

Pahit Manisnya Pemasaran Kopi Robusta: Kisah dari Dempo Tengah dan Dempo Utara, Pagar Alam

Oleh: Iskak Nugky Ismawan, Bayu Ega Firmansyah

Kopi robusta sudah menjadi komoditas unggulan Pagar Alam sejak jaman Belanda, yaitu sekitar tahun 1890 hingga kini dan masih menjadi sumber penghidupan utama petani Pagar Alam, Sumatra Selatan. Dalam 5 tahun terakhir, perkembangan kopi Pagar Alam menuju ke arah yang lebih baik secara kualitas dan kuantitas. Hal ini ditunjukkan dengan peningkatan sekitar 3% dari total produksi kopi Pagar Alam mulai dipasarkan dari kopi petik merah.

Namun, pemasaran masih menjadi kendala dalam mendukung produksi kopi petik merah, terutama dalam aspek promosi. Sementara ini, kopi petik merah hanya dibeli oleh konsumen secara langsung atau pedagang/ café, sehingga petani kopi tidak mendapatkan nilai tambah. Proyek Empower di Pagar Alam melakukan pendampingan yang bertujuan untuk membantu petani dalam menghasilkan kopi robusta yang berkualitas dengan mempromosikannya di kancah nasional.

Kopi robusta yang berkualitas ini memerlukan perhatian mulai dari penanaman hingga ke pengolahan paska panen. Oleh karena itu, kegiatan proyek Empower memberikan pelatihan mengenai teknik-teknik budidaya kopi yang baik, termasuk tentang pengendalian hama dan penyakit pada tanaman kopi. Selain memberikan pelatihan, proyek Empower juga memotivasi petani penggiat kopi yang sudah melakukan perbaikan

pemasaran kopi sejak sebelum ada kegiatan Empower dilakukan di Pagar Alam. Berikut adalah cerita dari penggiat pemasaran kopi dari Kecamatan Dempo Tengah dan Dempo Utara.

Pahit manis pemasaran kopi petik merah dari Kelurahan Candi Jaya, Dempo Tengah

Pahit manisnya memasarkan kopi petik merah dirasakan oleh Ibu Yuli, yang bernama lengkap Ni Wayan Yuli Astiti. Perempuan berumur 47 tahun ini berasal dari Kelurahan Candi Jaya ini merupakan petani kopi robusta yang bersama keluarganya mengelola kebun kopi seluas 1 hektar dengan produksi rata-rata sekitar 1 ton/tahun. Ibu Yuli sering mengikuti pelatihan dari Proyek Empower tentang agroforestri kopi agar produksi buah kopi di kebunnya meningkat. Ilmu yang diperoleh dari pelatihan disampaikan lagi kepada keluarga serta komunitasnya, oleh karena itu beliau mendapat julukan sebagai Kartini Agroforestri Kopi.

Selain giat menyebarkan informasi tentang agroforestri kopi, Ibu Yuli juga merupakan salah satu penggiat pemasaran kopi. Sejak tahun 2015, Ibu Yuli dan kelompok taninya, mulai menggeluti penjualan kopi petik merah sampai saat ini. Kopi merek Beguyur yang dihasilkannya tersedia dalam berbagai bentuk produk kopi, baik dalam bentuk greenbean, roasted, dan kopi bubuk. Setiap tahunnya, UMKM Beguyur mampu menjual sekitar 0,5 ton kopi petik merah yang dijual ke pelanggan dari Pagar Alam, Tangerang, Cileduk, Palembang, Bandung dan Jogja. Selain kopi petik merah, Bu Yuli juga menjual kopi asalan yang dihasilkannya, dijual ke tingkat pengepul yang ada di Pagar Alam.

Sebelum memiliki *smartphone*, di tahun 2015 Bu Yuli hanya mengandalkan telepon seluler biasa dan memasarkan produknya melalui



Ibu Yuli dari Sumber Jaya dengan produk kopi Beguyur. (Foto: Nedcoffee/Bayu Ega Firmansyah)

informasi yang disebar dari mulut ke mulut. Selain itu, pada tahun 2015, masyarakat penggemar kopi belum mengenal keberadaan UMKM Beguyur dengan kopi andalannya. Kendala lain dari pemasaran saat itu adalah stok kopi ada namun pembelinya kurang. Dalam upaya memikat konsumen dan menjadi pelanggan tetap, UMKM Beguyur selalu memberikan bonus kopi setiap pembelian minimal 5 kg, serta bersedia memberikan sampel kopi untuk dicicipi. Saat ini UMKM Beguyur beranggotakan 10 orang yang seluruhnya adalah perempuan.

Manisnya memasarkan kopi petik merah mulai dirasakan oleh Ibu Yuli setelah mulai mengemas produknya pada tahun 2014 dan mendapatkan sertifikasi halal pada November 2020. Perbaikan kemasan mendukung strategi untuk memasarkan produk kopi UMKM Beguyur secara online seperti Whatsapp, Facebook, Lazada

dan Shopee serta menitipkan di toko oleh-oleh. Kopi yang dikemas tersebut juga dipromosikan melalui pameran yang diadakan oleh pemerintah. Untuk mengantisipasi pesanan dalam jumlah banyak UMKM Beguyur telah menjalin kerjasama dengan petani kopi di luar kelompok yang ada di Kelurahan Candi Jaya. Harga produk yang dijualnya bervariasi dari *greenbean* dengan harga Rp35.000/kg, kopi *roasted* dengan harga Rp100.000/kg dan kopi bubuk dengan harga Rp125.000/kg. Dalam satu kali musim panen kopi, Ibu Yuli menyediakan 500 kg *greenbean* petik merah.

Harapan kedepannya, adalah adanya dukungan dari pemerintah daerah untuk membantu mempromosikan kopi petik merah Pagar Alam melalui keikutsertaan dalam pameran-pameran yang dilakukan di luar Pagar Alam.

Semangat menghasilkan kopi yang baik dari Kelurahan Bumi Agung, Dempo Utara

Zulkifli, 52 tahun, adalah salah seorang petani yang aktif dalam kegiatan Empower, yang juga pengiat dan pelaku usaha kopi. "Mang Don", sapaan akrabnya, dan keluarganya mengelola kebun kopi seluas 1,5 ha yang terbagi menjadi 3 plot yang menghasilkan 2,5 ton biji kopi per tahun. Kegiatan budidaya kopi yang ia lakukan mengacu pada standar kopi nasional Indonesia yang ia dapatkan saat mengikuti pelatihan sebagai Master Trainer yang diinisiasi oleh Sustainable Coffee Platform of Indonesia (SCOPI). Sebagai penggiat kopi di Pagar Alam, Bapak dari 2 orang anak ini menyambut baik program pemberdayaan yang dilakukan oleh Empower Project.

Bersambung ke halaman 15



Pak Zulkifli dari Bumi Agung dengan produk kopi Lesung.
(Foto: Nedcoffee/Bayu Ega Firmansyah)



Menurutnya, kegiatan Empower telah membantu petani mendapatkan akses informasi dan pengetahuan terkait pengelolaan kebun kopi yang baik dan benar.

Tak hanya mengelola kebun, Mang Don sudah mulai menjual produk kopi kemasan sejak tahun 2015 dengan brand "Kopi Merah Cap Lesung". Rata-rata penjualan kopi kemasan sebanyak 50 kg/bulan yang dikirim ke beberapa daerah di luar Kota Pagar Alam, yaitu Sumbagsel, Pulau Jawa dan beberapa daerah lainnya. Sejak itu, suami dari Nisdiarti ini terus mengembangkan usaha kopinya.

Selain menjual kopi, Mang Don juga membuka jasa sangrai (roasting) kopi. Hal ini dilakukan setelah melihat antusiasme para petani kopi di daerahnya yang semula menyangrai

kopi secara tradisional sekarang sudah mulai memahami cita rasa kopi sehingga menyangrai kopi secara modern. Roasting modern ini lebih cepat, konsistensi dan seragam dalam tingkat kematangan biji, sehingga menghasilkan cita rasa yang dimiliki oleh kopi tersebut. Saat ini Mang Don biasanya mampu menyangrai rata-rata 50 kg biji kopi per/hari dari petani yang menggunakan jasanya. Di sini Mang Don mengedukasi para petani dengan mempersilahkan apabila para petani ingin meroasting sendiri kopinya, tentu saja dengan bimbingan dari Mang Don. "Saya sangat terbuka bagi para petani yang ingin berkonsultasi terkait berkebun kopi hingga meroasting kopi ini, paling tidak para petani dapat menikmati secangkir kopi yang berkualitas dari kebun sendiri", ungkapnya.

Harapan kedepannya untuk kesejahteraan petani kopi di Pagar Alam adalah terbukanya pasar yang luas untuk kopi petik merah sehingga para petani akan lebih bersemangat dan antusias dalam memperbaiki teknik budidaya dan paska panen mereka.

Dukungan Pengembangan Pemasaran Kopi Robusta Pagar Alam

Pengembangan pemasaran kopi robusta sangat didukung oleh Pemerintah Kota Pagar Alam. Dari kedua contoh di atas, kedua kelurahan tersebut saat ini sudah menjadi prioritas pemerintah Pagar Alam. Kelurahan Candi Jaya merupakan salah satu sentral penghasil kopi dan pengusaha kopi robusta. Pada tahun 2020, Ibu Yuli dan anggotanya mendapat dukungan dari pemerintah Pagar Alam, berupa bantuan bangunan Solar dry house/penjemuran kopi, gudang dan rumah produksi kopi. Solar dry house rencananya akan dikelola oleh anggota UMKM dan setiap anggota berkewajiban menyimpan greenbean hasil petik merah di rumah produksi sebanyak 100 kg/orang. Hal ini berlaku untuk seluruh anggota kelompok di Kelurahan Candi Jaya. Di Kelurahan Bumi Agung, tempat Mang Don, pemerintah merencanakan areal tersebut menjadi wilayah pariwisata kopi, yang nantinya akan ditargetkan untuk menarik wisatawan lokal maupun asing berwisata sekaligus belajar mengenai proses budidaya kopi sampai paska-panennya. Tak hanya itu, wilayah Bumi Agung juga akan dicanangkan sebagai wilayah pengembangan kopi organik di Pagar Alam. Harapannya program-program pemerintah tersebut dapat membantu menciptakan pasar-pasar baru untuk menjual kopi-kopi yang dihasilkan dari Pagar Alam.



Kemasan produk-produk kopi petik merah Pagar Alam.
(Foto: Nedcoffee/Tizen Pabri)