

SISTEM PENGELOLAAN KOPI ARABIKA OKESA DI KAMPUNG JAGARA DISTRIK WELESI KABUPATEN JAYAWIJAYA

Irsan Yelipele^{1*}, Berni Mulait²

^{1,2}Universitas Amal Ilmiah Yapis Wamena, Papua Pegunungan

*Korespondensi: irsanpele308@gmail.com
<https://doi.org/10.61578/jls.5.2.47-55>



Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International (CC- BY-NC-SA 4.0)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Sistem pengelolaan kopi arabika okesa di kampung jagara Distrik Welesi Kabupaten Jayawijaya. Penelitian ini merupakan variabel mandiri dengan indikatornya: penyangraian, pendingin biji sangria dan penghalusan/pengilingan biji kopi sangria. Populasi sebanyak 6 orang. Analisa data yang di gunakan adalah analisa dengan menggunakan skor likert. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian deskriptif jenuh, maka sampel dalam penelitian ini berjumlah 6 orang. Hasil analisa data menunjukkan bahwa Analisis sistem pengelolaan kopi arabika okesa di kampung jagara Distrik Welesi Kabupaten Jayawijaya diperoleh skor sebesar 17 yang berada pada predikat sangat baik. Hasil ini diperoleh dari indikator: penyangraian dengan jumlah skor 17, pendingin biji sangria dengan jumlah skor 17 dan penghalusan/pengilingan biji kopi sangria dengan jumlah skor

Kata Kunci: Sistem, Pengelolaan, Kopi Arabika Okesa

ABSTRACT

This study aims to examine the management system of Okesa Arabica coffee in Jagara Village, Welesi District, Jayawijaya Regency. The study employs a single variable with the following indicators: roasting, roasted coffee bean cooling, and grinding/milling of roasted coffee beans. The population consisted of six respondents. Data were analyzed using the Likert scoring method. This research applied a saturated sampling technique in a descriptive research design; therefore, all six members of the population were included as the sample.

The results of the data analysis indicate that the management system of Okesa Arabica coffee in Jagara Village, Welesi District, Jayawijaya Regency achieved a total score of 17, which falls into the very good category. This result was obtained from the following indicators: roasting, with a score of 17; roasted coffee bean cooling, with a score of 17; and grinding/milling of roasted coffee beans, with a score of 17.

Keywords: System, Management, Okesa Arabica Coffee

A. PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan strategis yang memiliki kontribusi besar terhadap perekonomian Indonesia. Selain menjadi sumber devisa negara melalui ekspor, kopi juga menjadi sumber pendapatan bagi jutaan petani yang menggantungkan kehidupan pada sektor perkebunan. Berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian Nomor 49/Permentan/OT.140/2/2014 tentang Pedoman Teknis Budidaya Kopi yang Baik (Good Agricultural Practices/GAP), peningkatan produktivitas dan mutu kopi harus dilakukan secara berkelanjutan mulai dari proses budidaya hingga penanganan pascapanen. Hal ini diperkuat melalui Peraturan Menteri Pertanian Nomor 89/Permentan/OT.140/9/2013 yang mengatur standar operasional prosedur penetapan kebun sumber benih, sertifikasi benih, dan evaluasi kebun sumber benih tanaman kopi. Regulasi tersebut menunjukkan bahwa kualitas kopi sangat ditentukan oleh sistem pengelolaan yang diterapkan sejak tahap produksi hingga produk siap dipasarkan.

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kopi terbesar di dunia dengan dua jenis kopi utama yang banyak dibudidayakan, yaitu kopi arabika (*Coffea arabica*) dan kopi robusta (*Coffea canephora*). Di antara kedua jenis tersebut, kopi arabika memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi karena memiliki karakteristik cita rasa, aroma, dan kualitas yang lebih unggul sehingga memiliki daya saing yang tinggi di pasar internasional. Kualitas kopi arabika dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain kondisi agroklimat, varietas tanaman, teknik budidaya, serta sistem pengolahan pascapanen yang dilakukan oleh petani maupun pelaku usaha (Rahardjo, 2012).

Kabupaten Jayawijaya, khususnya Distrik Welesi, memiliki kondisi geografis berupa dataran tinggi dengan ketinggian lebih dari 1.500 meter di atas permukaan laut yang sangat sesuai untuk pengembangan kopi arabika. Kondisi iklim dan kesuburan tanah di wilayah ini menghasilkan kopi dengan karakteristik aroma yang kuat dan cita rasa yang khas sehingga memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai komoditas unggulan daerah. Salah satu produk kopi yang berkembang di wilayah tersebut adalah Kopi Arabika Okesa yang diproduksi di Kampung Jagara. Usaha ini telah berkembang sejak tahun 2008 dengan mengusung sistem budidaya yang relatif alami tanpa penggunaan pupuk kimia secara intensif, sehingga menghasilkan kopi dengan aroma yang khas dan telah dipasarkan tidak hanya di tingkat lokal, tetapi juga ke berbagai daerah bahkan pasar internasional.

Meskipun memiliki potensi yang besar, keberhasilan pengembangan kopi arabika tidak hanya ditentukan oleh kualitas bahan baku, tetapi juga oleh sistem pengelolaan pascapanen yang diterapkan. Tahapan pengolahan seperti penyangraian (roasting), pendinginan biji kopi sangrai, serta penghalusan atau penggilingan merupakan proses yang sangat menentukan mutu akhir kopi. Menurut Mulato (2002), proses penyangraian merupakan tahap pembentukan aroma dan cita rasa kopi melalui perubahan kimia yang terjadi akibat perlakuan panas. Selanjutnya, proses pendinginan harus dilakukan secara cepat untuk menghentikan proses pemanasan agar tidak terjadi over roasting yang dapat menurunkan kualitas kopi (Panggabean, 2012). Setelah itu, proses penggilingan bertujuan menghasilkan ukuran partikel kopi yang seragam sehingga mampu meningkatkan kualitas seduhan dan cita rasa kopi.

Permasalahan yang sering ditemukan pada usaha pengolahan kopi skala kecil adalah belum optimalnya penerapan sistem pengelolaan pascapanen sesuai standar operasional. Perbedaan teknik penyangraian, lamanya proses pendinginan, maupun kualitas penggilingan dapat menyebabkan ketidakkonsistenan mutu produk yang dihasilkan. Kondisi tersebut berpotensi menurunkan daya saing kopi di pasar, terutama ketika harus memenuhi standar kualitas konsumen maupun pasar ekspor. Oleh karena itu, evaluasi terhadap sistem pengelolaan kopi menjadi penting untuk mengetahui sejauh mana proses

pengolahan telah dilaksanakan secara baik dan sesuai dengan standar yang berlaku.

Hingga saat ini, penelitian mengenai sistem pengelolaan Kopi Arabika Oksa di Kampung Jagara masih relatif terbatas, terutama yang mengkaji secara khusus tahapan pengolahan pascapanen mulai dari penyangraian, pendinginan biji kopi sangrai, hingga proses penggilingan. Padahal, informasi tersebut sangat diperlukan sebagai dasar dalam meningkatkan kualitas produk, mempertahankan karakteristik khas kopi arabika Jayawijaya, serta memperkuat daya saing kopi lokal di pasar nasional maupun internasional.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sistem pengelolaan Kopi Arabika Oksa di Kampung Jagara, Distrik Welesi, Kabupaten Jayawijaya. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai kualitas sistem pengelolaan yang telah diterapkan, sekaligus menjadi masukan bagi pelaku usaha, petani kopi, dan pemerintah daerah dalam upaya meningkatkan mutu produk serta pengembangan industri kopi arabika yang berkelanjutan di Kabupaten Jayawijaya.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif untuk menggambarkan kondisi objek penelitian berdasarkan fakta yang ditemukan di lapangan. Menurut Sugiyono (2009), penelitian deskriptif bertujuan untuk mendeskripsikan suatu fenomena secara sistematis, faktual, dan akurat sesuai dengan kondisi yang sebenarnya. Penelitian ini dilaksanakan pada usaha pengelolaan Kopi Arabika Oksa di Kampung Jagara, Distrik Welesi, Kabupaten Jayawijaya.

Instrumen penelitian yang digunakan adalah kuesioner dengan skala Likert empat tingkat, yaitu:

- | | |
|----------------|-----|
| 1. Sangat baik | = 4 |
| 2. Cukup baik | = 3 |
| 3. Kurang baik | = 2 |
| 4. Tidak baik | = 1 |

Data penelitian dikumpulkan melalui tiga teknik, yaitu studi kepustakaan, observasi, dan penyebaran kuesioner kepada responden. Analisis data menggunakan teknik deskriptif kuantitatif dengan menghitung skor rata rata dan modus untuk menggambarkan tingkat penilaian setiap indikator penelitian. Menurut Hasan (2006), analisis data merupakan proses mengolah data mentah menjadi informasi yang sistematis sehingga dapat digunakan untuk menarik kesimpulan sesuai dengan tujuan penelitian.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Penyangraian

Berdasarkan hasil penelitian, indikator penyangraian memperoleh rata-rata skor 17 dengan kategori sangat baik. Penilaian tersebut diperoleh dari tiga sub indikator, yaitu proses produksi kopi bubuk dengan skor 18, tahapan pembentukan aroma dan cita rasa khas biji kopi dengan skor 16, serta penentuan waktu penyangraian berdasarkan perubahan warna biji kopi dengan skor 17. Hasil tersebut menunjukkan bahwa proses penyangraian pada Kopi Arabika Oksa telah dilaksanakan dengan baik dan sesuai dengan tahapan pengolahan kopi yang benar. Responden menilai bahwa proses produksi kopi bubuk telah dilakukan secara konsisten sehingga mampu menghasilkan kopi dengan kualitas yang baik. Selain itu, proses penyangraian juga telah memperhatikan perubahan warna biji kopi

sebagai indikator tingkat kematangan, sehingga aroma dan cita rasa khas kopi arabika tetap terjaga. Penyangraian merupakan tahapan paling penting dalam proses pengolahan kopi karena pada tahap ini terjadi perubahan fisik dan kimia yang memengaruhi kualitas produk akhir. Suhu dan lama penyangraian yang tepat akan menghasilkan aroma yang khas, rasa yang seimbang, serta warna kopi yang sesuai dengan standar mutu. Apabila proses penyangraian dilakukan secara berlebihan atau terlalu singkat, kualitas kopi yang dihasilkan akan mengalami penurunan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan pendapat Mulato (2002) yang menyatakan bahwa penyangraian merupakan proses pembentukan aroma dan cita rasa kopi melalui reaksi kimia akibat perlakuan panas. Oleh karena itu, keberhasilan proses penyangraian menjadi salah satu indikator bahwa sistem pengelolaan Kopi Arabika Okesa telah mampu menghasilkan produk yang memiliki kualitas baik dan memiliki nilai jual yang tinggi.

2. Pendinginan Biji Sangrai

Indikator pendinginan biji sangrai memperoleh rata-rata skor 17 dengan kategori sangat baik. Nilai tersebut diperoleh dari sub indikator proses pendinginan biji sangrai dengan skor 16, pencegahan pemanasan lanjutan yang dapat mengubah warna biji kopi dengan skor 17, serta tingkat kematangan biji kopi dengan skor 18. Temuan tersebut menunjukkan bahwa proses pendinginan telah dilaksanakan segera setelah penyangraian selesai sehingga mampu menghentikan proses pemanasan secara optimal. Pendinginan yang dilakukan secara cepat memberikan pengaruh terhadap kestabilan warna, aroma, dan cita rasa kopi. Selain itu, proses ini juga mencegah terjadinya penurunan mutu akibat pemanasan lanjutan (over roasting) yang dapat menyebabkan biji kopi menjadi terlalu matang atau gosong. Berdasarkan hasil observasi di lapangan, proses pendinginan dilakukan dengan cara menyebarkan biji kopi sangrai dan mengaduknya hingga suhu biji kopi menurun secara merata. Cara tersebut dinilai efektif dalam mempertahankan mutu kopi sebelum memasuki proses penggilingan.

Hasil penelitian ini mendukung pendapat Panggabean (2012) yang menyatakan bahwa pendinginan merupakan tahapan yang sangat penting setelah penyangraian karena berfungsi menghentikan proses pemanasan agar kualitas kopi tetap terjaga. Pendinginan yang dilakukan dengan baik akan mempertahankan karakteristik aroma, warna, dan volume biji kopi sehingga menghasilkan produk yang lebih berkualitas. Dengan demikian, proses pendinginan yang diterapkan pada Kopi Arabika Okesa menunjukkan bahwa pelaku usaha telah memahami pentingnya pengendalian mutu pada tahapan pascapanen. Hal ini menjadi salah satu faktor yang mendukung konsistensi kualitas kopi yang diproduksi.

3. Penghalusan atau Penggilingan Biji Kopi Sangrai

Hasil penelitian menunjukkan bahwa indikator penghalusan atau penggilingan biji kopi sangrai memperoleh rata-rata skor 17 dengan kategori sangat baik. Sub indikator penggunaan mesin penggiling memperoleh skor 16 dengan kategori baik, ukuran butiran bubuk kopi memperoleh skor 17 dengan kategori sangat baik, sedangkan kemampuan mempertahankan senyawa pembentuk cita rasa memperoleh skor 18 dengan kategori sangat baik. Hasil tersebut menunjukkan bahwa proses penggilingan telah dilakukan menggunakan peralatan yang memadai sehingga menghasilkan ukuran bubuk kopi yang relatif seragam. Keseragaman ukuran partikel kopi sangat penting karena memengaruhi proses ekstraksi ketika kopi diseduh. Bubuk kopi yang memiliki ukuran seragam akan menghasilkan cita rasa yang lebih seimbang dibandingkan ukuran yang tidak merata. Berdasarkan hasil observasi, proses penggilingan dilakukan setelah biji kopi benar-benar

dingin sehingga kualitas bubuk kopi tetap terjaga. Meskipun penggunaan mesin penggilingan masih memperoleh kategori baik, secara keseluruhan proses penggilingan telah mampu menghasilkan bubuk kopi yang memenuhi kualitas yang diharapkan.

Temuan ini sesuai dengan pendapat Mulato (2002) yang menjelaskan bahwa proses penggilingan bertujuan memperbesar luas permukaan bubuk kopi sehingga senyawa pembentuk aroma dan cita rasa lebih mudah terekstraksi ketika diseduh. Dengan demikian, kualitas hasil penggilingan memiliki hubungan langsung terhadap kualitas minuman kopi yang dihasilkan.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem pengelolaan Kopi Arabika Okesa di Kampung Jagara telah berjalan dengan sangat baik. Hal tersebut dibuktikan melalui rekapitulasi skor pada setiap indikator yang seluruhnya memperoleh nilai rata-rata 17 dengan kategori sangat baik. Penyangraian memperoleh skor 17, pendinginan biji sangrai memperoleh skor 17, dan penghalusan atau penggilingan biji kopi sangrai juga memperoleh skor 17. Hasil ini menunjukkan bahwa seluruh tahapan pengolahan pascapanen telah dilaksanakan secara berkesinambungan dan saling mendukung dalam menghasilkan kopi arabika yang berkualitas. Keberhasilan proses penyangraian menghasilkan aroma dan cita rasa khas, kemudian dipertahankan melalui proses pendinginan yang tepat, serta disempurnakan melalui proses penggilingan yang menghasilkan ukuran bubuk kopi yang seragam. Ketiga tahapan tersebut merupakan satu kesatuan yang menentukan mutu akhir produk kopi.

Temuan penelitian ini juga menunjukkan bahwa sistem pengelolaan Kopi Arabika Okesa telah mendukung tujuan pengembangan komoditas kopi sebagai produk unggulan Kabupaten Jayawijaya. Pengelolaan yang baik tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga memberikan nilai tambah ekonomi karena kopi yang dihasilkan memiliki daya saing lebih tinggi di pasar lokal maupun nasional. Selain itu, hasil penelitian mengindikasikan bahwa pengalaman pelaku usaha dalam mengelola Kopi Arabika Okesa sejak tahun 2008 turut berkontribusi terhadap keberhasilan sistem pengolahan yang diterapkan. Pengalaman tersebut memungkinkan setiap tahapan produksi dilakukan secara konsisten sehingga kualitas produk dapat dipertahankan dari waktu ke waktu.

Dengan demikian, sistem pengelolaan Kopi Arabika Okesa di Kampung Jagara dapat dikatakan telah memenuhi prinsip pengolahan kopi yang baik (Good Processing Practices). Meskipun demikian, peningkatan kualitas tetap perlu dilakukan, terutama melalui pemanfaatan teknologi pengolahan yang lebih modern, peningkatan standar pengendalian mutu, pengembangan kemasan produk, serta perluasan jaringan pemasaran. Upaya tersebut diharapkan mampu meningkatkan daya saing Kopi Arabika Okesa sebagai salah satu kopi khas Papua Pegunungan yang memiliki karakteristik dan keunggulan tersendiri di pasar nasional maupun internasional.

D. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Analisis Sistem Pengelolaan Kopi Arabika Okesa di Kampung Jagara, Distrik Welesi, Kabupaten Jayawijaya, dapat disimpulkan bahwa sistem pengelolaan kopi telah diterapkan dengan sangat baik. Hal ini ditunjukkan oleh nilai rata-rata keseluruhan sebesar 17, yang termasuk dalam kategori sangat baik.

Pada indikator penyangraian, diperoleh skor rata-rata sebesar 17, yang menunjukkan bahwa proses penyangraian telah dilaksanakan secara optimal melalui pengaturan proses produksi, pembentukan aroma dan cita rasa khas kopi, serta penentuan tingkat kematangan berdasarkan perubahan warna biji kopi. Tahapan ini berkontribusi dalam menghasilkan kopi dengan kualitas yang baik. Indikator pendinginan biji sangrai juga memperoleh skor

rata-rata sebesar 17 dengan kategori sangat baik. Hasil ini menunjukkan bahwa proses pendinginan telah dilakukan secara tepat untuk menghentikan pemanasan lanjutan sehingga mampu mempertahankan kualitas warna, aroma, cita rasa, dan tingkat kematangan biji kopi sebelum memasuki tahap berikutnya.

Selanjutnya, indikator penghalusan atau penggilingan biji kopi sangrai memperoleh skor rata-rata sebesar 17 dengan kategori sangat baik. Proses penggilingan telah menghasilkan bubuk kopi dengan ukuran yang relatif seragam sehingga mendukung proses ekstraksi senyawa pembentuk aroma dan cita rasa pada saat penyeduhan. Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa sistem pengelolaan Kopi Arabika Oksa di Kampung Jagara telah memenuhi tahapan pengolahan pascapanen yang baik. Keberhasilan penerapan proses penyangraian, pendinginan, dan penggilingan menjadi faktor penting dalam menjaga mutu produk serta meningkatkan daya saing Kopi Arabika Oksa sebagai salah satu komoditas unggulan Kabupaten Jayawijaya.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Arvian Yandhrie, A., Septian, A., Utama, P. S., & dkk. (2018). *Kopi: Aroma, rasa, cerita*. Tempo.
- Badan Pusat Statistik. (2018). Luas dan produksi tanaman perkebunan menurut jenis tanaman di Kabupaten Bondowoso. Badan Pusat Statistik Kabupaten Bondowoso.
- Cristanto, C., Soetriono, S., & Aji, J. M. M. (2018). Kajian sistem agribisnis kopi arabika di Desa Sukorejo Kecamatan Sumberwringin Kabupaten Bondowoso. *Jurnal Bioindustri*, 1(1).
- E. Swastawan, E., Sudarman, M., & Ustriyana, G. (2019). Dampak sosial ekonomi dan lingkungan pengolahan kopi robusta BUMDes Tugu Sari, Desa Pajahan, Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan. *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, 8(2), 144–153.
- Farhaty, N., & Muchtaridi. (2016). Tinjauan kimia dan aspek farmakologi senyawa asam klorogenat pada biji kopi: Review. *Farmaka*, 14(1), 214–227.
- Hamdan, D., & Sontani, A. (2019). *Coffee: Karena selera tidak dapat diperdebatkan*. AgroMedia Pustaka.
- Kompasiana. (2019). Republik kopi Bondowoso. <https://www.kompasiana.com/shulhan87/5d37fccf0d82306c8c7a90d2/republik-kopi-bondowoso>
- Kusumawardana, D. (2021). Cita rasa khas kopi Java Ijen Raung Bondowoso yang diakui dunia. *Tribunnews*. <http://tribunnews.com/2021/01/07/cita-rasa-khas-kopi-java-ijen-raung-bondowoso-yang-diakui-dunia?page=3>
- Madyan, M., Kholidah, H., Fitrisa, D., & Laila, N. (2015). Dampak ekonomi wisata religi: Studi kasus kawasan wisata Sunan Ampel Surabaya. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 7(2), 101–106.
- Panggabean, E. (2019). *Buku pintar kopi*. PT AgroMedia Pustaka.
- Plumstead, J. (2012). *Economic impact analysis*. Americas School of Mines.
- Purwaningsing, R., & Ismono, A. (2018). Struktur pasar dan analisis keuntungan kopi arabika rakyat di Kecamatan Sumber Wringin Bondowoso. *JESP*, 11(3), 17–21.
- Putri, A., Paloma, C., & Zakir, Z. (2018). Performance of production factors of Arabica coffee (*Coffea arabica* L.) in Lembah Gumanti, Solok Regency, West Sumatera. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 7(3), 189–197.
- Rizky, T. P., Saleh, C., & Alimudin. (2015). Analisis kafein dalam kopi robusta (Toraja) dan kopi arabika (Jawa) dengan variasi siklus pada sokletasi. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 13(1), 41–44.

- Sitanggang, A. S., Simbolon, J. B., & Winardi, R. R. (2020). Faktor faktor yang memengaruhi peningkatan pendapatan petani kopi arabika (*Coffea arabica*) di Desa Beganding Kecamatan Simpang Empat Kabupaten Karo. *Regionomic*, 2(1), 1–9.
- Sunyoto, D. (2011). Metodologi penelitian untuk ekonomi. CAPS (Center for Academic Publishing Service).