



GOVERNOR LAMPUNG
PERATURAN GOVERNOR LAMPUNG
NOMOR 43 TAHUN 2015

TENTANG

TATA KELOLA DAN TATA NIAGA KOPI DI PROVINSI LAMPUNG

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

GOVERNOR LAMPUNG,

- Menimbang : a. bahwa kopi merupakan salah satu komoditi perkebunan yang berperan penting bagi perekonomian Indonesia yaitu sebagai penghasil devisa negara, penyedia lapangan kerja, memelihara konservasi lingkungan, sumber bahan baku industri makanan dan minuman serta sumber pendapatan petani;
- b. bahwa produk yang dipasarkan diperoleh dari hasil rangkaian proses budidaya tanaman, panen, dan penanganan pascapanen yang aman ramah lingkungan;
- c. bahwa dalam rangka memenuhi permintaan pasar baik Nasional maupun Internasional perlu didukung dengan tata kelola dan tata niaga kopi sesuai persyaratan Standar Nasional Indonesia (SNI);
- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud pada huruf a, huruf b dan huruf c tersebut di atas, perlu menetapkan Peraturan Gubernur Lampung tentang Tata Kelola dan Tata Niaga Kopi di Provinsi Lampung;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1992 tentang Sistem Budidaya Tanaman;
2. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;
3. Undang-Undang Nomor 39 Tahun 2014 tentang Perkebunan;
4. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah sebagaimana telah diubah beberapa kali terakhir dengan Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2015;
5. Peraturan Pemerintah Nomor 6 tahun 1995 tentang Perlindungan Tanaman;
6. Peraturan Pemerintah Nomor 44 tahun 1995 tentang Perbenihan Tanaman;
7. Peraturan Pemerintah Nomor 8 Tahun 2001 tentang Pupuk Budidaya Tanaman;

8. Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang pembagian Urusan Pemerintah antara Pemerintah, Pemerintahan Daerah Provinsi dan Pemerintahan Daerah Kabupaten/Kota;
9. Peraturan Presiden Nomor 15 Tahun 2011 tentang Perubahan Peraturan Presiden Nomor 77 Tahun 2005 tentang Penetapan Pupuk Bersubsidi Sebagai Barang Dalam Pengawasan;
10. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 37/Permentan/OT.140/8/2006 tentang Pengujian, Penilaian, Pelepasan dan Penarikan Varietas;
11. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 39/Permentan/OT.140/8/2006 tentang Produksi, Sertifikasi, dan Peredaran Benih Bina;
12. Peraturan Menteri Perindustrian dan Perdagangan Nomor 01/M-Dag/Per/1/2007 Tahun 2007 tentang Perubahan atas Lampiran Keputusan Menteri Perindustrian Dan Perdagangan Nomor 558/ Mpp/ Kep/ 12/1998 tentang Ketentuan Umum Dibidang Ekspor sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 07/M-Dag/Per/4/2005;
13. Peraturan Menteri Perdagangan Nomor: 10/M-DAG/PER/5/2011 tentang perubahan atas Peraturan Menteri Perdagangan Nomor: 41/M-AG/PER/9/2009 tentang Ketentuan Ekspor Kopi;
14. Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 13/M-DAG/PER/3/2012 tentang ketentuan umum dibidang ekspor
15. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 9/Permentan/Ot.140/9/2013 tentang Standar Operasional Prosedur Penetapan Kebun Sumber Benih, Sertifikasi Benih, Dan Evaluasi Kebun Sumber Benih Tanaman Kopi (*Coffea* Sp);
16. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 89/Permentan/OT.140/2013 tentang Standar Operasional Prosedur Penetapan Kebun Sumber Benih, Sertifikasi Benih, dan Evaluasi Kebun Sumber benih Tanaman Kopi (*Coffea* sp)
17. Peraturan Daerah Provinsi Lampung Nomor 11 Tahun 2009 tentang Organisasi dan Tatakerja Sekretariat Daerah Provinsi dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Provinsi Lampung sebagaimana telah di ubah beberapa kali terakhir dengan Peraturan Daerah Provinsi Lampung Nomor 2 Tahun 2014;

Memperhatikan : 1. Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan Nomor : 164/MPP/Kep/6/1996 Tentang Pengawasan Mutu Barang Secara Wajib untuk Produk Ekspor Tertentu;

2. Standar Nasional Indonesia (SNI) 2907 Tahun 2009;

3. Sertifikat Indikasi-Geografis Kopi robusta Lampung Nomor ID G 000000026 tanggal 13 Mei 2014;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN GUBERNUR TENTANG TATA KELOLA DAN TATA NIAGA KOPI DI PROVINSI LAMPUNG.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Gubernur ini yang dimaksud dengan:

1. Daerah adalah Provinsi Lampung.
2. Gubernur adalah Gubernur Lampung.
3. Balai Pengawasan dan Sertifikasi Mutu Barang yang selanjutnya disingkat BPSMB adalah Balai Pengawasan dan Sertifikasi Mutu Barang Provinsi Lampung.
4. Indikasi Geografis adalah suatu tanda yang menunjukkan daerah asal suatu barang, yang karena factor lingkungan geografis termasuk faktor alam, faktor manusia, atau kombinasi dari kedua faktor tersebut, memberikan ciri dan kualitas tertentu pada barang yang dihasilkan.
5. Unit Pelaksana Teknis Dinas Balai Pengawasan dan Pengujian Mutu Benih Dinas Perkebunan yang selanjutnya disebut UPTD BP2MB adalah Unit Pelaksana Teknis Dinas Balai Pengawasan dan Pengujian Mutu Benih Dinas Perkebunan Provinsi Lampung.
6. *Good Agricultural Practice* yang selanjutnya disingkat GAP adalah cara budidaya yang baik atau pedoman budidaya meliputi pemilihan lahan, pengelolaan tanah, pengelolaan air, pemeliharaan tanam, pengendalian hama penyakit terpadu, panen dan pasca panen.
7. Agroklimat adalah kondisi lahan dan iklim disuatu daerah.
8. Tata kelola adalah sistem dan proses untuk memastikan produk kopi yang dihasilkan oleh petani (pelaku utama) dan atau pengusaha (pelaku usaha) tidak hanya memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen dengan cita rasa tertentu, tetapi juga mempunyai jaminan bahwa proses dan cara-cara yang dilakukan dapat dipertanggungjawabkan di wilayah penghasil dengan keterunutan sistem yang dapat dilacak.
9. Tata niaga adalah semua bentuk aturan yang mengatur tentang kegiatan perniagaan kopi yang membawa atau mendistribusikan kopi mulai dari produsen sampai ke konsumen
10. Direktorat Bea dan Cukai adalah Direktorat Bea dan Cukai Pelabuhan Panjang.
11. Tim Pembina Perkopian adalah Tim Pembina Perkopian Provinsi Lampung.
12. Kelompok Usaha Bersama yang selanjutnya disingkat KUBe adalah kumpulan petani yang mempunyai kesamaan kepentingan dalam memanfaatkan sumberdaya pertanian dan perkebunan untuk bekerja sama meningkatkan produktivitas usaha tani dan kesejahteraan anggotanya.

13. Asosiasi Eksportir dan Industri Kopi Indonesia yang selanjutnya disingkat AEKI adalah Asosiasi Eksportir dan Industri Kopi Indonesia Provinsi Lampung.
14. Masyarakat Indikasi Geografis Kopi Robusta Lampung yang selanjutnya disingkat MIG-KRL adalah lembaga yang mewakili masyarakat yang mendiami kawasan di Kabupaten Lampung Barat, Tanggamus dan Way Kanan yang tumbuh atas dasar tujuan yang sama untuk melakukan dan menjaga produksi serta mutu produk kopi Robusta Lampung sehingga dapat meningkatkan daya saing di pasar global. MIG-KRL bersifat inklusif artinya organisasi lokal yang berbasis yang samadi kawasan ini dapat bergabung selama anggota-anggotanya adalah produsen, pengolah atau pedagang kopi yang memenuhi semua aturan yang tercantum dalam persyaratan Indikasi Geografis.
15. Panen adalah proses pemetikan/pemungutan buah kopi yang telah tepat matang
16. Pascapanen kopi adalah suatu kegiatan yang meliputi sortasi buah, pengupasan, fermentasi, pencucian, pengeringan, sortasi biji, pengemasan, penyimpanan, standarisasi mutu, dan transportasi hasil.
17. Buah kopi adalah buah yang dihasilkan dari tanaman kopi jenis arabika (*Coffea arabica*) dan robusta (*Coffea robusta*).
18. Entres Kopi adalah bahan tanaman yang diperoleh dengan memotong bagian vegetatif (cabang ortotrop atau plagiotrop) yang memiliki mata tunas atau titik tumbuh untuk batang atas pada proses penyambungan dan bahan setek.
19. Benih Kopi adalah tanaman atau bagian dari tanaman kopi yang digunakan untuk memperbanyak dan atau mengembangbiakkan, berupa biji, entres dan benih dalam polibeg.
20. Benih Kopi *Somatic Embryogenesis* (SE) adalah bahan tanam kopi klonal asal perbanyak somatic embryogenesis yang memiliki performance tanaman mirip tanaman kopi asal benih biji.
21. Entres Kopi adalah bahan tanaman yang diperoleh dengan memotong bagian vegetatif (cabang ortotrop atau plagiotrop) yang memiliki mata tunas atau titik tumbuh untuk batang atas pada Proses penyambungan dan bahan setek.
22. Benih dalam polibeg adalah tanaman yang berasal dari semaian biji, sambungan, setek, okulasi atau cara perbanyak lainnya yang dikelola dan digunakan untuk bahan tanam.
23. Sumber Benih adalah tempat (kebun entres dan atau kebun benih) dimana suatu kelompok benih di produksi.
24. Kebun Induk adalah kebun yang dibangun dengan rancangan khusus, sehingga perkawinan liar dapat dicegah, persilangan yang diinginkan terlaksana baik itu perkawinan silang secara alami maupun perkawinan buatan.
25. Kebun Entres adalah kebun yang dibangun khusus untuk diambil entresnya sebagai bahan setek dan grafting.
26. Sertifikasi Benih adalah rangkaian kegiatan penerbitan sertifikat terhadap benih yang dilakukan oleh lembaga sertifikasi melalui pemeriksaan lapangan, pengujian laboratorium dan pengawasan serta memenuhi persyaratan untuk diedarkan.
27. Sertifikat Mutu Benih adalah keterangan tentang pemenuhan/telah memenuhi persyaratan mutu yang diberikan oleh lembaga sertifikasi kepada kelompok benih yang disertifikasi atas permintaan produsen benih atas benih.
28. Klon adalah bahan tanaman yang diperoleh secara pembiakan vegetatif dari suatu tanaman, ciri-ciri dari tanaman tersebut sama persis dengan tanaman induknya.

29. Klon Anjuran adalah klon unggul yang dianjurkan untuk pengembangan komersial dalam skala luas yang menurut Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1992 disebut sebagai benih bina.
30. Varietas adalah bagian dari suatu jenis yang ditandai oleh bentuk tanaman, pertumbuhan, daun, bunga, buah, biji, dan sifat-sifat lain yang dapat dibedakan dalam jenis yang sama.
31. Pemurnian Klon adalah kegiatan untuk mendapatkan pertanaman yang seragam dan benar menurut jenis klon nya.
32. Tahun Tanam adalah tahun yang berjalan pada waktu tanaman di tanam di lapangan.
33. Peta Blok adalah gambaran susunan blok pada bidang datar dengan skala tertentu melalui sistem proyeksi.
34. Peta per Tanaman adalah gambaran susunan tanaman di dalam suatu blok.
35. Taksasi Produksi Benih adalah kegiatan memperkirakan produksi yang akan dihasilkan pada periode atau musim panen tertentu.
36. Pengawas Benih Tanaman (PBT) adalah jabatan yang mempunyai ruang lingkup tugas, tanggung jawab dan wewenang untuk melakukan kegiatan pengawasan benih tanaman yang diduduki oleh Pegawai Negeri Sipil (PNS) dengan hak dan kewajiban secara penuh yang diberikan oleh pejabat yang berwenang.
37. Organisme Pengganggu Tumbuhan (OPT) adalah semua organisme yang dapat merusak, mengganggu kehidupan, atau menyebabkan kematian tumbuhan.
38. Benih Bina adalah benih dari varietas unggul yang telah dilepas, yang produksi dan peredarannya diawasi.
39. Mata Entres adalah mata tunas yang berasal dari kebun entres yang telah melalui proses pemurnian dan siap dipotong untuk digunakan sebagai bahan sambung maupun setek.
40. Sambung/grafting adalah teknik memperbanyak tanaman secara vegetatif dengan cara menggabungkan dua tanaman.
41. Polibeg adalah plastik tanaman untuk persemaian tanaman dan tanaman dalam pot dengan ukuran tertentu yang di sesuaikan dengan jenis tanaman.
42. Tanda Registrasi Usaha Perbenihan (TRUP) adalah tanda daftar usaha perbenihan yang dikeluarkan oleh instansi yang berwenang.
43. Mutu Genetis adalah kenampakan karakteristik menyeluruh dari klon atau varietas tertentu yang menunjukkan kesesuaiannya terhadap deskripsi klon atau varietas dimaksud.
44. Mutu Fisik adalah kenampakan karakteristik menyeluruh dari benih yang menunjukkan kesesuaiannya terhadap persyaratan mutu yang ditetapkan.
45. Mutu Fisiologis adalah gambaran karakteristik menyeluruh dari benih yang menunjukkan kesesuaiannya terhadap daya hidup (viabilitas), daya kecambah, daya tumbuh dan kesehatan benih sesuai dengan persyaratan mutu yang ditetapkan.
46. Tanaman Off Type (tipe simpang/klon lain) adalah tanaman tipe simpang yang harus dibongkar dan diganti dengan tanaman baru.
47. Pengupasan kulit buah (*pulping*) adalah proses pemisahan biji kopi dari bagian yang tidak diperlukan.
48. Fermentasi (*fermentation*) adalah proses yang bertujuan untuk melunakan sisa lapisan lendir yang menempel di permukaan kulit tanduk biji kopi oleh mikroba aerob setelah pengupasan kulit buah.

49. Pencucian (*washing*) merupakan suatu upaya untuk membuang sisa lendir di permukaan kulit tanduk biji kopi hasil fermentasi.
50. Pengeringan biji kopi (*drying*) adalah upaya menurunkan kadar air sampai pada batas tertentu.
51. Pengeringan mekanis untuk biji kopi menggunakan tipe pemanasan tidak langsung (*indirect system*) untuk mencegah kontaminasi asap dari pembakaran bahan bakar ke permukaan/ke dalam biji kopi.
52. Sortasi (*sortation*) adalah pemilahan biji kopi yang baik dari yang rusak, cacat dan benda asing lainnya
53. Biji kopi WP (*Wet Proses*) adalah biji kopi beras yang dihasilkan dari proses basah.
54. Biji kopi DP (*Dry Proses*) adalah biji kopi beras yang dihasilkan dari proses kering.
55. Buah kopi gelondong basah (*cherry/berry*) adalah buah kopi hasil panen dari kebun dan kadar airnya masih berkisar antara 60 - 65%. Biji kopi masih terlindung oleh kulit buah, daging buah, lapisan lendir, kulit tanduk dan kulit ari.
56. Kopi gelondong kering adalah buah kopi gelondong basah yang diolah dengan proses kering (*Dry process*/tanpa melibatkan air selama pemrosesan). Biji kopi masih terlindung oleh kulit daging buah, lapisan lendir, kulit tanduk dan kulit ari dalam kondisi kering.
57. Biji kopi HS (*hard skin*) adalah biji kopi berkulit tanduk (cangkang) hasil pascapanen buah kopi yang diproses secara basah (*wet process*). Kulit daging buah dan lapisan lendir (*pulp*) telah dihilangkan melalui beberapa tahapan proses secara mekanis atau fermentasi dan pencucian dan kadar air antara 60 - 65 % dan setelah dikeringkan menjadi 12 %.
58. Biji kopi labu adalah biji kopi hasil proses semi basah, yang telah dilakukan pengeringan awal dan dikupas kulit tanduknya pada kadar air + 40 % kemudian dilakukan pengeringan lanjutan sampai kadar air 12,5 % dalam bentuk biji kopi beras.
59. Biji kopi asalan adalah biji kopi yang dihasilkan melalui metode dan sarana pascapanen yang sangat sederhana, kadar airnya masih relatif tinggi (>16%) dan belum disortasi.
60. Petani adalah perorangan warga negara indonesia yang mengusahakan lahan milik sendiri atau bukan, untuk budidaya tanaman perkebunan rakyat.
61. Pekebun adalah perorangan warga negara indonesia yang melakukan usaha perkebunan dengan skala tertentu.
62. Kelompok tani adalah kumpulan petani yang mempunyai kesamaan kepentingan dalam memanfaatkan sumberdaya pertanian untuk bekerja sama meningkatkan produktivitas usaha tani dan kesejahteraan anggotanya dalam mengusahakan lahan usaha tani secara bersama pada suatu hamparan atau kawasan, yang dikukuhkan oleh Bupati/Walikota atau pejabat yang ditunjuk.
63. Perdagangan adalah tatanan kegiatan yang terkait dengan transaksi Barang dan/atau Jasa di dalam negeri dan melampaui batas wilayah negara dengan tujuan pengalihan hak atas Barang dan/atau Jasa untuk memperoleh imbalan atau kompensasi.
64. Perdagangan Dalam Negeri adalah Perdagangan Barang dan/atau Jasa dalam wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia yang tidak termasuk Perdagangan Luar Negeri.

65. Perdagangan Luar Negeri adalah Perdagangan yang mencakup kegiatan Ekspor dan/atau Impor atas Barang dan/atau Perdagangan Jasa yang melampaui batas wilayah Negara.
66. Barang adalah setiap benda, baik berwujud maupun tidak berwujud, baik bergerak maupun tidak bergerak, baik dapat dihabiskan maupun tidak dapat dihabiskan, dan dapat diperdagangkan, dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh konsumen atau Pelaku Usaha.
67. Standar adalah persyaratan teknis atau sesuatu yang dibakukan, termasuk tata cara dan metode yang disusun berdasarkan konsensus semua pihak/Pemerintah/ keputusan internasional yang terkait dengan memperhatikan syarat keselamatan, keamanan, kesehatan, lingkungan hidup, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, pengalaman, serta perkembangan pada masa kini dan masa depan untuk memperoleh manfaat yang sebesar-besarnya.
68. Standardisasi adalah proses merumuskan, menetapkan, menerapkan, memelihara, memberlakukan, dan mengawasi Standar yang dilaksanakan secara tertib dan bekerja sama dengan semua pihak.
69. Standar Nasional Indonesia yang selanjutnya disingkat SNI adalah Standar yang ditetapkan oleh lembaga yang menyelenggarakan pengembangan dan pembinaan di bidang Standardisasi.
70. Distribusi adalah kegiatan penyaluran Barang secara langsung atau tidak langsung kepada konsumen.
71. Pasar adalah lembaga ekonomi tempat bertemunya pembeli dan penjual, baik secara langsung maupun tidak langsung, untuk melakukan transaksi Perdagangan.
72. Pelaku Usaha adalah setiap orang perseorangan warga negara Indonesia atau badan usaha yang berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum yang didirikan dan berkedudukan dalam wilayah hukum Negara Kesatuan Republik Indonesia yang melakukan kegiatan usaha di bidang Perdagangan.
73. Ekspor adalah kegiatan mengeluarkan Barang dari Daerah Pabean.
74. Eksportir adalah orang perseorangan atau lembaga atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum, yang melakukan Ekspor.
75. Impor adalah kegiatan memasukkan Barang ke dalam Daerah Pabean.
76. Importir adalah orang perseorangan atau lembaga atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum, yang melakukan Impor.

BAB II

MAKSUD DAN TUJUAN

Pasal 2

Maksud penyusunan Tata Kelola dan Tata Niaga Kopi di Provinsi Lampung yaitu untuk memberikan acuan bagi pembinaan dan pengawasan kopi di Provinsi Lampung mulai dari proses budidaya, pascapanen sampai dengan perniagaan kopi di Provinsi Lampung.

Pasal 3

Penyusunan Tata Kelola dan Tata Niaga Kopi di Provinsi Lampung bertujuan untuk:

- a. meningkatkan penerapan penggunaan benih kopi bermutu dan bersertifikat;
- b. mempertahankan karakteristik dan meningkatkan mutu kopi Lampung melalui penerapan budidaya yang tepat sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) biji kopi;

- c. menjaga citra perkopian lampung melalui peningkatan kualitas dan daya saing serta nilai tambah kopi Lampung dalam pasar Nasional maupun pasar Internasional;
- d. mendorong adanya perlindungan hukum produk yang memiliki mutu baik dari kawasan tertentu dan telah memiliki reputasi baik dengan menggunakan Hak Kekayaan Intelektual (HKI) berupa Indikasi Geografis; dan
- e. meningkatkan kesejahteraan petani kopi.

BAB III RUANG LINGKUP

Pasal 4

Ruang lingkup Peraturan Gubernur ini meliputi:

- a. Tata Kelola;
 - 1. bahan tanam kopi;
 - 2. budidaya kopi;
 - 3. panen dan pascapanen;
 - 4. kopi luwak robusta Lampung; dan
 - 5. mutu kopi;
- b. Tata niaga kopi;
 - 1. ekspor kopi; dan
 - 2. impor kopi.

BAB IV TATA KELOLA Bagian Kesatu Bahan Tanam Kopi

Pasal 5

- (1) Bahan tanam kopi robusta Lampung berasal dari klon-klon unggul yang dianjurkan.
- (2) Bahan tanam kopi robusta Lampung diperoleh dari Blok Penghasil Tinggi dan atau dari kebun entres yang telah ditetapkan oleh Pemerintah.
- (3) Benih/bibit siap salur kopi robusta Lampung sesuai dengan spesifikasi teknis yang dianjurkan dan telah dilakukan sertifikasi oleh UPTD BP2MB.

Bagian Kedua Budidaya Kopi

Pasal 6

- (1) Sebelum tanam dilakukan persiapan/pembersihan lahan, persiapan lubang tanam yang dicukupi dengan pupuk kandang, persiapan tanaman penabung, dan pengaturan jarak tanam berdasarkan teknis yang dianjurkan.
- (2) Pemeliharaan tanaman kopi dibedakan antara tanaman belum menghasilkan, tanaman menghasilkan, dan tanaman tua/rusak dengan teknis budidaya yang dianjurkan berdasarkan GAP dan kondisi agroklimat setempat.
- (3) Dilakukan pemeliharaan tanaman naungan sesuai dengan teknis yang dianjurkan agar tidak menimbulkan kelembaban tinggi dan tetap memperoleh sinar matahari yang dibutuhkan bagi tanaman kopi yang dibutuhkan bagi tanaman kopi yang dibudidaya.

- (4) Untuk memperoleh tambahan pendapatan petani sebagai pelaku utama usaha tani kopi dapat dilakukan upaya diversifikasi tanaman yang tidak mengganggu kelangsungan hidup tanaman utamanya kopi dan dapat juga dilakukan upaya integrasi dengan usaha ternak yang menguntungkan.

Bagian Ketiga

Panen dan Pasca Panen Kopi

Pasal 7

- (1) Untuk memperoleh hasil akhir kopi yang mempunyai mutu dan cita rasa yang maksimal, dilakukan panen berupa buah masak atau merah, sehat, dan segar minimal 95%. Selanjutnya tata cara panen dilakukan berdasarkan anjuran teknis agar memperoleh hasil biji kopi mutu SNI 01-2907-2008.
- (2) Proses pengolahan biji kopi menjadi kopi biji beras (ose) dibedakan menjadi 2 (dua) cara yaitu :
 - a. pengolahan secara kering (*dry process*); dan
 - b. pengolahan secara basah (*wet process*).
- (3) Langkah-langkah yang dilakukan dalam pengolahan kering dan pengolahan basah ditentukan dalam Standar Operasional Prosedur yang dituangkan dalam Indikasi Geografis Kopi Robusta Lampung.

Bagian Keempat

Kopi Luwak Robusta Lampung

Pasal 8

- (1) Hewan luwak yang dimanfaatkan termasuk dalam family *viverridae* atau *civets* family berasal dari genus *paradoxurus* atau *arctidis*;
- (2) Jika menggunakan kandang, dianjurkan satu kandang satu ekor luwak, dengan kriteria kandang sesuai dengan ukuran tubuh hewan luwak secara layak;
- (3) Kebutuhan pangan luwak setiap hari minimal beratnya sebesar 10% dari berat badannya, dengan jenis-jenis makanan yang dianjurkan. Pemberian makan buah kopi dilakukan sore hari dengan kriteria kopi gelondong merah masak sempurna dan segar.
- (4) Kopi luwak berasal dari hasil kotoran luwak, kemudian diproses menjadi kopi beras (ose) yang akhirnya diolah menjadi kopi luwak bubuk robusta berdasarkan Standar Operasional Prosedur yang dituangkan dalam Indikasi Geografis Kopi Robusta Lampung.

Bagian Kelima

Mutu Kopi

Pasal 9

- (1) Mutu fisik kopi biji ditentukan berdasarkan system nilai cacat yang terdapat dalam ketentuan SNI 01-2907-2008 dan dibedakan menjadi 6 (enam) tingkatan sebagaimana tercantum dalam tabel 1 pada Lampiran I Peraturan Gubernur ini.
- (2) Mulai tanggal 1 Januari 2017 akan diberlakukan mutu biji kopi yang dipersyaratkan untuk masuk ekspor adalah mutu I sampai dengan mutu IV, dengan jenis dan nilai cacat kopi sebagaimana tercantum dalam Tabel 2 pada Lampiran I Peraturan Gubernur ini.
- (3) Mutu dan cita rasa kopi sangat ditentukan oleh adanya cacat rasa dan sifat rasa asli yang dimiliki oleh suatu jenis kopi dan kondisi agroklimat daerah. Cacat rasa digolongkan cita rasa jelek dan tidak layak minum (tercemar dengan bau basi, bau jamur, minyak bumi, rasa tanah dan lain-lain).

- (4) Penentuan cita rasa kopi ditentukan berdasarkan uji organoleptik (analisa sensorial), setelah biji kopi disangrai dan diolah menjadi kopi bubuk. Cita rasa penting pada kopi yaitu:
 - a. khas bau kopi (*flavor*);
 - b. aroma sedap (*fragrance*);
 - c. kekentalan (*body*);
 - d. rasa asam yang disukai (*acidity*);
 - e. rasa pasca cicip (*aftertaste*); dan
 - f. keseimbangan rasa (*taste balance*).
- (5) cacat rasa yang tidak boleh ada yaitu:
 - a. bau basi (*stinker*);
 - b. bau tanah (*earthy*);
 - c. bau jamur (*mouldy*);
 - d. bau lumut (*musty*);
 - e. rasa asam yang tidak disukai (*sour*);
 - f. bau minyak bumi (*oily*);
 - g. bau bahan kimia (*chemical*); dan
 - h. bau asap (*smoky*);
- (6) Laboratorium pengujian mutu citarasa kopi robusta Lampung dilaksanakan di Laboratorium Pusat Penelitian Kopi dan Kakao (PUSLITKOKA) di Jember-Jawa Timur, dengan metode menurut *Specialty Coffee Association of America* (SCAA).
- (7) Untuk menjamin mutu kopi robusta Lampung, maka dikendalikan berdasarkan;
 - a. memenuhi aturan buku persyaratan;
 - b. asal usul produk;
 - c. mutu fisik produk;
 - d. mutu dan cita rasa produk; dan
 - e. kekhasan produk.
- (8) Pengendalian dilakukan secara mandiri, kelompok tani atau oleh Masyarakat Indikasi Geografis Kopi Robusta Lampung dengan aturan tertuang dalam buku Indikasi Geografis Kopi Robusta Lampung Nomor ID G 00000006 tanggal 13 Mei 2014.
- (9) Tata kelola kopi Lampung disusun dengan berpedoman pada Peraturan Menteri Pertanian Nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012 tentang Pedoman Penanganan Pascapanen Kopi serta dengan berpedoman pada Buku Persyaratan Indikasi Geografis Kopi Robusta Lampung, sebagaimana tercantum dalam Lampiran II sampai dengan Lampiran IV Peraturan Gubernur ini.

BAB V

TATA NIAGA KOPI

Pasal 10

- (1) Standar Operasional Prosedur (SOP) tataniaga kopi di Provinsi Lampung disusun dengan berpedoman kepada Peraturan Menteri Perdagangan Nomor: 41/M-AG/PER/9/2009 tentang Ketentuan Ekspor Kopi dan Buku Persyaratan Indikasi Geografis Kopi Robusta Lampung yang merupakan acuan teknis mengenai tataniaga ekspor/impor kopi di Provinsi Lampung sebagaimana tercantum dalam Lampiran V Peraturan Gubernur ini.
- (2) Setiap kegiatan tata niaga kopi yang mengatasnamakan Kopi Robusta Lampung wajib mencantumkan logo Kopi Robusta Lampung sesuai dengan Sertifikat Indikasi Geografis Kopi Robusta Lampung yang ditetapkan oleh Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia.

Pasal 11

Peraturan Gubernur ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Gubernur ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Provinsi Lampung

Ditetapkan di Telukbetung
pada tanggal 15 - Agus - 2015

GUBERNUR LAMPUNG,

M. RIDHO FICARDO

Diundangkan di Telukbetung
pada tanggal 15 - Agus - 2015

SEKRETARIS DAERAH PROVINSI LAMPUNG,



Ir. ARINAL DJUNAI
Pembina Utama
NIP 19560617 198503 1 005

BERITA DAERAH PROVINSI LAMPUNG TAHUN 2015 NOMOR. 43.....

Tabel 1
Standar Mutu Fisik Kopi Biji Lampung

MUTU	SYARAT MUTU
Mutu I	Jumlah nilai cacat maks. 11
Mutu II	Jumlah nilai cacat 12 – 25
Mutu III	Jumlah nilai cacat 26 – 44
Mutu IVa	Jumlah nilai cacat 45 – 60
Mutu IVb	Jumlah nilai cacat 61 – 80
Mutu V	Jumlah nilai cacat 81 – 150
Mutu VI	Jumlah nilai cacat 151 – 225

NO	JENIS CACAT	NILAI CACAT/BLJI	KETERANGAN ISTILAH BLJI CACAT
1.	Biji hitam	1	Biji kopi yang $\frac{1}{2}$ atau lebih permukaannya berwarna hitam
2.	Biji hitam sebagian	$\frac{1}{2}$	Biji kopi yang kurang dari $\frac{1}{2}$ permukaannya berwarna hitam
3.	Biji hitam pecah	$\frac{1}{2}$	Biji kopi yang berwarna hitam tidak utuh, berukuran sama atau kurang dari $\frac{1}{4}$ bagian biji utuh
4.	Kopi gelondong	1	Buah kopi kering terbungkus kulit, dalam keadaan utuh atau besarnya sama atau lebih dari $\frac{3}{4}$ bagian kulit majemuknya
5.	Biji coklat	$\frac{1}{4}$	Biji yang $\frac{1}{2}$ atau lebih bagian luarnya berwarna coklat
6.	Kulit kopi ukuran besar	1	Kulit majemuk yang berukuran lebih besar dari $\frac{1}{4}$ bagian kulit yang utuh
7.	Kulit kopi ukuran sedang	$\frac{1}{2}$	Kulit majemuk yang berukuran $\frac{1}{2}$ sampai $\frac{3}{4}$ bagian kulit yang utuh
8.	Kulit kopi ukuran kecil	$\frac{1}{5}$	Kulit majemuk yang berukuran kurang dari $\frac{1}{2}$ bagian kulit yang utuh
9.	Biji berkulit tanduk	$\frac{1}{2}$	Biji kopi yang masih terbungkus kulit tanduk
10.	Kulit tanduk ukuran besar	$\frac{1}{2}$	Kulit tanduk yang terlepas dari biji kopi yang berukuran lebih besar dari $\frac{1}{4}$ bagian kulit tanduk utuh
11.	Kulit tanduk ukuran sedang	$\frac{1}{5}$	Kulit tanduk yang terlepas dari biji kopi yang berukuran $\frac{1}{2}$ sampai $\frac{3}{4}$ bagian kulit tanduk utuh
12.	Kulit tanduk ukuran kecil	$\frac{1}{10}$	Kulit tanduk yang terlepas dari biji kopi yang berukuran kurang dari $\frac{1}{2}$ bagian kulit tanduk utuh
13.	Biji pecah	$\frac{1}{5}$	Biji kopi tidak utuh, besarnya sama atau kurang dari $\frac{1}{4}$ bagian biji utuh
14.	Biji muda	$\frac{1}{5}$	Biji kopi yang kecil dan keriput pada seluruh bagian luarnya
15.	Biji berlubang satu	$\frac{1}{10}$	Biji kopi yang berlubang satu akibat serangan serangga
16.	Biji berlubang lebih dari satu	$\frac{1}{5}$	Biji kopi yang berlubang lebih dari satu akibat serangan serangga
17.	Biji bertutul-tutul	$\frac{1}{10}$	Biji kopi yang bertutul pada $\frac{1}{2}$ atau lebih permukaan biji, ketentuan ini hanya untuk kopi olah basah.
18.	Ranting, tanah atau batu ukuran besar	5	Ranting tanah, atau batu yang berukuran panjang atau diameter lebih dari 10 mm
19.	Ranting, tanah atau batu ukuran sedang	2	Ranting tanah, atau batu yang berukuran panjang atau diameter lebih 5-10 mm
20.	Ranting, tanah atau batu ukuran kecil	1	Ranting tanah, atau batu yang berukuran panjang atau diameter kurang dari 5 mm

M. RIDHO FICARDO

LAMPIRAN II : PERATURAN GUBERNUR LAMPUNG

NOMOR : 43 TAHUN 2015
TANGGAL : 15 AGUSTUS 2015

**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)
PENETAPAN KEBUN SUMBER BENIH, SERTIFIKASI BENIH,
DAN EVALUASI KEBUN SUMBER BENIH TANAMAN KOPI (*Coffea* sp)**

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Kopi merupakan salah satu komoditi perkebunan yang berperan penting bagi perekonomian Indonesia yaitu sebagai penghasil devisa negara, penyedia lapangan kerja, memelihara konservasi lingkungan, sumber bahan baku industri makanan dan minuman serta sumber pendapatan petani. Diketahui pada tahun 2012, kopi di Indonesia sebagian besar 77,66% merupakan kopi robusta yang ditanam pada dataran rendah dan sebagian kecil 22,34% merupakan kopi arabika yang ditanam di daerah dataran tinggi. Mencermati perkembangan, prospek dan peluang kopi specialty di pasar dunia yang sebagian besar merupakan kopi arabika, maka kedepan proporsi kopi robusta dan arabika diarahkan menjadi 60% : 40%.

Salah satu faktor penentu keberhasilan pengembangan kopi tersebut adalah adanya dukungan ketersediaan bahan tanam unggul dan bermutu. Bahan tanam kopi dapat dikembangkan secara vegetatif maupun generatif. Perbanyak kopi secara generatif menggunakan bahan tanam berupa biji yang bersumber dari kebun sumber benih yang telah diketahui kedua tetuanya dan bersertifikat. Perbanyak kopi secara vegetatif (klonal) dapat dilakukan dengan cara okulasi, setek, sambung pucuk dan kultur jaringan (in vitro) dengan sumber mata tunas klon-klon unggul yang bersumber dari kebun entres.

Pembangunan sumber benih kopi harus ditetapkan dan dievaluasi, dan penetapan kebun sumber benih oleh instansi yang berwenang. Sebelum ditetapkan kebun harus dinilai oleh tim yang terdiri dari instansi Pusat, Daerah, Pusat Penelitian/Balai Penelitian yang menangani perbenihan sesuai tingkat kewenangannya. Untuk pelaksanaan evaluasi kebun sumber benih dilakukan oleh instansi pemerintah yang mempunyai tugas dan fungsi pengawasan mutu dan peredaran benih perkebunan baik di Pusat maupun Daerah.

1.2. Maksud

Maksud penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) Penetapan Kebun Sumber Benih, Sertifikasi Benih, dan Evaluasi Kebun Sumber Benih Tanaman Kopi (*Coffea* sp) yaitu untuk memberikan acuan bagi pengawas benih tanaman dalam penetapan kebun sumber benih, penanganan sertifikasi benih, dan evaluasi kebun sumber benih tanaman kopi secara baik dan benar bagi pemangku kepentingan yang terkait.

1.3. Tujuan

Tujuan penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) Penetapan Kebun Sumber Benih, Sertifikasi Benih, dan Evaluasi Kebun Sumber Benih Tanaman Kopi (*Coffea* sp) ini yaitu:

- a. menyempurnakan proses penetapan kebun sumber benih, sertifikasi benih, dan evaluasi kebun sumber benih tanaman kopi;

- b. menertibkan penyelenggaraan penetapan kebun sumber benih, sertifikasi benih, dan evaluasi kebun sumber benih tanaman kopi;
- c. meningkatkan kualitas pelayanan kepada masyarakat;
- d. menghargai prestasi/usaha petani pekebun kopi;
- e. peningkatan kesejahteraan petani kopi; dan
- f. kelestarian alam yang berkesinambungan.

1.4. Ruang Lingkup

- a. Prosedur penetapan kebun sumber benih kopi;
- b. Prosedur sertifikasi benih kopi dalam bentuk biji;
- c. Prosedur sertifikasi benih kopi dalam polibeg (seedling dan klonal);
- d. Prosedur sertifikasi benih kopi dalam bentuk entres;
- e. Prosedur sertifikasi benih kopi *Somatic Embryogenesis* (SE);
- f. Prosedur evaluasi kebun sumber benih kopi; dan
- g. Sustainable sertifikasi kopi petani.

II. MEKANISME PENGAWASAN

Setiap perusahaan yang membawa tim verifikasi untuk mensurvey kebun-kebun kopi petani diharuskan :

- a. melapor kepada Tim Pembina Perkopian untuk dilakukan penelitian atas keabsahan dokumen dan penugasan Tim verifikasi yang akan ditugaskan oleh perusahaan
- b. daftar petani pekebun, dan perkiraan jumlah area kebun kopi masing-masing petani yang akan diverifikasi, harus disampaikan kepada Tim Pembina Perkopian untuk diinformasikan kepada Pemerintah Kabupaten yang menjadi sentra perkebunan kopi yang akan diverifikasi.
- c. Tim verifikasi sertifikasi baru dapat berkunjung ke lokasi kebun kopi petani setelah mendapat petunjuk Dinas Perkebunan yang bersangkutan untuk didampingi petugas Dinas Perkebunan dan Penyuluh serta petugas kecamatan setempat
- d. melaporkan hasil verifikasi atas area perkebunan (memenuhi syarat sertifikasi atau tidak) serta daftar kelompok dan petani serta luas masing-masing areal yang dimiliki petani kepada Pemerintah Kabupaten dan Tim Pembina Perkopian.
- e. para petani yang areal pekebun kopinya yang telah lulus sertifikasi tidak boleh di monopoli dan bebas untuk menjual hasil panennya kepada siapa/pihak manapun yang dapat memberikan harga yang layak
- f. setiap petani yang menjual hasil panen dari areal kebun yang telah lulus sertifikasi berhak untuk menjual produk kopi yang sudah di sortasi sendiri dengan kualitas grade I s.d IV atas produksi panen kopi yang dijualnya.
- g. setiap petani kopi tersebut diatas berhak untuk bergabung di dalam kelompok tani/kelompok usaha bersama petani pekebun kopi di desanya masing-masing.

IV. TINDAK LANJUT

- 1. Para petani yang areal perkebunan kopinya telah memenuhi syarat sertifikasi harus diberi surat keterangan lulus sertifikasi (dilengkapi tanggal dan nomor registrasi sertifikat dimaksud).
- 2. Pembinaan dan pengendalian berlanjut, dilakukan oleh Dinas Perkebunan melalui PPL setempat.

3. Petani pekebun kopi melakukan budidaya dan pengolahan hasil panen yang sesuai dengan standar *Good Agriculture Practice* (GAP).

GUBERNUR LAMPUNG,

M. RIDHO FICARDO

LAMPIRAN III : PERATURAN GUBERNUR LAMPUNG

NOMOR : 43 TAHUN 2015
TANGGAL : 15 AGUSTUS 2015

**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)
BUDIDAYA TANAMAN KOPI**

I. PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang

Di Indonesia sudah lama dikenal ada beberapa jenis kopi, diantaranya adalah : Kopi arabika, Penyebaran tumbuhan kopi ke Indonesia dibawa seorang berkebangsaan Belanda pada abad ke-17 sekitar tahun 1646 yang mendapatkan biji arabika mocca dari Arabia. Jenis kopi ini oleh Gubernur Jenderal Belanda di Malabar dikirim juga ke Batavia pada tahun 1696. Karena tanaman ini kemudian mati oleh banjir, pada tahun 1699 didatangkan lagi bibit-bibit baru, yang kemudian berkembang di sekitar Jakarta dan Jawa Barat, akhirnya menyebar ke berbagai bagian di kepulauan Indonesia. Kopi robusta. Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dimasukkan ke Indonesia pada tahun 1900 (Gandul, 2010). Kopi ini ternyata tahan penyakit karat daun, dan memerlukan syarat tumbuh dan pemeliharaan yang ringan, sedang produksinya jauh lebih tinggi. Oleh karena itu kopi ini cepat berkembang, dan mendesak kopi-kopi lainnya. Saat ini lebih dari 90% dari areal pertanaman kopi Indonesia terdiri atas kopi Robusta. Kopi spesial Indonesia. Di dunia termasuk di Indonesia dikenal kopi khas yang citarasanya khas. Contoh kopi tersebut di Indonesia antara lain kopi lintong, kopi toraja dan lainnya, yang umumnya adalah jenis kopi arabika. Secara historis dikenal juga kopi luwak yang sangat terkenal citarasanya karena cara panen dan prosesnya yang melalui hewan luwak. Kopi arabika di Indonesia pada umumnya termasuk varietas *typica* (*Coffea arabika var Typica*) dan dari varietas ini telah diperoleh suatu kultivar yang banyak di tanam di Jawa Timur (Dataran Tinggi Ijen), yaitu kultivar Blawan Pasumah yang peka sekali terhadap penyakit karat daun, sehingga hanya dapat di tanam pada ketinggian 1000 m ke atas. Oleh karena kopi Robusta secara komersial hanya optimal di tanam pada ketinggian sampai 800 m, ini berarti terdapat suatu zone ketinggian dengan jarak vertikal 200 m yang kosong yang tidak optimal jika ditanam kopi. Untuk Memperkecil zona gap ini, telah diusahakan mencari jenis-jenis kopi arabika yang lebih tahan terhadap karat daun, sehingga dapat ditanam pada ketinggian lebih rendah. Dalam rangka ini, pada tahun 1929 telah dimasukkan varietas abessinia yang relatif lebih resisten, sehingga dapat ditanam pada ketinggian 700 m ke atas. Dengan demikian maka zonal gap tersebut secara potensial telah dapat diatasi.

I.2. Persyaratan Tumbuh

A. Ketinggian Tempat

Kopi di Indonesia saat ini umumnya dapat tumbuh baik pada ketinggian tempat di atas 700 m di atas permukaan laut (dpl). Dalam perkembangannya dengan adanya introduksi beberapa klon baru dari luar negeri, beberapa klon saat ini dapat ditanam mulai di atas ketinggian 500 m dpl, namun demikian yang terbaik seyogyanya kopi ditanam di atas 700 m dpl, terutama jenis kopi robusta. Kopi arabika baik tumbuh dengan citarasa yang bermutu pada ketinggian di atas 1000 m dpl. Namun demikian, lahan pertanaman

kopi yang tersedia di Indonesia sampai saat ini sebagian besar berada di ketinggian antara 700 sampai 900 m dpl. Mungkin hal ini yang menyebabkan mengapa sebagian besar (sekitar 95%) jenis kopi di Indonesia saat ini adalah kopi robusta. Oleh sebagian besar negara pengguna, kopi arabika dikonsumsi dalam jumlah lebih banyak dibanding kopi robusta. Hal ini berkaitan dengan kebiasaan cara minum kopi, yaitu dua-pertiga atau lebih campuran seduhan merupakan kopi arabika, sedangkan sisanya adalah kopi robusta. Secara tidak langsung kebiasaan tersebut juga mempengaruhi pangsa pasar kopi dunia terhadap kebutuhan kopi arabika. Kondisi pasar kopi ini justru bertolak belakang dengan produksi kopi Indonesia yang hingga saat ini masih didominasi jenis robusta.

B. Curah Hujan dan Lahan

Curah hujan yang sesuai untuk kopi seyogyanya adalah 1500-2500 mm per tahun, dengan rata-rata bulan kering 1-3 bulan dan suhu rata-rata 15-25 derajat celcius dengan lahan kelas S1 atau S2 Ketinggian tempat penanaman akan berkaitan juga dengan citarasa kopi.

C. Bahan Tanaman dan Lingkungan Tumbuh

Salah satu penyebab rendahnya produktivitas kopi robusta di Indonesia adalah belum digunakannya bahan tanam unggul yang sesuai dengan agroekosistem tempat tumbuh kopi robusta. Umumnya petani masih menggunakan bahan tanam dari biji berasal dari pohon yang memiliki buah lebat atau bahkan dari benih sapuan. Salah satu upaya untuk meningkatkan produktivitas kopi robusta adalah dengan perbaikan bahan tanam. Penggantian bahan tanam anjuran dapat dilakukan secara bertahap, baik dengan metode sambungan di lapangan pada tanaman kopi yang telah ada, maupun penanaman baru dengan bahan tanaman asal setek. Adapun klon-klon kopi robusta yang dianjurkan adalah BP 42, BP 234, BP 288, BP358, BP 409, dan SA 203. Oleh karena kopi robusta bersifat menyerbuk silang, maka penanamannya harus poliklonal, dapat 3-4 klon untuk tiap hamparan kebun. Demikian pula sifat kopi robusta yang sering menunjukkan reaksi berbeda apabila ditanam pada kondisi lingkungan berbeda. Komposisi klon kopi robusta untuk suatu lingkungan tertentu harus berdasarkan pada stabilitas daya hasil, kompatibilitas (keserempakan saat berbunga) antar klon untuk kondisi lingkungan tertentu serta keseragaman ukuran biji. Adapun komposisi klon yang dapat dipilih untuk setiap tipe iklim dan ketinggian tempat tertentu pada tanaman kopi yang telah ada, maupun penanaman baru dengan bahan tanaman asal setek. Adapun klon-klon kopi robusta yang dianjurkan adalah BP 42, BP 234, BP 288, BP358, BP 409, dan SA 203. Oleh karena kopi robusta bersifat menyerbuk silang, maka penanamannya harus poliklonal, dapat 3-4 klon untuk tiap hamparan kebun. Demikian pula sifat kopi robusta yang sering menunjukkan reaksi berbeda apabila ditanam pada kondisi lingkungan berbeda. Komposisi klon kopi robusta untuk suatu lingkungan tertentu harus berdasarkan pada stabilitas daya hasil, kompatibilitas (keserempakan saat berbunga) antar klon untuk kondisi lingkungan tertentu serta keseragaman ukuran biji. Adapun komposisi klon yang dapat dipilih untuk setiap tipe iklim dan ketinggian tempat tertentu.

D. Pembibitan dan Perbanyakan Bahan Tanaman

Tanaman kopi dapat diperbanyak dengan cara vegetatif menggunakan bagian dari tanaman dan generatif menggunakan benih atau biji. Perbanyakan secara generatif lebih umum digunakan karena mudah dalam

pelaksanaanya, lebih singkat untuk menghasilkan bibit siap tanam dibandingkan dengan perbanyakan bibit secara vegetatif (klonal). Beberapa kelebihan yang dimiliki perbanyakan kopi secara klonal adalah sebagai berikut :

- a. mempunyai sifat yang sama dengan tanaman tetuanya.
- b. mutu hasil seragam
- c. memanfaatkan dua sifat unggul batang atas dan batang bawah
- d. memiliki umur mulai berbuah (prekositas) lebih awal

Sambungan dan setek merupakan perbanyakan tanaman kopi secara klonal yang umum dilakukan. Tujuan penyambungan bibit kopi adalah untuk memanfaatkan dua sifat unggul dari bibit batang bawah tahan terhadap hama nematoda parasit akar, dan sifat unggul dari batang atas yaitu mempunyai produksi yang tinggi serta mutu biji baik. Sedangkan perbanyakan klonal tanaman kopi dengan setek hanya memanfaatkan salah satu sifat keunggulan dari sumber bahan tanaman.

E. PENYETEKAN

Merupakan proses perbanyakan kopi untuk menumbuhkan akar entres kopi dengan menggunakan media tumbuh dan lingkungan. Media tumbuh yang digunakan untuk penyetekan kopi terdiri dari campuran pasir, pupuk kandang/humus dengan perbandingan 3:1. Hal ini dimaksudkan agar mampu menahan lengas tanah cukup lama tetapi aerasi dan drainasinya baik. Untuk bagian paling bawah media tumbuh diberi pecahan batu dan kerikil setebal 30 cm. Kondisi lingkungan untuk penyetekan kopi, disusun dalam bedengan yang dibuat memanjang dengan kuran lebar 1,25 m dengan panjang 5-10 meter atau dapat menyesuaikan dengan keadaan tempat yang tersedia, kemudian di buat tutup bedengan /sungkup plastik dengan tinggi 60 cm. Bedengan setek di beri naungan yang cukup terbuat dari para-para (dari anyaman daun kelapa), disarankan penyetekan dilakukan di bawah pohon pelindung lamtoro atau jenis pepohonan lainnya yang dapat meneruskan cahaya.

Pelaksanaan penyetekan dilakukan sebagai berikut :

- a. Entres yang digunakan masih hijau dan lentur tidak terlalu muda atau tua. Umur entres antara 3-6 bulan, karena pada umur tersebut cukup baik untuk bahan setek.
- b. Entres kopi yang digunakan adalah pada ruas 2-4 dari pucuk. Pemotongan bahan setek menjadi satu ruas 6-8 cm sepasang daun yang dikupi, bagian pangkal dipotong miring satu arah.
- c. Setek yang sudah disiapkan ditanam dengan cara menanamkan setek ke dalam media tumbuh sehingga daunnya menyentuh permukaan media. Setek ditanam dengan menggunakan jarak tanam 5-10 cm, dan setelah setek tertanam tertutup disungkup dengan plastik.
- d. Setelah setek selesai ditanam media tumbuh segera di siram air dengan menggunakan gembor secara hati hati agar tidak merusak media tumbuh. Penyiraman dapat dilakukan 2 hari sekali dengan membuka sungkup dan segera ditutup kembali.

Pemindahan setek dilakukan:

- a. Setelah setek umur $\pm$ 3 bulan dilakukan penyesuaian dengan membuka sungkup secara bertahap, dan pada umur $\pm$ 4 bulan setek dipindahkan ke pembibitan dengan menggunakan kantong plastik yang berisi media pasir : tanah : pupuk kandang perbandingan 1 : 2 : 1.
- b. Bibit setek siap tanam di kebun setelah berumur $\pm$ 7 bulan di pembibitan.

F. Penyambungan

Penyambungan kopi adalah penggabungan batang atas atau disebut entres pada bibit kopi dewasa yang digunakan sebagai batan bawah. Pelaksanaan penyambungan dilakukan di pembibitan menggunakan bibit kopi batang bawah umur 5-6 bulan, dari saat benih disemaikan. Teknik dan tata cara penyambungan bibit kopi dilakukan mengikuti prosedur sebagai berikut:

- a. menyiapkan entres batang atas dan bibit batang bawah umur 5 6 bulan, kriteria bibit siap sambung ukuran batang bawah sebesar pensil.
- b. penyambungan dilakukan dengan memotong batang bibit batang bawah ketinggian 15-20 cm dan daun bibit batang bawah disisakan 1 3 pasang.
- c. batang bibit batang bawah yang telah dipotong, diiris dibagian tengah sepanjang 2-3 cm, untuk penyambungan entres batang atas
- d. entres batang atas diambil dari kebun entres, dan dipotong satu ruas panjang 7 cm (3 cm di atas ruas dan 4 cm di bawah ruas).
- e. daun pada entres dihilangkan, dan pangkal entres diiris dua sisi membentuk huruf V.
- f. penyambungan entres batang atas ke batang bibit batang bawah, dan sambungan diikat dengan tali rafia atau plastik.
- g. sambungan diberi sungkup kantong plastik transparan, pangkal sungkup diikat agar kelembaban dan penguapan terkendali serta air tidak masuk.
- h. pengamatan hasil sambungan dilakukan setelah dua minggu, sambungan hidup bila entres masih segar atau hijau dan bila sambungan mati entres berwarna hitam Sungkup dibuka/dilepas apabila tunas tumbuh yang cukup besar.
- i. tali ikatan dibuka apabila pertautan telah kokoh dan tali ikatan mulai mengganggu pertumbuhan batang.

Untuk mengganti pertanaman kopi robusta menjadi pertanaman kopi arabika sudah ada caranya. Teknologi rehabilitasi kopi robusta menjadi kopi arabika dapat dilakukan tanpa harus membongkar tanaman kopi robusta yang tua, yaitu dengan cara klonalisasi. Teknik klonalisasi ini sangat diminati oleh petani. Umumnya ketertarikan para petani dikarenakan teknologi klonalisasi ini cukup mudah dilakukan dan produksi kopi robusta masih dapat dipanen hasilnya. Klonalisasi kopi robusta menjadi kopi arabika dilakukan dengan teknik sambung pucuk melalui tunas air. Salah satu kelemahan yang dirasakan waktu penyambungan adalah pada saat musim kering, karena kondisi tanaman kopi robusta kambiumnya tidak aktif sehingga persentase sambungan hidupnya sangat kecil. Oleh karena itu kepada para petani sebaiknya penyambungan dilakukan pada saat kondisi tanaman kopi tumbuh sehat, dan dilakukan pada musim hujan.

b. Penanaman

1. Tata tanam

Untuk lahan dengan kemiringan tanah kurang dari 15%, tiap klon ditanam dengan lajur sama, berseling dengan klon lain. Pergantian klon mengikuti arah timur-barat. Apabila kemiringan tanah lebih dari 15% tiap klon diletakkan dalam satu teras, diatur dengan jarak tanam sesuai lebar teras. Hal ini untuk mengantisipasi apabila dikemudian hari dilakukan penyulaman, selain memudahkan penelusuran klon juga tidak mengubahimbangan komposisi klon.

c. Pemupukan

Tujuan pemupukan adalah untuk menjaga daya tahan tanaman, meningkatkan produksi dan mutu hasil serta menjaga agar produksi stabil tinggi. Seperti tanaman lainnya, pemupukan secara umum harus tepat waktu, dosis dan jenis pupuk serta cara pemberiannya. Semuanya tergantung kepada jenis tanah, iklim dan umur tanaman. Pemberian pupuk dapat diletakkan sekitar 30-40 cm dari batang pokok. Dosis pemupukan biasanya mengikuti umur tanaman, kondisi tanah, tanaman serta iklim. Pemberian pupuk biasanya juga mengikuti jarak tanamnya, dan dapat ditempatkan sekitar 30-40 cm dari batang pokoknya. Seperti untuk tanaman lainnya, pelaksanaan pemupukan harus tepat waktu, tepat jenis, tepat dosis dan benar cara Pemberiannya.

d. Pemangkasaan

Manfaat dan fungsi pemangkasan umumnya adalah agar pohon tetap rendah sehingga mudah perawatannya, membentuk cabang cabang produksi yang baru, mempermudah masuknya cahaya dan mempermudah pengendalian hama dan penyakit. Pangkasan juga dapat dilakukan selama panen sambil menghilangkan caban cabang yang tidak produktif, cabang liar maupun yang sudah tua. Cabang yang kurang produktif dipangkas agar unsur hara yang diberikan dapat tersalur kepada batang-batang yang lebih produktif. Secara morfologi buah kopi akan muncul pada percabangan, oleh karena itu perlu diperoleh cabang yang banyak. Pangkasan dilakukan buka hanya untuk menghasilkan cabang-cabang saja, (pertumbuhan vegetatif) tetapi juga banyak menghasilkan buah. Umumnya pangkasan dengan sistem berbatang ganda tidak tergantung pada individu pohon, oleh karena itu banyak dikembangkan di negara negara yang sukar dan mahal tenaga kerja. Oleh karena itu umumnya perusahaan perkebunan besar di Indonesia banyak yang menggunakan pemangkasan dengan sistem berbatang tunggal, sedangkan perkebuna rakyat kebanyakan menggunakan sistem berbatang ganda. Untuk menentukan terhadap pilihan sistem mana yang lebih baik sangat dipengaruhi oleh kondisi agroekosistem dan jenis kopi yang ditanam. Sistem berbatang tunggal lebih sesuai untuk jenis kopi arabika karena jenis kopi ini banyak membentuk cabang cabang sekunder dan sistem ini lebih banyak diarahkan pada pengaturan peremajaan cabang. Sehubungan denga hal tersebut, apabila peremajaan cabang yang merupakan inti dan sistem ini, kurang diperhatikan produksi akan cepat menurun, karena pohon pohon menjadi berbentuk payung. Untuk daerah-daerah yang basah dan letaknya rendah, dimana pertumbuhan batang batang baru berjalan lebih cepat sistem berbatang ganda lebih diarahkan pada peremajaan batang oleh karena itu lebih sesuai. Sebaliknya, sistem ini pada umumnya kurang sesuai untuk pertanaman kopi yang sudah tua yang telah lemah daya regenerasinya.

1. Sistem Pemangkasan

Terdapat dua macam sistem pemangkasan, yaitu pemangkasan berbatang tunggal (*single stem*) dan pemangkasan berbatang ganda (*multiple stem*) Perusahaan Perkebunan besar di Indonesia pada umumnya menggunakan sistem berbatang tunggal. Umumnya perkebunan - perkebunan rakyat kebanyakan menggunakan sistem berbatang ganda. Sistem berbatang ganda pada umumnya kurang bersifat individu atau tergantung keadaan antar pohon tanaman kopi. Untuk negara-negara yang mengalami kendala tenaga kerja seperti Hawaii, Amerika Tengah/Selatan dan Afrika Timur sistem ini banyak dikembangkan. Sistem mana yang lebih baik sangat dipengaruhi oleh kondisi ekologis dan jenis kopi yang ditanam. Sistem berbatang tunggal lebih sesuai bagi jenis-jenis kopi yang banyak membentuk cabang-cabang sekunder misal kopi arabika, karena sistem ini lebih banyak diarahkan pada pengaturan peremajaan cabang. Oleh karena itu apabila peremajaan cabang, yang merupakan inti dan sistem ini, kurang diperhatikan produksi akan cepat menurun, karena pohon-pohon menjadi berbentuk payung. Sistem berbatang ganda lebih diarahkan pada peremajaan batang oleh karena itu lebih sesuai bagi daerah-daerah yang basah dan letaknya rendah, dimana pertumbuhan batang-batang baru berjalan lebih cepat. Sebaliknya, sistem ini pada umumnya kurang sesuai bagi tanaman-tanaman tua yang telah lemah daya regenerasinya (kecuali apabila tanpa peremajaan periodik).

2. Tujuan Pemangkasan

Kedua sistem tersebut dapat dibedakan tiga macam pemangkasan yaitu:

- a. pemangkasan bentuk;
- b. pemangkasan produksi (pemangkasan pemeliharaan); dan
- c. pemangkasan rejuvinasi (peremajaan).

Tujuan pangkasan bentuk dalam budidaya kopi bertujuan membentuk kerangka tanaman yang kuat dan seimbang. Tanaman menjadi tidak terlalu tinggi, cabang - cabang lateral dapat tumbuh dan berkembang menjadi lebih kuat dan lebih panjang. Selain itu kanopi pertanaman lebih cepat menutup. Hal ini penting untuk mencegah rumpai dan erosi. Pangkasan produksi bertujuan untuk menjaga keseimbangan kerangka tanaman yang telah diperoleh melalui dari pangkasan bentuk. Pemangkasan cabang-cabang yang tidak produktif yang biasanya tumbuh pada cabang primer, dan cabang balik, cabang cacing (*adventif*). Pemangkasan cabang-cabang tua yang tidak produktif biasanya telah berbuah 2-3 kali, hal ini bertujuan agar dapat memacu pertumbuhan cabang-cabang produksi. Apabila tidak ada cabang-cabang reproduksi, cabang tersebut harus dipotong juga agar zat hara dapat dimanfaatkan untuk pertumbuhan cabang lain yang lebih produktif. Pemangkasan juga dilakukan terhadap cabang yang terserang hama hal ini agar tidak menjadi sumber inang. Pangkasan rejuvinasi bertujuan untuk memperoleh batang muda, untuk sistem berbatang ganda pangkasan produksi adalah juga merupakan pangkasan rejuvinasi. Pangkasan ini dilakukan apabila produksi rendah tetapi keadaan pohon-pohon masih cukup baik. Untuk lokasi kebun yang banyak diperoleh tanaman yang mati (lebih 50%) sebaiknya didongkel dan dilakukan penanaman ulang (*replanting*). Pemangkasan ini dilakukan terhadap batang pada tinggi ± 50 cm pada menjelang

musim hujan. Apabila batang nampak "halus", biasanya wiwilan sukar keluar, kurang lebih 1 tahun sebelum dilakukan rejuvenasi tanaman harus dipotong (distump). Agar produksi tidak menurun secara drastis, maka pemangkasan rejuvinasi hendaknya dilakukan pada akhir suatu tahun panen besar (akhir *on-year*)

e. Penaungan

Penaungan ada yang membagi menjadi penaungan sementara dan penaungan tetap. Penaung sementara sebaiknya dirapikan pada awal musim hujan agar tidak terlalu rimbun. Pada penaungan tetap, percabangan paling bawah hendaknya diusahakan 1-2 meter di atas pohon kopi, oleh karena itu harus dilakukan pemangkasan secukupnya. Ada juga yang mengatur pemangkasan sehingga percabangannya diatur agar dua kali tinggi pohon kopinya agar tetap terjaga peredaran udaranya. Jika diperlukan bahkan dilakukan penjarangan, sehingga populasi pohon naungan menjadi sekitar 400-600 pohon/ha, terutama setelah kanopi pohon kopi sudah saling menutup. Selama musim hujan, pohon lamtoro sebagai pohon naungan dapat dipangkas agar matahari masuk dan merangsang pembentukan kopi. Penjarangan dilakukan tidak harus dengan cara mendongkel pohon, tetapi bisa mempertahankan menjadi setinggi satu meter, sehingga apabila diperlukan pohon naungan masih dapat tumbuh lebih tinggi lagi. Tanaman naungan ada dua macam, yaitu (a) tanaman naungan sementara dan (b) tanaman naungan tetap. Tanaman naungan sebaiknya tanaman leguminosa, yang dapat mengikat nitrogen (N) pada akar-akarnya (memperkaya kandungan N tanah melalui daun-daun yang gugur).

1. Tanaman Naungan Sementara

Tanaman penaung sementara bertujuan untuk memberikan naungan kepada tanaman kopi sebelum penaung pohon naungan tetap dapat berfungsi dengan baik (belum cukup besar). Ada beberapa jenis tanaman yang dapat digunakan sebagai naungan-sementara yaitu:

a. *Mogania macrophylla*

b. *Leucaena glauca*

c. *Crotalaria anagyroides*

d. *Crotalaria usaramoensis*

e. *Tephrosia candida*

f. *Desmodium gyroides*

g. *Acacia villosa* (dapat tumbuh baik di tempat-tempat yang lamtoro sukar tumbuh).

Untuk lahan yang endemik nematoda, hendaknya dipakai *crotalaria* (tidak terserang). Sedangkan untuk tempat yang memiliki ketinggian di atas 1000 m sebaiknya Menggunakan *Tephrosia* yang pertumbuhannya lebih cepat.

2. Tanaman Naungan Tetap

Tanaman penaung tetap yang banyak digunakan pada Tanaman kopi adalah :

a. Lamtoro (*Leucaena glauca*)

b. Dadap (*Erythrina subumbrans*, dadap serep)

c. Sengon (*Albizzia falkata*; *A. sumatrana*).

Saat ini di perkebunan, tanaman dadap jarang digunakan lagi karena :

- a. Tajuknya sukar diatur;
- b. Banyak mengalami serangan hama dan penyakit;
- c. Tidak memberi kayu bakar yang baik (nilai bakar rendah)

Pada tempat yang tinggi (di atas 1000-1500 m), dimana lamtoro biji (*Leucaena glauca*) telah banyak di ganti ditempel) dengan jenis-jenis lamtoro yang tidak berbiji, yang juga mempunyai pertumbuhan lebih cepat dan menghasilkan kayu pangkasan lebih banyak. Klon lamtoro yang tahan terhadap hama kutu loncat adalah PG 79, sangat baik digunakan sebagai penaung tetap untuk tanaman kopi. Tanaman Sengon hanya dipakai di tempat-tempat tinggi (di atas 1000-1500 m), dimana lamtoro biji (*Leucaena glauca*) telah banyak di ganti (ditempel) dengan jenis-jenis lamtoro yang tidak berbiji, yang jug mempunyai pertumbuhan lebih cepat dan menghasilkan kayu pangkasan lebih banyak.

3. Pengaturan Tanaman Naungan

Dalam pengelolaan tanaman naungan tetap umumnya dilakukan melalui pemangkasan. Tujuan pengaturan naungan adalah:

- a. Memberi cukup cahaya matahari.
 - Untuk merangsang pertumbuhan primordia bunga.
 - Primordia bunga terbentuk pada akhir musim hujan dan awal musim hujan dan awal musim kemarau (April-Juni).
- b. Mempermudah peredaran udara atau airasi dalam pertanaman.
 - Bila cabang pohon naungan terlalu rendah dan rimbun, udara sukar beredar;
 - Peredaran udara penting untuk penyerbukan (pollination), terutama bagi pertanaman robusta klonal (penyerbuk-silang).
- c. Mengurangi kelembaban udara yang tinggi selama musim hujan.
 - Bila terlalu lembab banyak buah gugur bisa mencapai 20-30% yang gugur.
 - Untuk mencegah agar pertumbuhan cabang-cabang primer tidak lemas (ruas panjang dan lembek).

Untuk pangkasan bentuk diusahakan agar tinggi percabangan ± 2 kali tinggi pohon kopi, untuk memperlancar peredaran udara Oleh karena itu, semakin tinggi pohon kopi, harus semakin dipertinggi letak percabangan pohon naungan. Cabang-cabang di bagian bawah harus sering dipangkas (dibuang). Untuk pertanaman kopi dewasa, tinggi percabangan pohon naungan. Agar percabangan segera mencapai tinggi yang dikehendaki cabang - cabang bagian bawah harus sering dipangkas (dibuang). Untuk pertanaman kopi dewasa, tinggi percabangan pohon naungan haru berkisar antara 3,0-3,5 m. Letak cabang harus menyebar supaya mahkota lebih melebar dan memberi cahaya diffus. Pada umumnya pertumbuhan pohon penaung waktu musim hujan banyak cabang pohon naungan telah tumbuh. Oleh karena itu sebaiknya dilakukan perempesan (dipotong) pada akhir musim hujan, hal ini mempunyai tujuan untuk merangsang pembentukan primordia bunga kopi. Rempesan ini ditujukan terutama terhadap pohonm-pohon yang tidak dipenggal, tetapi juga terhadap pohon-pohon yang telah dipenggal pada awal musim hujan, apabila pertumbuhan caban - cabang terlalu lebat.

Pada saat kanopi daun tanaman kopi telah menutup dengan pertumbuhan yang baik, sehingga dapat memberi naungan terhadap satu sama lainnya, maka jumlah pohon naungan dapat dilakukan penjarangan. Intensitas penjarangan ini tergantung pada pohon naungan dan tata tanam serta jarak tanam kopi. Apabila dipergunakan lamtoro tempelan (misalnya PG 79), penjarangan dapat dilakukan hingga perbandingan antara jumlah lamtoro dan pohon kopi menjadi 1 : 2, atau 1 : 4, tergantung kondisi naungan dan tanaman kopi yang ada di kebun. Untuk mengantisipasi kemungkinan yang tidak dikehendaki keadaan lingkungan yang terjadi, penjarangan ini dapat dilakukan dengan memotong lamtoro pada tinggi $\pm$ 1m sehingga dalam keadaan darurat masih bisa ditumbuhkan kembali (tidak sekaligus didongkel).

GUBERNUR LAMPUNG,

M. RIDHO FITCARDO

LAMPIRAN IV : PERATURAN GUBERNUR LAMPUNG
NOMOR : 43 TAHUN 2015
TANGGAL : 15 AGUSTUS 2015

**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)
PENANGANAN PASCA PANEN KOPI**

1. Maksud

Maksud penyusunan Pedoman Teknis Penanganan Pascapanen Kopi adalah untuk memberikan acuan secara teknis mengenai pascapanen kopi secara baik dan benar.

2. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dari penyusunan Pedoman Teknis Penanganan Pascapanen Kopi adalah :

- a. Mempertahankan dan meningkatkan mutu biji kopi;
- b. Menurunkan kehilangan hasil atau susut hasil kopi;
- c. Memudahkan dalam pengangkutan hasil;
- d. Meningkatkan efisiensi proses penanganan pascapanen kopi;
- e. Meningkatkan daya saing biji kopi; dan
- f. Meningkatkan nilai tambah hasil kopi.

3. Ruang Lingkup

Ruang lingkup Pedoman Teknis Penanganan Pascapanen Kopi meliputi :

- a. Proses penanganan pascapanen;
- b. Standar mutu;
- c. Sarana pascapanen;
- d. Pelestarian Lingkungan;
- e. Pengawasan.

4. Panen

Pemanenan buah kopi dilakukan secara manual dengan cara memetik buah yang telah masak. Ukuran kemasakan buah ditandai dengan perubahan warna kulit buah. Kulit buah berwarna hijau tua ketika masih muda, berwarna kuning ketika setengah masak dan berwarna merah saat masak penuh dan menjadi kehitam-hitaman setelah terlampau masak penuh (*over ripe*). Kemasakan buah kopi juga dapat dilihat dari kekerasan dan komponen senyawa gula di dalam daging buah. Buah kopi yang masak mempunyai daging buah lunak / dan berlendir serta mengandung senyawa gula yang relatif tinggi sehingga rasanya manis. Sebaliknya daging buah muda sedikit keras, tidak berlendir dan rasanya tidak manis karena senyawa gula masih belum terbentuk maksimal. Sedangkan kandungan lendir pada buah yang terlalu masak cenderung berkurang karena sebagian senyawa gula dan pektin sudah terurai secara alami akibat proses respirasi.

Tanaman kopi tidak berbunga serentak dalam setahun, karena itu ada beberapa cara pemanenan sebagai berikut:

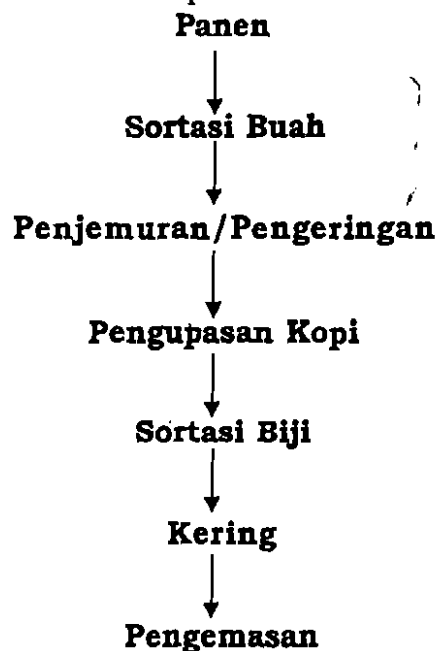
- a. pemetikan selektif dilakukan terhadap buah masak.
- b. pemetikan setengah selektif dilakukan terhadap dompolan buah masak.
- c. secara lelesan dilakukan terhadap buah kopi yang gugur karena terlambat pemetikan.
- d. secara racutan/rampasan merupakan pemetikan terhadap semua buah kopi yang masih hijau, biasanya pada pemanenan akhir.

5. Sortasi Buah

Sortasi buah dilakukan untuk memisahkan buah yang *superior* (masak, bernas, seragam) dari buah *inferior* (cacat, hitam, pecah,) berlubang dan terserang hama/penyakit). Sortasi buah kopi juga dapat menggunakan air untuk memisahkan buah yang diserang hama. Kotoran seperti daun, ranting, tanah dan kerikil harus dibuang, karena dapat merusak mesin pengupas. Buah kopi merah (*superior*) diolah dengan cara proses basah atau semi-basah, agar diperoleh biji kopi HS kering dengan tampilan yang bagus. Sedangkan buah campuran hijau, kuning dan merah diolah dengan cara proses kering. Hal yang harus dihindari adalah menyimpan buah Kopi di dalam karung plastik atau sak selama lebih dari 12 jam, karena akan menyebabkan pra-fermentasi sehingga aroma dan citarasa biji kopi menjadi kurang baik dan berbau tengik (*stink*).

6. Proses Kopi Secara Kering (*Dry Process*)

Proses kopi secara kering banyak dilakukan petani, mengingat kapasitas olah kecil, mudah dilakukan dan peralatan sederhana



a. Penjemuran/pengeringan

Buah kopi yang sudah dipanen dan disortasi harus sesegera mungkin dikeringkan agar tidak mengalami proses kimia yang bisa menurunkan mutu. Buah kopi dikatakan sudah kering apabila waktu diaduk terdengar bunyi gemerisik. Penjemuran dapat dilakukan dengan menggunakan alat para para, lantai jemur dan terpal. Penjemuran langsung di atas tanah atau aspal jalan harus dihindari supaya tidak terkontaminasi jamur. Pengeringan memerlukan waktu 2-3 minggu dengan cara dijemur. Apabila udara tidak cerah, pengeringan dapat menggunakan alat pengering mekanis. Penuntasan pengeringan sampai kadar air mencapai maksimal 12,5 %. Beberapa petani masih mempunyai

kebiasaan merebus buah kopi gelondong lalu dikupas kulitnya, kemudian dikeringkan. Kebiasaan merebus buah kopi gelondong lalu dikupas kulit harus dihindari karena dapat merusak kandungan zat kimia dalam biji kopi sehingga menurunkan mutu.

b. Pengupasan Kulit Kering (*Hulling*)

Pengupasan kulit buah kopi kering bertujuan untuk memisahkan biji kopi dari kulit buah, kulit tanduk dan kulit ari. Pengupasan dilakukan dengan menggunakan mesin pengupas (*huller*). Beberapa tipe *huller* sederhana yang sering digunakan adalah *huller* putar tangan (*manual*) dan *huller* dengan penggerak motor. Pengupasan kulit dengan cara menumbuk tidak dianjurkan karena mengakibatkan banyak biji yang pecah.

7. Proses Secara Basah (*Fully Washed*)

Tahapan proses kopi secara basah:



a. Pengupasan Kulit Buah (*pulping*)

Pengupasan kulit buah dilakukan dengan menggunakan alat dan mesin pengupas kulit buah (*pulper*). *Pulper* dapat dipilih dari bahan dasar yang terbuat dari tembaga/logam dan atau kayu. Air dialirkan ke dalam silinder bersamaan dengan buah yang akan dikupas. Sebaiknya buah kopi dipisahkan atas dasar ukuran sebelum dikupas.

b. Fermentasi

Fermentasi umumnya dilakukan untuk penanganan kopi arabika, bertujuan untuk menguraikan lapisan lendir yang ada di permukaan kulit tanduk biji kopi. Selain itu, fermentasi mengurangi rasa pahit dan mendorong terbentuknya kesan "*mild*" pada citarasa seduhan kopi arabika.

Sedangkan pada kopi robusta fermentasi dilakukan hanya untuk menguraikan lapisan lendir yang ada di permukaan kulit tanduk. Proses fermentasi dapat dilakukan secara basah dengan merendam biji kopi dalam bak air, atau fermentasi secara kering dengan menyimpan biji kopi HS basah di dalam karung goni atau kotak kayu atau wadah plastik yang bersih dengan lubang di bagian bawah dan ditutup dengan karung goni. Waktu fermentasi berkisar antara 12 sampai 36 jam tergantung permintaan konsumen. Agar proses fermentasi berlangsung merata, pembalikan dilakukan minimal satu kali dalam sehari.

c. Pencucian (*Washing*)

Pencucian bertujuan untuk menghilangkan sisa lendir hasil fermentasi yang menempel di permukaan kulit tanduk. Untuk kapasitas kecil, pencucian dikerjakan secara manual di dalam bak atau ember, sedangkan kapasitas besar perlu dibantu mesin pencuci biji kopi.

d. Pengerinan (*Drying*)

Pengerinan bertujuan mengurangi kandungan air biji kopi HS dari sekitar 60% menjadi maksimum 12,5 % agar biji kopi HS relatif aman dikemas dalam karung dan disimpan dalam gudang pada kondisi lingkungan tropis. Cara pengerinan dapat dilakukan dengan beberapa cara yaitu :

d.1. Penjemuran

Penjemuran merupakan cara yang paling mudah dan murah untuk pengerinan biji kopi. Penjemuran dapat dilakukan di atas para para atau lantai jemur. Profil lantai jemur dibuat miring lebih kurang $5-7^{\circ}$ dengan sudut pertemuan di bagian tengah lantai. Ketebalan hamparan biji kopi HS dalam penjemuran sebaiknya 6-10 cm. Pembalikan dilakukan setiap jam pada waktu kopi masih basah. Pada dataran tinggi, penjemuran selama 2-3 hari kadar air biji baru mencapai 25 - 27 %, untuk itu dianjurkan agar dilakukan pengerinan lanjutan secara mekanis untuk mencapai kadar air 12,5 %.

d.2. Pengerinan Mekanis

Pengerinan mekanis dapat dilakukan jika cuaca tidak memungkinkan untuk melakukan penjemuran. Pengerinan dengan cara ini sebaiknya dilakukan secara berkelompok karena membutuhkan peralatan dan investasi yang cukup besar dan operator yang terlatih. Dengan mengoperasikan pengerinan mekanis secara terus menerus siang dan malam pada suhu $45-50^{\circ}\text{C}$, dibutuhkan waktu 48 jam untuk mencapai kadar air 12,5 %.

Penggunaan suhu tinggi di atas 60°C untuk pengerinan kopi arabika harus dihindari karena dapat merusak citarasa.

Sedangkan untuk kopi robusta, biasanya diawali dengan suhu lebih tinggi, yaitu $90 - 100^{\circ}\text{C}$ dengan waktu 20 - 24 jam untuk mencapai kadar air maksimum 12,5 %.

d.3. Pengerinan Kombinasi

Proses pengerinan kombinasi untuk kopi biji kopi arabika dan robusta dilakukan dalam dua tahap. Tahap pertama adalah penjemuran untuk menurunkan kadar air biji kopi 25-27 %, dilanjutkan dengan tahap kedua, menggunakan mesin pengerin untuk mencapai kadar air 12,5% diperlukan waktu pengerinan dengan mesin pengerin selama 8-10 jam pada suhu $45-50^{\circ}\text{C}$.

e. Pengupasan Kulit Kopi HS (*Hulling*)

Pengupasan dimaksudkan untuk memisahkan biji kopi dari kulit tanduk untuk menghasilkan biji kopi beras dengan menggunakan mesin pengupas. Biji kopi HS yang baru selesai dikeringkan harus terlebih dahulu didinginkan sampai suhu ruangan sebelum dilakukan pengupasan. Sedangkan biji kopi yang sudah disimpan di dalam gudang dapat dilakukan proses pengupasan kulit.

8. Proses Secara Semi Basah (*Semi Washed Process*)

Proses secara semi basah dilakukan untuk menghemat penggunaan air dan menghasilkan kopi dengan citarasa yang khas (berwarna gelap dengan fisik kopi agak melengkung). Kopi arabika yang diproses secara semi-basah biasanya memiliki tingkat keasaman lebih rendah dengan *body* lebih kuat dibanding dengan kopi yang diproses secara basah penuh. Proses secara semi-basah juga dapat diterapkan untuk kopi robusta. Secara umum kopi yang diproses secara semi-basah mutunya baik. Proses secara semi-basah lebih singkat dibandingkan dengan proses secara basah.

a. Pengupasan kulit buah (*pulping*)

Proses pengupasan kulit buah (*pulp*) sama dengan cara basah penuh. Untuk dapat dikupas dengan baik maka buah kopi harus sudah melalui sortasi. Pengupasan dapat menggunakan *pulper* dari bahan tembaga, logam dan atau kayu. Jarak silinder dengan silinder pengupas perlu diatur agar diperoleh hasil kupasan yang baik (biji utuh, campuran kulit minimal). Beberapa tipe *pulper* memerlukan air untuk membantu proses pengupasan.

b. Pembersihan lendir secara mekanik (*Demucilaging*)

Pembersihan sisa lendir di permukaan kulit tanduk dilakukan secara mekanik dengan alat *demucilager* tanpa menggunakan air.

c. Pengerangan Biji

Pengerangan pada proses biji semi basah mengacu kepada cara pengerangan secara basah. Sedangkan untuk pengerangan biji kopi labu, dilakukan 2 tahap sebagai berikut :

- Pengerangan awal, Proses pengerangan dapat dilakukan dengan penjemuran selama 1-2 hari sampai kadar air mencapai sekitar 40 %, dengan tebal lapisan kopi kurang dari 3 cm (biasanya hanya satu lapis) dengan alas dari terpal atau lantai semen. Setelah kadar air mencapai 40% biji kopi HS dikupas kulitnya sehingga diperoleh biji kopi beras.
- Pengerangan lanjutan. Proses pengerangan dilakukan dalam bentuk biji kopi beras sampai kadar air 12,5 %. Hal yang penting adalah bahwa biji kopi harus dibolak-balik setiap $\pm$ 1 jam agar tingkat kekeringannya merata. Kemudian untuk menjaga biji kopi dari kontaminasi benda asing kebersihan kopi selama pengerangan harus selalu dijaga.

d. Pengupasan kulit tanduk (*Hulling*)

Pengupasan kulit tanduk pada kondisi biji kopi yang masih relatif basah (kopi labu) dapat dilakukan dengan menggunakan mesin pengupas yang didisain khusus. Agar kulit tanduk dapat dikupas maka kondisi kulit harus cukup kering walaupun kondisi biji yang ada didalamnya masih basah. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam pengupasan kulit tanduk adalah:

- Kondisi *huller* bersih, berfungsi dan bebas dari bahan-bahan kontaminan sebelum digunakan.

- Pengupasan dilakukan setelah pengeringan/ penjemuran awal kopi HS. Apabila sudah berjamur sebelum dikupas kopi HS harus dijemur lagi sampai kulit cukup kering kembali.
- Mesin *huller* dan aliran bahan kopi diatur agar diperoleh proses pengupasan yang optimum.
- Biji kopi labu yang keluar harus segera dikeringkan, hindari penyimpanan biji kopi yang masih basah karena akan jamur yang dapat merusak biji kopi baik secara fisik atau citarasa, serta dapat terkontaminasi oleh mikotoksin (*okhtrotoksin a*, *aflatoksin*, dll).
- Mesin *huller* dibersihkan setelah digunakan agar sisa- sisa kopi dan kulit yang masih basah tidak tertinggal dan berjamur di dalam mesin.

9. Sortasi Biji Kopi Beras

Sortasi dilakukan untuk memisahkan biji kopi berdasarkan ukuran, cacat biji dan benda asing. Sortasi ukuran dapat dilakukan dengan ayakan mekanis maupun dengan manual. Cara sortasi biji adalah dengan memisahkan biji- biji kopi cacat agar diperoleh massa biji dengan nilai cacat sesuai dengan ketentuan SNI 01-2907-2008.

10. Pengemasan dan Penggudangan

Pengemasan dan penggudangan bertujuan untuk memperpanjang daya simpan hasil. Pengemasan biji kopi harus menggunakan karung yang bersih dan baik, serta diberi label sesuai dengan ketentuan SNI 01-2907- 2008 kemudian simpan tumpukan kopi dalam gudang yang bersih, bebas dari bau asing dan kontaminan lainnya. Hal yang harus diperhatikan dalam pengemasan dan penggudangan adalah :

- Karung diberi label yang menunjukkan jenis mutu dan identitas produsen. Cat untuk label menggunakan pelarut non minyak.
- Karung yang digunakan bersih dan jauh dari bau asing.
- Tumpukan karung kopi diatur di atas landasan kayu dan diberi batas dengan dinding atau jarak dengan dinding sekitar 50 cm, supaya memudahkan inspeksi. Terhadap hama gudang. Tinggi tumpukan karung kopi Maksimal 150 cm dari atap gudang penyimpanan.
- Kondisi biji dimonitor selama disimpan terhadap kadar airnya, keamanan terhadap organisme pengganggu (tikus, serangga, jamur, dll) dan faktor-faktor lain yang dapat merusak biji kopi.
- Kondisi gudang dimonitor kebersihannya dan kelembaban sekitar 70% Untuk menjaga kelembaban gudang tersebut perlu dilengkapi ventilasi yang memadai.

11. Standar Mutu

Standar mutu diperlukan sebagai tolok ukur dalam pengawasan mutu dan merupakan perangkat pemasaran dalam menghadapi klaim dari konsumen dan dalam memberikan umpan balik ke bagian pabrik dan bagian kebun. Standar Nasional Indonesia Biji kopi yang telah dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional adalah SNI No 01-2907-2008.

12. Prasarana Dan Sarana Penanganan Pascapanen Kopi

Untuk mempermudah penanganan pascapanen kopi, dibutuhkan prasarana dan sarana yang memadai sehingga diharapkan diperoleh hasil pascapanen yang bermutu tinggi. Sarana pendukung dalam penanganan pascapanen kopi antara lain bangunan, alat dan mesin, wadah dan pembungkus.

12.1 Bangunan

Ada beberapa persyaratan yang harus dipenuhi dalam pendirian bangunan, yaitu :

A. Persyaratan Lokasi

Lokasi bangunan tempat penanganan pascapanen harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- a. Bebas dari pencemaran.
 - Bukan di daerah pembuangan sampah/kotoran Cair maupun padat.
 - Jauh dari peternakan, industri yang mengeluarkan polusi yang tidak dikelola secara baik dan tempat lain yang sudah tercemar.
- b. Pada tempat yang layak dan tidak di daerah yang saluran pembuangan airnya buruk.
- c. Dekat dengan sentra produksi sehingga menghemat biaya transportasi dan menjaga kesegaran produk.
- d. Sebaiknya tidak dekat dengan perumahan penduduk.

B. Persyaratan Teknis dan Kesehatan

Bangunan harus dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan kesehatan sesuai dengan:

- a. Jenis produk yang ditangani, sehingga mudah dibersihkan, mudah dilaksanakan tindak sanitasi dan mudah dipelihara.
- b. Tata letak diatur sesuai dengan urutan proses penanganan, sehingga lebih efisien
- c. Penerangan dalam ruang kerja harus cukup sesuai dengan keperluan dan persyaratan kesehatan serta lampu berpelindung.
- d. Tata letak yang aman dari pencurian.

C. Sanitasi

Bangunan harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi yang dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan kesehatan.

- a. Bangunan harus dilengkapi dengan sarana penyediaan air bersih.
- b. Bangunan harus dilengkapi dengan sarana pembuangan yang memenuhi ketentuan yang ditetapkan dalam peraturan perundang - undanga yang berlaku

12.2 Alat dan Mesin

Pada beberapa kegiatan penanganan pascapanen kopi skala kelompok, menengah dan besar dapat menggunakan alat/mesin. Proses ini memerlukan biaya investasi yang relatif cukup besar. Selain itu juga membutuhkan tenaga yang terlatih dan biaya operasi untuk bahan bakar dan listrik. Alat dan Mesin yang dipergunakan untuk penanganan pascapanen kopi harus dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknis, kesehatan dan ekonomis. Persyaratan peralatan dan mesin yang digunakan dalam penanganan pascapanen kopi harus meliputi :

- a. permukaan yang berhubungan dengan bahan yang diproses tidak boleh berkarat dan tidak mudah mengelupas.
- b. mudah dibersihkan dan dikontrol.
- c. tidak mencemari hasil seperti unsur atau fragmen logam yang lepas, minyak pelumas, bahan bakar, tidak bereaksi dengan produk, jasad renik dan lain-lain.

- d. mudah dikenakan tindakan sanitasi.
- e. memiliki laporan uji (*test report*) alat-mesin yang diterbitkan dari lembaga yang berwenang atau sudah terakreditasi.

12.3 Wadah dan Pembungkus

Wadah dan Pembungkus berguna untuk melindungi dan mempertahankan mutu hasil terhadap pengaruh dari luar. Persyaratan yang harus dipenuhi dalam pemakaian wadah dan pembungkus adalah sebagai berikut :

- a. dibuat dari bahan yang tidak melepaskan bagian atau unsur yang dapat mengganggu kesehatan atau mempengaruhi mutu hasil.
- b. tahan/tidak berubah selama pengangkutan dan peredaran.
- c. sebelum digunakan wadah harus dibersihkan dan dikenakan tindakan sanitasi.
- d. wadah dan pembungkus disimpan pada ruangan yang kering dan ventilasi yang cukup dan dicek kebersihan dan infestasi jasad pengganggu sebelum digunakan.

13. PELESTARIAN LINGKUNGAN

Penanganan pascapanen kopi berkaitan erat dengan masalah limbah terutama yang menggunakan proses secara basah. Berdasarkan kajian yang sudah dilakukan (Puslitkoka,2010) bahwa diperlukan air Sebanyak $10-30 \text{ m}^3$ per ton buah kopi yang berpotensi menjadi limbah cair. Air limbah dari proses secara basah memiliki tingkat keasaman yang tinggi, dan mengganggu kehidupan organisme secara biologis dan kimiawi.

Dalam upaya pencegahan pencemaran lingkungan perlu diperhatikan beberapa hal seperti :

- a. menghindari polusi dan gangguan lain yang berasal dari lokasi usaha yang dapat mengganggu lingkungan berupa bau busuk, suara bising, serangga serta pencemaran air sungai/sumur.
- b. untuk meningkatkan nilai tambah dalam usaha penanganan pascapanen kopi, limbah dapat diolah menjadi produk yang lebih bermanfaat seperti limbah kulit buah bisa diolah menjadi pakan ternak atau pupuk organik. Hal ini dapat dilakukan dengan melakukan integrasi agribisnis kopi dengan ternak (model integrasi sudah dikembangkan oleh Puslitkoka). Kemudian untuk menangani limbah cair sisa proses pascapanen kop, limbah cair dapat dijadikan sebagai bahan baku biogas yang bermanfaat sebagai alternatif pengganti bahan bakar.

14. PENGAWASAN

Pelaksanaan pengawasan penanganan pascapanen kopi dilakukan oleh dinas yang membidangi perkebunan baik di propinsi maupun kabupaten/kota sehingga dapat mengatasi kendala dan permasalahan dalam proses penanganan pascapanen.

a. Sistem Pengawasan

Usaha penanganan pasca panen kopi menerapkan sistem pengawasan secara baik pada titik kritis dalam proses penanganan pasca panen untuk memantau kemungkinan adanya kontaminasi Instansi yang berwenang dalam bidang perkebunan, melakukan pengawasan terhadap pelaksanaan pengawasan manajemen mutu terpadu yang dilakukan.

b. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring adalah kegiatan mengamati, meninjau kembali mempelajari, dan menilai yang dilakukan secara terus menerus atau berkala disetiap tingkatan kegiatan, untuk memastikan bahwa kegiatan yang dilaksanakan berjalan sesuai dengan rencana. Evaluasi adalah suatu proses untuk menentukan relevansi, efisiensi, efektivitas, dan dampak kegiatan-kegiatan apakah sesuai dengan tujuan yang akan dicapai secara sistematis dan objektif, terdiri dari evaluasi saat berlangsung, sebelum berlangsung, atau sesudah selesai. Evaluasi dilakukan berdasarkan data dan informasi yang dikumpulkan serta pengecekan/ kunjungan ke usaha penanganan pasca panen pala Monitoring dan evaluasi dilakukan oleh Direktorat Jenderal Perkebunan dan dinas yang membidangi perkebunan di provinsi /kabupaten/ kota

c. Pencatatan

Usaha penanganan pascapanen kopi hendaknya melakukan pencatatan (*recording*) data yang terkait sewaktu-waktu dibutuhkan. Data data tersebut mencakup: Data bahan baku, Jenis produksi, Kapasitas produksi dan permasalahan yang dihadapi dan rencana tindak lanjut

d. Pelaporan

Setiap usaha penanganan pascapanen kopi agar dapat dilaporkan kepada dinas teknis yang membina yaitu dinas Perkebunan kabupaten/ kota, selanjutnya dinas kabupaten/ kota melaporkan kepada dinas Perkebunan Provinsi Lampung.

GUBERNUR LAMPUNG,

M. RIDHO FICARDO

LAMPIRAN V : PERATURAN GUBERNUR LAMPUNG
NOMOR : 43 TAHUN 2015
TANGGAL : 15 AGUSTUS 2015

**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)
TATANIAGA KOPI DI PROVINSI LAMPUNG**

1. Latar Belakang

- a. bahwa ekspor kopi dari Pelabuhan Panjang Daerah Lampung merupakan ekspor kopi yang terbesar dari seluruh ekspor kopi secara nasional
- b. bahwa dalam pelaksanaan ekspor kopi dari Daerah Lampung telah beberapa kali mengalami reject/penolakan oleh Negara tujuan ekspor dengan alasan mutu yang tidak sesuai, rusak dan terkontaminasi residu kimia carbaril
- c. bahwa tuntutan konsumen di pasar internasional menghendaki kopi yang mereka terima merupakan kopi yang bermutu, sehat, tidak terkontaminasi bahan dan senyawa yang berbahaya untuk kesehatan, berwawasan social, ekonomi dan lingkungan
- d. bahwa kopi Robusta Lampung telah dilindungi dengan Sertifikasi Indikasi Geografis nomor : ID.G.0000000026 tanggal 13 Mei 2014.

2. Maksud

Maksud penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) tataniaga kopi adalah untuk memberikan acuan secara teknis mengenai tataniaga kopi secara baik dan benar.

3. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dari penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) tataniaga kopi adalah :

- a. meningkatkan daya saing biji kopi;
- b. meningkatkan nilai tambah hasil kopi Lampung.
- c. menjaga citra perkopian Lampung
- d. mencegah terjadinya penolakan (*reject*) atas kopi yang diekspor dari Lampung
- e. menjamin kualitas mutu dan kesehatan kopi yang diekspor sesuai standar SNI dan tuntutan sertifikasi pasar global.
- f. mendeteksi jumlah kopi impor yang masuk ke daerah Lampung;
- g. menjamin kopi Impor yang sesuai dengan standar kopi sehat layak konsumsi sesuai standar Balitpom dan SNI
- h. mencegah masuknya kopi impor ke daerah Lampung yang tidak sehat dan tidak layak di pasarkan/dikonsumsi
- i. peningkatan kesejahteraan petani pekebun secara merata dan berkeadilan dengan nilai jual yang layak sesuai dengan kualitas kopi yang dihasilkan.
- j. agar para petani mendapatkan nilai tambah, dengan melakukan pengolahan, grade yang berkualitas, mutu dan sehat.
- k. menggalang tanggung jawab semua pihak yang terlibat di dalam kegiatan perdagangan dan industri kopi, atas citra perkopian Lampung dalam perdagangan Nasional dan Internasional.
- l. terlaksananya persyaratan teknis Sertifikasi Indikasi Geografis Kopi Robusta Lampung.

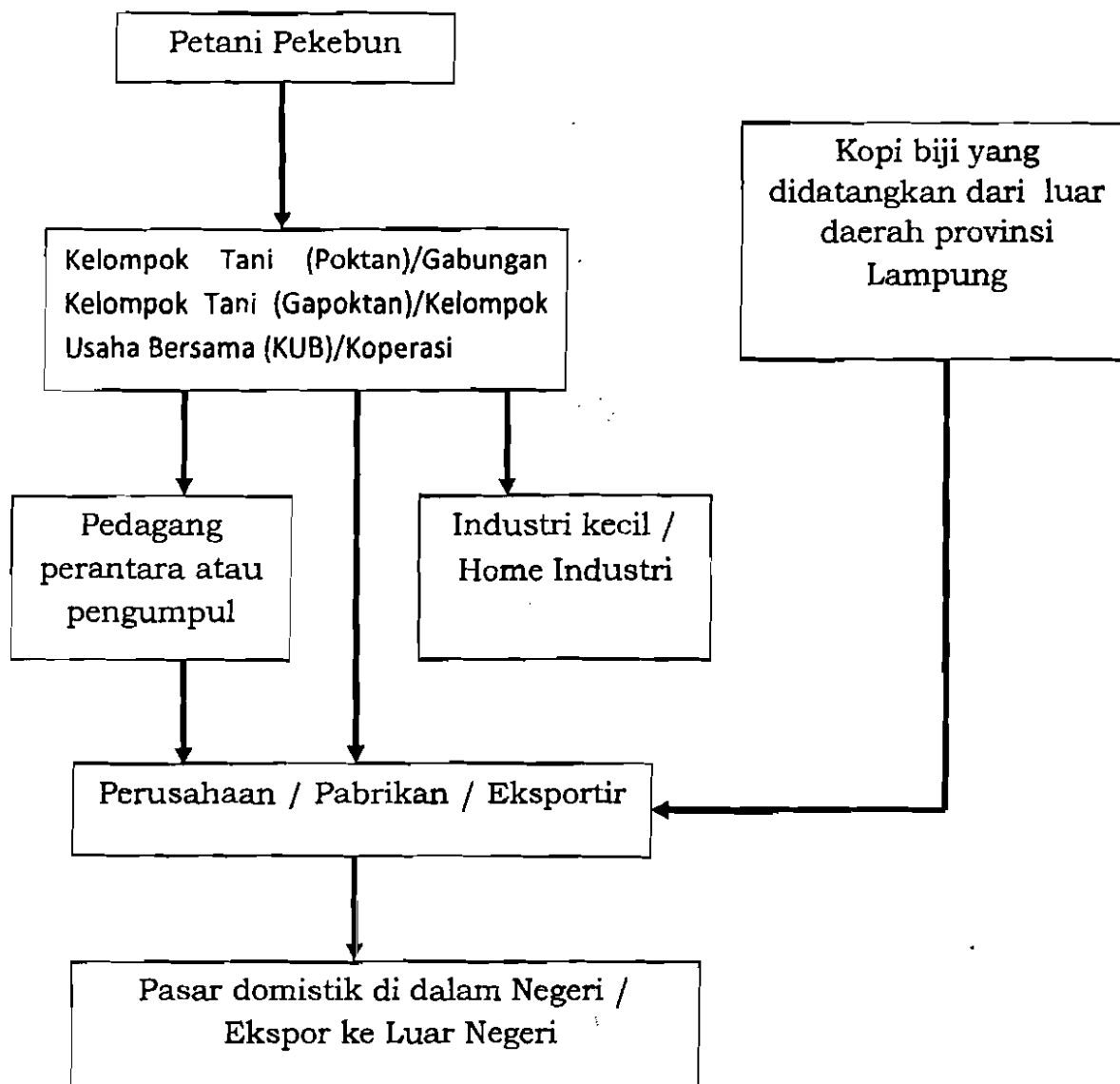
4. Ruang Lingkup

Ruang lingkup pedoman teknis tata niaga Kopi meliputi:

- a. pengendalian dan pengawasan terhadap rantai tataniaga perdagangan kopi, sejak dari petani pekebun kopi sampai ketingkat konsumen;
- b. pengawasan dan pengendalian terhadap standar mutu kopi biji ataupun kopi olahan industri yang diperdagangkan pada seluruh rangkaian rantai tataniaga kopi;
- c. pengawasan terhadap kopi yang di ekspor;
- d. pengawasan terhadap kopi yang di impor;

A. TATA NIAGA

a. Skema rantai tataniaga kopi di Lampung



b. Objek Pengawasan

Setiap usaha yang memperdagangkan kopi biji dan kopi olahan hasil industri di daerah Lampung, baik yang di hasilkan di daerah Lampung atau yang di datangkan dari daerah lain.

c. Prosedur dan Ketentuan Pengawasan

- c.1. Pengawasan dilakukan oleh Tim Pembina Perkopian Provinsi Lampung.
- c.2. Tindakan pengawasan dan pengendalian yang bersifat teknis dilakukan oleh Dinas/Instansi teknis terkait yang tergabung di dalam Tim Pembina Perkopian Provinsi Lampung dan Dinas/Instansi teknis Daerah Kabupaten Kota yang bersangkutan.
- c.3. Pengawasan dilakukan, sejak proses produksi ditingkat perkebunan kopi sesuai dengan rantai perdagangan kopi di daerah Lampung.
- c.4. Intervensi oleh pihak manapun yang melakukan sertifikasi sustainable atas produksi kopi di daerah Lampung yang telah dijamin oleh Indikasi Geografis kopi robusta Lampung untuk tujuan korporasi monopoli pemasaran perdagangan di larang.
- c.5. Penggunaan label Kopi Robusta Lampung untuk kopi yang berasal dari Luar Daerah Lampung merupakan tindakan pemalsuan terhadap perlindungan Indikasi Geografis Kopi Robusta Lampung.
- c.6. Ekspor Kopi dari Daerah Lampung dilakukan oleh perusahaan yang berdomisili di Lampung dan terdaftar sebagai anggota Asosiasi Eksportir dan Industri Kopi (AEKI) Daerah Lampung yang telah memiliki izin ETK, EKS yang diterbitkan oleh Kementerian Perdagangan Republik Indonesia.
- c.7. Keterangan keanggotaan AEKI yang berdomisili di daerah Lampung diterbitkan oleh BPD AEKI Lampung.
- c.8. Ekspor kopi dari Daerah Lampung dibatasi terendah sampai pada kopi mutu 5 (defect 81-150) pada tahun 2015 dan sejak 1 Januari 2017, dibatasi terendah sampai pada kopi mutu 4 (defect 61-80)
- c.9. Perdagangan kopi biji untuk tujuan keluar Daerah Lampung tidak diperkenankan memperdagangkan kopi mutu asal dan dilengkapi dengan keterangan mutu dari BPSMB Provinsi Lampung.
- c.10. Ekspor kopi dari Daerah Lampung, wajib menggunakan L/C sesuai ketentuan Peraturan Menteri Perdagangan NO.4 Tahun 2015.

B. PENGAWASAN TERHADAP KOPI YANG DI EKSPOR

a. Objek Pengawasan

- Perusahaan (eksportir) pemohon SKA Kopi.
- Surveyer /penerbit sertifikasi mutu atas kopi yang di ekspor
- Kopi biji dan kopi olahan hasil industri yang akan diekspor dan kopi yang di reject oleh Negara konsumen yang sudah berada dalam pengawasan instansi Bea dan Cukai Panjang.
- Kopi biji dan kopi olahan hasil industri baik yang di produksi di daerah Lampung ataupun yang berasal dari luar daerah yang diperdagangkan di Lampung.

b. Mekanisme Pengawasan

- b.1. Setiap permohonan untuk mendapatkan SKA kopi yang akan di ekspor dipersyaratkan untuk :
- Memeriksa hasil sample kopi yang akan di ekspor, pada penerbit Sertifikasi Mutu Kopi di Balai Pengawasan dan Sertifikasi Mutu Barang.
 - Melaporkan perincian atas kopi yang akan di ekspor yang meliputi jumlah/asal barang sebagai berikut :

KUALITAS MUTU	JUMLAH BARANG (TON)	ASAL PEMBELIAN (SENTRA PRODUKSI)

- Dokumen tersebut di atas menjadi lampiran SKA kopi yang diterbitkan oleh Dinas Perdagangan Provinsi Lampung.
- b.2. Para surveyor yang telah menerbitkan sertifikasi mutu dan yang melakukan fumigasi terhadap kopi yang akan di ekspor dalam waktu singkat harus melaporkan kepada Balai Pengawasan dan Sertifikasi Mutu Barang sebagai koordinator surveyor penerbit Sertifikasi Mutu di Daerah Lampung, dengan melampirkan rincian tentang jumlah tonase/partai/container atas kopi yang bersangkutan.
- b.3. Direktorat Bea dan Cukai Pelabuhan Panjang berhak melakukan pemeriksaan fisik atas kopi yang akan di ekspor sebelum dilakukan pengapalan.
- b.4. Setiap kasus ekspor kopi yang di tolak oleh negara tujuan ekspor dan sudah berada dilingkungan pengawasan Direktorat Bea dan Cukai Pelabuhan Panjang, oleh pihak Bea dan Cukai dilaporkan kepada Gubernur Lampung melalui Bidang Pengawasan Tim Pembina Perkopian Provinsi Lampung yang meliputi :
- Nama perusahaan eksportir
 - Tanggal dan tonase/mutu kopi yang ditolak
 - Alasan kopi ekspor ditolak.
 - Negara tujuan ekspor kopi yang ditolak.
 - Salinan dokumen ekspor yang digunakan perusahaan.
- b.5. Pemeriksaan oleh Bidang Pengawasan Tim Pembina Perkopian :
- Balai Pengawasan dan Sertifikasi Mutu Barang dan Lab. Fakultas Pertanian Unila melakukan uji Lab pemeriksaan sample kopi yang ditolak guna meneliti apakah kopi yang ditolak sesuai dengan sertifikasi mutu pada saat penerbitan sertifikasi mutu sebelum diekspor dan meneliti kandungan residu kimia serta barang-barang berbahaya.
- b.6. Memintakan pemeriksaan atas jumlah kopi ekspor yang di tolak untuk mendapatkan penilaian oleh Balitpom/Dinas Kesehatan Provinsi Lampung apakah kopi yang ditolak tersebut masih layak/tidak berbahaya untuk dikonsumsi atau tidak layak dan harus dimusnahkan.

c. Tindaklanjut

- a. Kelalaian dari pihak perusahaan yang berakibat merusak reputasi/citra perkopian dan Pemerintah Provinsi Lampung dapat mengakibatkan pencabutan izin perusahaan.
- b. Kopi ekspor yang ditolak dan telah berada di lingkungan pengawasan Ditjen Bea dan Cukai yang ternyata sudah tidak layak konsumsi tidak boleh dipasarkan lagi dan segera dimusnahkan.
- c. Tim Pembina Perkopian Provinsi Lampung dengan rekomendasi Dinas Kesehatan Provinsi Lampung mengajukan pengesahan oleh Pengadilan Negeri untuk pemusnahan kopi dimaksud.
- d. Semua biaya yang ditimbulkan dibebankan pada pemilik barang.

A. PENGAWASAN TERHADAP KOPI YANG DI IMPOR

a. Objek Pengawasan

Setiap kopi impor yang masuk melalui kawasan pengawasan Bea dan Cukai Pelabuhan Panjang.

b. Mekanisme Pengawasan

- b.1. Pemeriksaan keabsahan fisik dan dokumen impor oleh pihak Bea dan Cukai
- b.2. Pelaporan Bea Cukai kepada Gubernur Lampung melalui Bidang Pengawasan Tim Pembina Perkopian Provinsi Lampung.
- b.3. Pengambilan dan pemeriksaan sample serta penyajian analisa Lab oleh Balai Pengawasan dan Sertifikasi Mutu Barang dan atau Lab Fakultas Pertanian UNILA/Balitpom Dinas Kesehatan Provinsi Lampung.
- b.4. Menetapkan kesimpulan hasil pemeriksaan sample-sample kopi bahwa kopi tersebut layak atau tidak layak untuk dipasarkan.

c. Tindaklanjut

- Terhadap kopi impor yang layak dipasarkan/dikonsumsi dapat diterima oleh importir.
- Terhadap kopi impor yang tidak layak konsumsi, kadaluarsa tidak sesuai standar SNI harus dikembalikan atau dimusnahkan.

GUBERNUR LAMPUNG,

M. RIDHO FICARDO