

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki nilai ekonomi tinggi dibandingkan tanaman perkebunan lainnya serta berperan penting sebagai sumber devisa negara. Selain itu, kopi juga merupakan salah satu komoditas ekspor utama di dunia setelah minyak bumi (Wibowo *et.al.*, 2022). Di Indonesia, terdapat empat jenis kopi yang dibudidayakan, yaitu kopi Robusta, Arabika, Liberika, dan Ekselsa. Dari keempat jenis tersebut, kopi Robusta dan Arabika adalah yang paling banyak diperdagangkan serta memiliki nilai ekonomi yang tinggi (Baroh *et.al.*, 2021).

Kopi Arabika Gayo merupakan salah satu kopi terbaik di Indonesia yang mendunia. Adanya karakter cita rasa yang khas pada kopi Arabika Gayo sebagai produk kopi spesialti (Karim *et al.*, 2020). Kopi Arabika Gayo memiliki peranan penting dalam mendukung pendapatan dan kesejahteraan petani, serta menjadi penggerak utama kegiatan agroindustri kopi di wilayah tersebut. Provinsi Aceh merupakan salah satu provinsi penghasil kopi Arabika terbesar dan paling berkualitas di Indonesia. Daerah ini telah lama dikenal sebagai salah satu sentra produksi kopi yang memiliki reputasi internasional, terutama karena cita rasa khas yang dihasilkan dari kondisi geografis dan iklim yang sangat mendukung budidaya kopi arabika. Salah satu daerah penghasil kopi arabika yang terkenal di Indonesia adalah daerah dataran tinggi Gayo yang salah satunya mencakup Kabupaten Aceh Tengah.

Kabupaten Aceh Tengah merupakan salah satu daerah sentra penghasil kopi Arabika terbaik di Indonesia. Kawasan dataran tinggi Gayo telah lama dikenal sebagai produsen kopi arabika berkualitas premium, baik untuk pasar domestik maupun internasional. Kopi Gayo menjadi komoditas unggulan daerah karena memiliki cita rasa khas, aroma kuat, dan kualitas biji yang stabil. Namun, selama ini sebagian besar petani masih menjual hasil panen dalam bentuk biji kopi kering (*greenbean*). Penjualan dalam bentuk bahan mentah menyebabkan nilai ekonomi yang diterima petani dan pelaku usaha relatif rendah. Padahal, proses pengolahan lebih lanjut seperti *roasting*, *grinding*, dan pengemasan dapat meningkatkan nilai

tambah suatu produk secara signifikan. Proses pengolahan nilai tambah ini berperan penting dalam menciptakan perbedaan harga antara bahan baku dan produk olahan, sehingga mampu meningkatkan pendapatan pelaku usaha serta mendorong pengembangan agroindustri kopi yang berkelanjutan.

Kecamatan Kebayakan merupakan salah satu kecamatan yang berada di Kabupaten Aceh Tengah, Provinsi Aceh. Kecamatan ini dikenal sebagai daerah dataran tinggi yang memiliki potensi besar di bidang perkebunan, khususnya kopi arabika gayo. Selain sebagai penghasil kopi, wilayah ini juga menjadi tempat berkembangnya usaha pengolahan kopi menjadi produk bernilai tambah dari kopi tersebut. Desa Mendale merupakan daerah yang memiliki potensi di sektor perkebunan, khususnya kopi arabika gayo. Sebagian besar masyarakat di Desa Mendale bermata pencaharian sebagai petani kopi, sehingga komoditas ini menjadi salah satu sumber utama pendapatan masyarakat. Selain itu, Desa Mendale juga mulai berkembang dalam kegiatan pengolahan kopi menjadi produk bernilai tambah, seperti kopi bubuk.

Rebbe Coffee merupakan salah satu usaha agroindustri yang bergerak dalam pengolahan biji kopi kering (*greenbean*) arabika menjadi bubuk kopi siap konsumsi. Bahan baku diperoleh dari petani lokal, kemudian diolah melalui beberapa tahapan, yaitu sortasi, penyangraian (*roasting*), dan penggilingan (*grinding*) hingga menjadi bubuk kopi dengan berbagai varian rasa. Dalam satu kali pemasukan bahan baku, usaha ini membutuhkan sekitar 200 kilogram biji kopi *greenbean* per minggu. dan proses produksi melibatkan 3 tenaga kerja. Produk kopi yang dihasilkan dipasarkan baik di dalam maupun luar daerah, seperti Banda Aceh, Medan, Jawa, Kalimantan, dan Riau. Untuk pemasaran luar daerah, penjualan dilakukan secara online dan dikirim melalui jasa ekspedisi. Berikut tabel produksi bubuk kopi Gayo di Rebbe Coffee pada bulan Januari 2025 – Oktober 2025 sebagai berikut:

Tabel 1. Data Produksi Bubuk Kopi Arabika Gayo Di Rebbe Coffee pada bulan Januari 2025 – Oktober 2025

No	Bulan	Produksi (Kg)
1	Januari	600
2	Februari	600
3	Maret	600
4	April	800
5	Mei	740
6	Juni	700
7	Juli	700
8	Agustus	740
9	September	640
10	Oktober	600

Sumber : Data Primer, 2025

Berdasarkan Tabel 1, produksi bubuk kopi di Rebbe Coffee mengalami fluktuasi selama periode Januari hingga Oktober 2025. Pada tiga bulan pertama Januari - Maret, jumlah produksi stabil sebesar 600 kilogram per bulan. Kemudian, pada bulan April terjadi peningkatan signifikan menjadi 800 kilogram, yang dipengaruhi oleh tingginya permintaan menjelang bulan Ramadhan dan hari raya Idul Fitri. Produksi tetap tinggi pada bulan Mei sebesar 740 kilogram dan Juni sebesar 700 kilogram, yang menunjukkan bahwa permintaan pasar cukup stabil dan proses produksi berjalan dengan baik. Bulan Juli dan Agustus juga menunjukkan angka produksi yang tinggi yaitu 700 kilogram dan 740 kilogram, yang bisa disebabkan oleh adanya event, promosi, atau pesanan besar dari konsumen tetap. Namun, pada bulan September produksi mulai menurun menjadi 640 kilogram dan kembali ke angka 600 kilogram di bulan Oktober. Penurunan ini disebabkan oleh berbagai faktor, seperti penurunan permintaan konsumen, ketersediaan bahan baku dari petani terbatas disebabkan cuaca yang tidak stabil membuat petani kopi mengalami penurunan panen sehingga membuat naiknya harga bahan baku.

Rebbe coffee memiliki bermacam-macam variasi rasa kopi. Salah satunya adalah kopi gayo natural, kopi gayo wine, golden espresso, kopi gayo honey, dan *peaberry*. Dapat kita lihat tabel penjualan varian bubuk kopi arabika gayo di rebbe coffee sebagai berikut:

Tabel 2. Data Penjualan Bubuk Kopi Arabika Gayo Pada Tahun 2025 (Per Produksi)

No	Varian Kopi	Hasil Produksi (Kg/Produksi)	Harga (Rp/Kg)
1	Kopi Gayo Natural	8	350.000
2	Kopi Gayo Wine	8	450.000
3	Golden Espresso	14	380.000
4	Kopi Gayo Honey	8	400.000
5	Peaberry	8	350.000
Total		46 Kg	-

Sumber : Kopi Gayo Rebbe Coffee

Berdasarkan Tabel 2, dapat diketahui bahwa total penjualan bubuk kopi arabika gayo di Rebbe Coffee dalam satu kali proses produksi adalah sebesar 46 kilogram. Penjualan tersebut terdiri dari lima varian produk, yaitu Kopi Gayo natural, kopi gayo wine, golden espresso, Kopi Gayo honey, dan peaberry, dengan jumlah penjualan dan harga yang berbeda pada masing-masing varian.

Varian Golden Espresso memiliki jumlah penjualan tertinggi yaitu sebesar 14 kilogram per produksi dengan harga Rp380.000/kg. Hal ini menunjukkan bahwa Golden Espresso merupakan produk yang paling diminati oleh konsumen dibandingkan dengan varian lainnya. Sementara itu, varian Kopi Gayo Wine memiliki jumlah penjualan sebesar 8 kilogram per produksi, dengan memiliki harga jual tertinggi yaitu Rp450.000/kg. Adapun varian Kopi Gayo Natural, Kopi Gayo Honey, dan Peaberry masing-masing memiliki jumlah hasil produksi sebesar 8 kilogram per produksi, dengan harga yang bervariasi sesuai karakteristik produk. Perbedaan jumlah penjualan dan harga pada setiap varian menunjukkan adanya variasi preferensi konsumen terhadap produk yang ditawarkan.

Sebelum menjadi *greenbean*, buah kopi mengalami beberapa tahapan seperti pemetikan, pengupasan kulit, fermentasi (tergantung metode), pencucian, dan pengeringan. Perbedaan proses ini akan menghasilkan karakteristik *greenbean* yang berbeda pada setiap varian kopi. Pada varian kopi gayo natural, bahan baku diolah dengan metode natural, yaitu buah kopi dikeringkan langsung tanpa pengupasan kulit, sehingga menghasilkan cita rasa yang lebih manis dan rasa buah. Buah kopi dijemur langsung tanpa dikupas sehingga proses pengeringannya paling lama, yaitu sekitar 20–30 hari, tergantung kondisi cuaca. Pada varian Gayo Honey, proses pengolahan dilakukan dengan mengupas kulit buah kopi, tetapi sebagian lendir (*mucilage*) masih dibiarkan menempel pada biji saat pengeringan. Lendir ini

membuat rasa kopi menjadi lebih manis secara alami. Karena masih ada lendir, proses pengeringan membutuhkan waktu yang cukup lama. Setelah dikupas, biji kopi langsung masuk ke tahap fermentasi singkat yang terjadi bersamaan dengan penjemuran secara alami. Proses ini tidak melalui fermentasi panjang seperti metode lain, karena perubahan terjadi secara alami selama kopi dijemur. Waktu fermentasi dan penjemuran pada varian honey biasanya sekitar 10–15 hari, tergantung kondisi cuaca dan panas matahari.

Sementara itu, pada varian kopi gayo wine, bahan baku melalui proses fermentasi selama 30-45 hari tergantung cuaca dibandingkan metode lainnya, sehingga menghasilkan aroma yang lebih kuat dan khas seperti wine. Proses fermentasinya dilakukan menggunakan wadah tertutup (fermentasi anaerob), seperti drum plastik yang ditutup rapat agar oksigen terbatas. Setelah proses fermentasi selesai, dilakukan penjemuran selama sekitar 10–15 hari tergantung cuaca. Dalam kondisi ini, biji kopi akan mengalami fermentasi alami dari gula yang terdapat pada buah kopi. Untuk varian peaberry, bahan baku berasal dari biji kopi tunggal yang terbentuk secara alami di dalam buah kopi, sehingga memiliki bentuk yang berbeda dan cita rasa yang lebih kombinasi. varian peaberry diproses dengan metode semi-washed (semi basah), yaitu sebagian lendir masih dibersihkan tetapi tidak sepenuhnya, kemudian dilakukan fermentasi singkat untuk membantu membersihkan sisa lendir, untuk waktu penjemuran kopi peaberry (semi-washed) sekitar 7–10 hari, tergantung cuaca.

Usaha Rebbe Coffee merupakan salah satu bentuk inovasi dalam pengolahan hasil pertanian di Kabupaten Aceh Tengah, khususnya dalam pengolahan biji kopi kering (*greenbean*) arabika Gayo menjadi bubuk kopi. Inovasi ini menjadi peluang besar untuk meningkatkan nilai ekonomi produk kopi, mengingat Aceh Tengah merupakan salah satu daerah penghasil kopi Arabika yang terkenal. Dengan adanya usaha Rebbe Coffee ini, biji kopi kering yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk mentah oleh petani dapat diolah menjadi produk bernilai tambah, yaitu bubuk kopi siap konsumsi. Melalui proses pengolahan seperti penyangraian, penggilingan, dan pengemasan, nilai jual produk meningkat karena adanya biaya tambahan dan kualitas produk yang lebih baik. Hal ini memungkinkan terbentuknya harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan usaha yang lebih besar dibandingkan

dengan menjual *greenbean* secara langsung. Kondisi inilah yang mendorong peneliti untuk melakukan penelitian guna mengetahui lebih lanjut sejauh mana usaha pengolahan bubuk kopi ini memberikan nilai tambah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Berapa besar keuntungan dan nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan biji kopi kering (*greenbean*) arabika Gayo menjadi bubuk kopi pada Rebbe Coffee di Desa Mendale Kecamatan Kebayakan Kabupaten Aceh Tengah?
2. Varian manakah yang memiliki rasio nilai tambah tertinggi pada pengolahan biji kopi (*greenbean*) arabika Gayo menjadi bubuk kopi di Rebbe Coffee di Desa Mendale Kecamatan Kebayakan Kabupaten Aceh Tengah?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis keuntungan dan nilai tambah pada pengolahan biji kopi kering (*greenbean*) arabika Gayo menjadi bubuk kopi pada Rebbe Coffee di Desa Mendale Kecamatan Kebayakan Kabupaten Aceh Tengah.
2. Untuk menganalisis varian yang memiliki rasio nilai tambah tertinggi pada pengolahan biji kopi (*greenbean*) arabika Gayo menjadi bubuk kopi pada Rebbe Coffee di Desa Mendale Kecamatan Kebayakan Kabupaten Aceh Tengah.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis, penelitian ini memberikan pengalaman serta pemahaman yang lebih mendalam mengenai analisis nilai tambah pada pengolahan biji kopi kering (*greenbean*) arabika menjadi bubuk kopi pada Rebbe Coffee di Desa Mendale Kecamatan Kebayakan Kabupaten Aceh Tengah.
2. Bagi pelaku usaha/pengolah kopi, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dan masukan dalam meningkatkan efisiensi proses pengolahan serta nilai tambah produk bubuk kopi arabika yang dihasilkan.
3. Bagi Pemerintah, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dalam perumusan kebijakan dan program pengembangan agroindustri kopi, khususnya dalam upaya meningkatkan nilai tambah, pendapatan pelaku usaha, dan daya saing produk kopi Arabika di Kabupaten Aceh Tengah.