BAB II
KOPI GUNUNG PUNTANG

II.1 Kopi

Penyebaran tanaman kopi Indonesia, khususnya di Pulau Jawa terjadi pada tahun 1700-an. Awalnya, seorang berkebangsaan Belanda membawa tanaman kopi jenis *Arabika* ke Botanic Garden di Amsterdam, Belanda. Saat zaman penjajahan Belanda di Indonesia, berbagai percobaan penanaman kopi jenis *Arabika* dilakukan di Pulau Jawa, Sumatra dan Sulawesi. Percobaan pertama dilakukan di daerah Pondok Kopi, Jakarta. Setelah tumbuh dengan baik disana, tanaman kopi diaplikasikan di Jawa Barat (Bogor, Sukabumi, Banten dan Priangan Timur) dengan sistem tanam paksa. Setelah menyebar ke Pulau Jawa, tanaman kopi disebar ke beberapa propinsi di Pulau Sumatera dan Sulawesi (Panggabean, 2011).

Kopi (*Coffea* sp.) merupakan salah satu komoditas ekspor penting dari Indonesia. Data menunjukkan, Indonesia mengekspor kopi ke berbagai negara senilai US$ 588,329,553.00, walaupun ada catatan impor juga senilai US$ 9,740,453.00 (Pusat Data dan Statistik Pertanian, 2006). Di luar dan di dalam negeri kopi juga sudah sejak lama dikenal oleh masyarakat (Prastowo, dkk., 2010).

Kopi memberikan cita rasa unik bagi yang meminumnya, bahkan tidak sedikit yang kecanduan karena cita rasa kafeinnya yang sekitar 1-1.5%. Kafein yang terdapat dalam kopi sangrai memiliki kadar 85 mg/5 oz, dalam kopi instan 60 mg/5 oz, dan dalam kopi dekafeinasi 3mg/5 oz. kafein (Rukmana, 2014).

Syarat tumbuh kondisi lingkungan tanaman kopi, yang paling berpengaruh terhadap produktivitas tanaman kopi adalah tinggi tempat dan tipe curah hujan. Sebab itu, jenis tanaman kopi yang ditanam harus disesuikan dengan kondisi tinggi tempat dan curah hujan di daerah setempat (Ernawati, dkk., 2008).

Jenis kopi yang ditanam di Indonesia adalah *Arabika* daun kecil dan tebal, ditanam di ketinggian 1000-1500 meter dpl. *Robusta* daun lebar dan tipis,ditanam di ketinggian 40-900 meter dpl dan *Liberika/Excelsa* daun lebar dan tebal umumnya ditanam di lahan gambut. Secara umum kopi sebaiknya ditanam di daerah dengan curah hujan 1500-3500 mm per tahun, dan di daerah dengan bulan kering (curah hujan < 60 mm/bln) maksimum 3 bulan (Hulupi, dkk., 2013)

Menurut Sir James Murray, editor utamanya kamus *oxford*, kata *coffe* kemungkinan berasal dari bahasa afrika dan ada hubunganya dengan nama *Kaffa*, sebuah kota Shia, tempat tanaman kopi tumbuh. Tapi, kata *qawah* tidak diartikan untuk buah atau tanaman, karna tanaman kopi dalam bahasa arab disebut *bunn* dan di daerah Shoa sendiri disebut *bun*. Sir James Murray menjabarkan cara penulisan kata coffe dalam bahasa Eropa. Dalam bahasa Perancis ditulis dengan *café*, dan dalam bahasa Italia ditulis *caffee.* Dalam bahasa Inggris ditulis *Coffe* dan bahasa Belanda ditulis *koffie.* Menurutnya, nada "o" dalam bahasa Inggris dan bahasa Belanda mewakili nada "au",yang dalam bahsa Turki disebut "ahv".

Menurut Yusianto (2013) pakar kopi dari Indonesia sebagian besar orang Indonesia kalau minum kopi itu asal bisa melek. Memang kafein kopi bisa membuat melek, tetapi yang lebih penting kopi juga soal cita rasa.

Menurut Saputra E (2008) Kopi merupakan sejenis minuman yang berasal dari proses pengolahan biji tanaman kopi. Kopi digolongkan ke dalam famili *Rubiaceae* dengan genus *Coffea*. Secara umum kopi hanya memiliki dua spesies yaitu *Coffea arabica* dan *Coffea robusta*.

Menurut Bhara L.A.M (2005) Kopi dapat digolongkan sebagai minuman psikostimulant yang akan menyebabkan orang tetap terjaga, mengurangi kelelahan, dan memberikan efek fisiologis berupa peningkatan energi.

II.2 Kopi Gunung Puntang

Kopi gunung puntang adalah salah satu kopi terbaik asal Jawa Barat yang baru saja mendapatkan penghargaan di kontes *Specialty Coffee Association of America (SCAA) 2016 Expo.* Kopi gunung puntang diproduksi UMKM Rumah Kopi Palalangon yang dikelola oleh Ayi Sutedja di lembah Gunung Puntang dan dibantu oleh warga sekitar yang berpropesi sebagai petani, kelompok tani kopi yang bekerja sama dengan Ayi Sutedja.

Produksi kopi gunung puntang didirikan belum genap 15 tahun, berawal dengan pembukaan lahan di hutan gunung puntang dengan proses izin kepada Perhutani yang tidak lain saat itu kondisi hutan gunung puntang sangatlah memprihatinkan, bukan hanya membuka lahan untuk perkebunan kopi Ayi Sutedja pun membantu Perhutani untuk membenahi hutan gunung puntang dengan kebun kopi, karena menanam kopi yang bisa memperkuat struktur tanah. Jika struktur tanah kuat maka potensi longsor dan lainya mungkin akan berkurang dan saat ini budidaya kopi di Gunung Puntang yang dikelola oleh Ayi Sutedja sudah mencapai 8 Ha.

Setelah perkebunan kopi berjalan tidak lama kemudian sekitar tahun 2012 Ayi Sutedja membangun tempat produksinya tidak jauh dengan perkebunan kopi, "Ayi *Estate*" terpampang di rumah produksinya di bawah kaki Gunung Puntang. Proses produksi bibit hingga dioalah menjadi biji kopi dilakukan di tempat produksi. Ada beberapa proses olahan kopi yaitu *natural, honey, wine, fullwash dan original* dari semua proses yang ada *honey proses* adalah yang paling dominan karna *taste* dari dari *honey proses* adalah *jasmin* atau kita sebut dengan melati.



Gambar II. 1. Kopi gunung puntang
Sumber : Dokumentasi pribadi (2016)

Kopi gunung puntang ini termasuk jenis Arabika, apa yang membedakan kopi puntang dan kopi lainya itu adalah kombinasi antara kualitas bibit, ketinggian lahan, kondisi tanah, cuaca, dan cara pengolahan sangat menentukan cita rasa kopi dan Ayi Sutedja menyebut Gunung Puntang memang punya segala yang dibutuhkan tanaman kopi untuk tumbuh subur dan menghasilkan biji berkualitas. Selain faktor alam dan bibit, Ayi Sutedja membudidayakan kopi dengan cara organik, tanaman kopi liar di lereng gunung itu yang hanya sebagai pagar pembatas kebun-kebun sayuran, penanaman dan pemeliharaan tanaman tanpa melibatkan bahan kimia, pemanenan buah dengan cara petik merah, dan pengeringan yang tepat akan memengaruhi rasa dan aroma biji kopi.

Kopi Gunung Puntang sudah memiliki ijin usaha, mendapatkan PIRT dengan nomor 6103204011627 DEPKES RI dan telah mendapatkan sertifikat halal dari MUI.

II.2.1 Visi dan Misi

Visi: Penanaman hutan dengan kopi untuk kelestarian alam yang berkelanjutan.
Misi: Menjadikan hutan sebagai sumber kehidupan yang berkelanjutan

II.2.2 Sejarah Kopi Gunung Puntang

Gunung Puntang merupakan saksi sejarah atas peradaban manusia dari dua jaman, yaitu pada jaman kerajaan Siliwangi dan pada masa penjajahan Hindia Belanda ke Indonesia. Gunung Puntang merupakan salah satu gunung di tanah priangan yang kaya akan kesuburanya pada hasil kebun, Gunung Puntang memang mempunyai segala yang dibutuhkan semua hasil perkebunan agar tetap berkualitas dan tetap subur.

Hingga pada akhirnya Hindia Belanda pada tahun 1699 membawakan bibit kopi ke tanah priangan ini. Pada saat itu Belanda memberikan bibit kopi jenis Arabika dari Malabar ke daerah Jawa Barat, lalu menanamkanya di tanah priangan ini, saat itu penanaman bibit kopi terletak di daerah Lereng Gunung Papandayan dan Gunung Guntur dengan sistem tanam paksa. Dari kawasan inilah kopi *Java Preanger*

menjadi terkenal. Setelah itu kebun kopi dikembangkan di Jawa dan menyebar ke Pulau Sumatra, Bali dan Nusa Tenggara Timur.

Sekitar pada tahun 1878 tanaman kopi Arabika di Pulau Jawa hancur akibat terserang penyakit karat daun, dan hanya tanaman yang berada di ketinggian 1.000 di bawah permukaan laut yang hanya bisa bertahan pada saat itu. Ayi Sutedja (Ketua Paguyuban Kelompok Tani) mendapatkan tanaman kopi tua yang tersisa dari Gunung Guntur itu dari kerabatnya secara gratis asalkan ia mau menanamnya dan mengembangkanya, disitulah Ayi Sutedja akhirnya mencari lahan yang cocok untuk bibit tanaman kopi, hingga akhirnya menemukan tempat yang cocok adalah lembah Gunung Puntang yang berada di kaki Gunung Puntang, tepatnya di Jalan Raya Gunung Puntang Km.27 Cimaung, Kecamatan Banjaran, Kabupaten Bandung, Jawa Barat.

Pada saat itu kondisi Gunung Puntang sangatlah kritis, Hutan Gunung Puntang semula ditanami petani lokal dengan sayur-mayur yang menyebabkan tanah rentan longsor dan pada saat itu terjadi kebakaran hutan serta pencurian kayu secara besar-besaran hingga pada akhirnya Perhutani setempat menutup kembali lahanya. Ayi Sutedja pada saat itu menawarkan ide untuk menanam kopi agar bisa memperkuat struktur tanah di gunung puntang ini hingga akhirnya disetujui dibuka lahan kembali oleh Perhutani lewat "Program Pengelolaan Hutan Bersama Masyarakat" dengan mendapatkan lahan sewa sekitar pada awalnya 4 hektar.

Tahun demi tahun berlalu hingga akhirnya hasil dari Kopi Gunung puntang ini mendapatkan hasil,Ayi Sutedja selaku petani dan pengolah kopi gunung puntang ini mendapatkan penghargaan di kontes *Specialty Coffee Association of America (SCAA) Expo* 2016, 14-17 April 2016, Kopi Gunung Puntang yang di tanami dan diolah oleh Ayi Sutedja ini mendapat nilai 86, 25 dengan harga lelang 55 *dollar* Amerika Serikat per kilogram dan tentunya kondisi Gunung Puntang ini sudah lebih baik dibandingkan sebelumnya.

II.2.3 Dokumentasi Objek Penelitian



Gambar II. **2**. Pemilik dan petani kopi gunung puntang

Sumber: Dokumentasi pribadi (2016)

Ayi Sutedja selaku pelopor petani dan produsen Kopi Gunung Puntang, ditahun 2016 ini Ayi Sutedja mengantarkan Kopi Gunung Puntang ke Atlanta dan menjadi primadona dikontes *Specialty Coffee Association of America (SCAA).*



Gambar II. **3.** Petani setempat yang ikut membantu mengolah biji kopi

Sumber: Dokumentasi pribadi (2016)

Petani Kopi Kopi Gunung Puntang adalah hampir sebagian warga dari kaki Gunung Puntang, selain bertani kopi mereka sering membantu pengolahan bji kopi hingga menjadi serbuk kopi.



Gambar II. **4.** Petani setempat yang ikut membantu perkebunan kopi

Sumber: Dokumentasi pribadi (2016)

Kegiatan petani saat pembibitan benih kopi untuk tanam dihutan dalam memperluas perkebunan atau mengganti kebun kopi yang telah rusak atau mati.



Gambar II. **5.** Penanaman benih kopi

Sumber: Sutedja (11 November 2016)

Penanaman benih kopi sebelum di pindahkan ke hutan benih harus menjadi bibit terlebih dahulu agar lebih kuat ketika di tanam dihutan.



Gambar II. **6.** *Cerry* kopi merah.

Sumber: Sutedja (11 November 2016)

Buah kopi yang sudah merah menandakan bahwa kopi siap panen dan diolah tanaman kopi yang baik hanya panen 1tahun sekali.



Gambar II. **7.** *Green House*.

Sumber: Sutedja (11 November 2016)

Green House adalah tempat pengeringan kopi setalah melalui proses pencucian dan pemisahan biji dengan kulitnya.



Gambar II. **8.** Tahap penyimpanan kopi.

Sumber: Sutedja (11 November 2016)

Penyimpanan kopi harus dalam ruangan sejuk dan kering dengan suhu antara 20-25 derajat, ruangan harus memiliki suhu yang stabil dan dianjurkan terbuat dari bahan papan



Gambar II. 9. Kopi gunung puntang siap produksi.

Sumber: Dokumentasi pribadi (2016)

Kopi Gunung Siap Produksi dengan berbagai jenis aroma dan rasa yang memanjakan para konsumen dan para pecinta kopi.



Gambar II. 10. Biji kopi yang sudah diolah dan siap dipasarkan.

Sumber: Dokumentasi pribadi (2016)

GreenBean yang sudah matang sebelum di olah menjadi serbuk Kopi Gunung Puntang.



Gambar II. 11. Biji kopi sebelum menjadi serbuk.

Sumber: Dokumentasi pribadi (2016)

Kopi *arabika* dari Gunung Puntang yang menjadi primoda para pecinta kopi dengan ciri khas aroma melati dan kepekatan kopinya.



Gambar II. 12. Kopi Gunung Puntang.
Sumber: Dokumentasi pribadi (2016)

Kopi Gunung Puntang dengan original dengan ciri khas aroma melati yang melekat di buat menggunakan teknik honey process.

II.2.4 Bentuk Fisik Produk

Produk Kopi Gunung Puntang memiliki berbagai varian proses pengolahan seperti *honey* proses, natural, wine, *fullwash* dan original. Bentuk fisik produk sebagai berikut:



Gambar II. 13. Kemasan Kopi Gunung Puntang.
Sumber: Dokumentasi pribadi (2017)

Bentuk fisik produk Kopi Gunung Puntang dengan varian karakter rasa dan aroma,pada gambar diatas produk kopi dari varian *Black honey*. Ciri khas dari produk kopi milik Ayi sutedja sangatlah terasa dengan keunggulanya dalam aroma.



Gambar II. 14. Kemasan Kopi Gunung Puntang varian dari kopi tubruk.
Sumber: Dokumentasi pribadi (2017)

.

II.2.5 Harga Kopi Gunung Puntang

Harga produk Kopi Gunung Puntang honey proses dibandrol 55 dollar perkilogram setara dengan Rp.732.985 untuk Kopi Gunung Puntang *Premium,* dan selain itu dibandrol sekitar Rp.50.000 perons adapun produk Kopi Gunung Puntang dengan varian Kopi Tubruk produksi Ayi Sutedja ini yang dijual di desa-desa dekat gunung puntang berkisar Rp.2.500 per *sachet.*

II.3 Analisa

II.3.1 Kompetitor

Pada saat penelitian dan pengumpulan data untuk kopi daerah jawa barat yang menjadi kompetitor adalah Malabar, Manglayang dan Batara dari lembang adapun kompetitor lainya seperti kopi gayo, toraja, lampung. Setiap kopi mempunyai ciri khas masing-masing dan kopi berbicara soal selera dan ketepatan rasa untuk saat ini kopi gunung puntang dari UMKM Rumah Kopi Palalangon masih menjadi *Kings Of Coffee.*

II.3.2 Observasi

Pengumpulan data secara observasi bertujuan untuk mengetahui secara langsung bagaimana tempat,lokasi dan pengolahan produk dari Kopi Gunung Puntang, observasi dilakukan ke kaki gunung puntang dimana produksi dan penanaman bibit kopi gunung puntangg bertempat, lokasi observasi tepatnya di Jalan Raya Gunung Puntang Km.27 Cimaung Kab.Bandung. Perkebunan kopi lumayan jauh dari tempat pengolahan karena perkebunan berada didalam hutan Gunung Puntang. Berikut tempat observasi produk Kopi Gunung Puntang



Gambar II. **15.** Tempat Produksi dan pengolahan kopi gunung puntang
Sumber: Dokumentasi pribadi (2016)

Tempat pengolahan dan produksi atau biasa kita sebut Murbeng kopi Gunung Puntang bertempat di kaki Gunung Puntang Desa Campakamulya, Kec Cimaung, Kab Bandung, perkebunanya tidak jauh dari tempat produksi karna tepat dihutan Gunung Puntang.

Selain ke tempat pengolahan observasi pun dilakukan ke kafe yang menjual produk kopi Gunung Puntang, bukan hanya produk dari Ayi Sutedja adapun kopi dari competitornya yang sama-sama dari Gunung Puntang.



Gambar II. **16.** Huma Kafe

Sumber: Dokumentasi pribadi (2017)

Huma Kafe menjual produk kopi dari Ayi Sutedja memang tidak semua *varian* terdapat di Huma Kafe hanya sebagian saja. Yusuf barista dari Huma Kafe menuturkan bahwa kopi produk Ayi Sutedja sangatlah mempunyai ciri khas akan tetapi bisa diketahui saat mencium aroma kopinya, jika hanya dilihat dari kemasan produk ia pun tidak bisa membedakanya karna identitas yang sama dan sama-sama tidak memiliki brand name dengan produk dari Gunung Puntang yang lain.



Gambar II. **17.** Dua Produk Kopi Gunung Puntang

Sumber: Dokumentasi pribadi (2017)

Dua produk ini adalah dari produsen yang berbeda, sebelah kiri dengan kemasan berwarna hitam adalah produk milik Ayi Sutedja dan sebelah kanan adalah produk Kopi Gunung Puntang dengan produsen yang lain. Bisa terlihat bahwa mereka sama-sama tidak mempunyai *brand name* sekilas seperti produsen yang sama, sekalipun *barista* masih sulit untuk membedakanya.

II.3.3 Kuesioner

Pengunpulan data secara kusioner bertujuan untuk mengetahui sejauh mana masyarakat mengetahui sejauh mana masyarakat kota Bandung mengetahui produk lokal yaitu Kopi Gunung Puntang secara statistik. Data kusioner diajukan ke masyarakat daerah Bandung dan sekitarnya dengan *responden* masyarakat 57 orang terdiri dari 24 orang berumur 17-25 tahun, 26 orang berumur 26-35 tahun dan 7 orang berumur 36>. Berikut *statistic* dari responden masyarakat kota Bandung terhadap produk Kopi Gunung Puntang, yaitu :

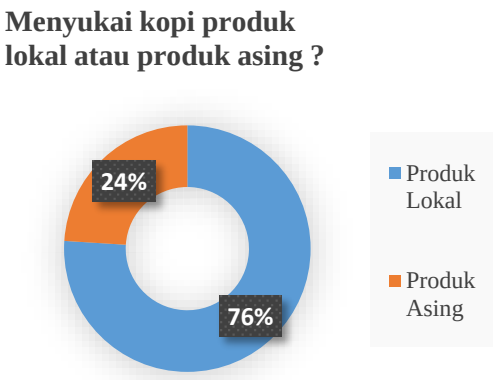


Diagram III.1 Diagram hasil *kuesioner* pilihan produk

Sumber : docs.google.com/forms (18 Desember 2016)

Pertanyaan yang diajukan selanjutnya adalah “Menyukai kopi prdouk lokal atau produk asing?” jawaban responden mengatakan hampir 76% menyukai produk kopi lokal dan sekitar 24% responden menjawab lebih menyukai produk kopi asing. Kesimpulanya adalah peminat kopi lokal masih banyak disukai masyarakat dan idak bisa dipungkiri juga bahwa kopi asing menjadi patokan para jenis kopi Indonesia.

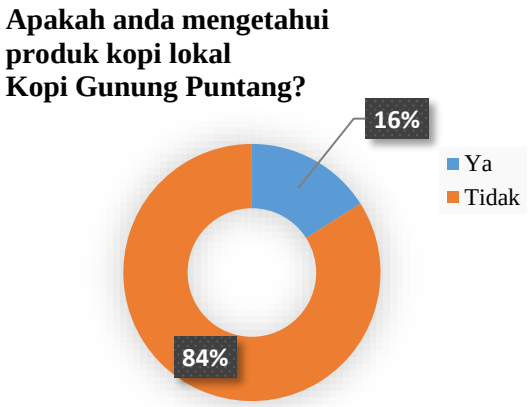


Diagram III.2 Diagram hasil *kuesioner* pengetahuan produk.

Sumber : docs.google.com/forms (18 Desember 2016)

Pertanyaan selanjutnya adalah penentu bagaimana pengetahuan masyarakat terhadap produk lokal Kopi Gunung Puntang, pertanyaanya adalah "Apakah anda mengetahui kopi lokal Kopi Gunung Puntang?" lalu dan ternyata produk Kopi Gunung Puntang belum dikenal banyak masyarakat termasuk ditempat ia berasal secara statistic masyarakat yang tidak mengetahui produk Kopi Gunung Puntang 83% dan yang mengetahui hanya memperoleh 17%, kesimpulanya bahwa produk ini ternyata masih belum menjadi primadona untuk pribumi, banyak masyarakat yang tidak mengetahui Kopi Gunung Puntang ini.

II.3.4 Wawancara

Pengumpulan data wawancara telah dilakukan untuk menganalisis sampaimana permasalahan objek, wawancara dilakukan kepada *barista* di Kafe Huma. Barista bernama Yusuf menuturkan bahwa ia tidak bisa membedakan produk dari Ayi Sutedja dan *competitor*nya, ia hanya bisa membedakan saat kemasan dibuka dan mencium aroma dari kopi. Yusuf menuturkan bahwa bisa membedakan ketika mencium aromanya saja, karna produk kopi Ayi Sutedja mempunyai ciri khas yang pekat dalam aroma.

II.4 Resume

Setelah melakukan pengumpulan data dan analisis mengenai produk Kopi Gunung Puntang di temukan kesimpulan bahwa produk ini tidak begitu dikenal oleh masyarakat umum dikarenakan kurangnya informasi atas identitas dan *brand name* dari produk tersebut.

II.5 Solusi Perancangan

Setelah dilakukan penelitian lalu dapat disimpulkan bahwa beberapa solusi pada produk Kopi Gunung Puntang yang di produksi oleh Ayi Sutedja yaitu :

- Menyampaikan identitas yang benar atas produk.
- Merancang konsep dan mendiskusikan identitas yang konsisten
- Menyampaikan hasil rancangan visual atas *brand* produk tersebut.