengenai penanaman kopi tersebut. Kopi pertama sekali ditanam bangsa Belanda di kawasan Desa Paya Tumpi, yang selanjutnya berkembang ke Rediness, Blang Gele, Bergendal, Burni Bius dan Bandar Lampahan. Bangsa Belanda membawa petani kopi dari luar Aceh seperti dari Jawa dan Bugis. Para petani kopi yang dibawa ini sudah berhasil dibina oleh Belanda yang kemudian dibawa ke Aceh Tengah guna mengembangkan kopi yang ada di Aceh Tengah. Pada masa konflik Gerakan Aceh Merdeka, kondisi perkebunan kopi di Aceh Tengah banyak



The Light of  
**Aceh**