

KODE PRAKTEK INDIKASI GEOGRAFIS 'KOPI ARABIKA FLORES BAJAWA'

Nomor Pendaftaran ID G 000 000 014

1. NAMA INDIKASI GEOGRAFIS

Kopi Arabika Flores Bajawa, atau berbagai terjemahannya.

2. PEMOHON

Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Kopi Arabika Flores Bajawa, Kabupaten Ngada, Provinsi Nusa Tenggara Timur

3. DESKRIPSI PRODUK PERTANIAN ATAU BAHAN PANGAN

3.1. Jenis produk

- Kopi biji (*green bean atau coffee bean*),
- Kopi sangrai (*roasted bean atau roasted coffee*),
- Kopi bubuk (*ground coffee*)

3.2. Deskripsi produk

Kopi Arabika Flores Bajawa dihasilkan dari tanaman kopi Arabika yang ditanam di lahan tinggi Bajawa dengan ketinggian di atas 1.000 mdpl.

3.3. Langkah-langkah produksi

Dijelaskan pada Diagram alur budidaya dan pengolahan paska panen (hal. 4)

3.4. Aturan-aturan khusus pemeriksaan kualitas, ketelusuran, dan pelabelan

Kontrol atas pemenuhan aturan-aturan dalam Buku Persyaratan Kontrol dilakukan mulai dari budidaya sampai dengan pengolahan, yang terdiri dari:

1. Kontrol mandiri (autocontrol)
2. Kontrol oleh kelompok tani
3. Kontrol oleh MPIG.

3.4.1 Pemeriksaan kualitas

1. Kualitas fisik

Biji Kopi Arabika Flores Bajawa yang diperdagangkan tergolong dalam mutu I sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) biji kopi tahun 2008 dengan kadar air maksimum 12 %, bebas dari bau kapang, warnanya hijau keabu-abuan, serta jumlah nilai cacat fisik maksimum 11.

Namun, mengingat kopi Arabika Flores Bajawa sudah tergolong kelompok kopi Arabika spesialti pada umumnya jumlah nilai cacat fisik maksimum 5.

Mutu fisik ditentukan berdasar sistem nilai cacat (*defect system*) yang terdapat kopi biji menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2907-2008. Mutu fisik biji secara garis besar dibedakan menjadi enam tingkatan, yaitu mulai mutu I (baik) sampai dengan mutu VI (jelek) seperti tampak pada Tabel dibawah. Perbedaan tingkatan ini didasarkan pada nilai cacat (*defect*), sehingga sistem perbedaan mutu seperti ini dikenal dengan istilah *defect system*

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 IV a	Jumlah nilai cacat 45 – 60
Mutu IV b	Jumlah nilai cacat 61 – 80
Mutu V	Jumlah nilai cacat 81 – 150
Mutu VI	Jumlah nilai cacat 151 – 225

2. Kualitas cita rasa

Penentuan mutu citarasa kopi ditentukan berdasar uji organoleptik (analisis sensorial) oleh panelis. Citarasa penting yang ada pada kopi antara lain: Flavor (khas bau kopi), fragrance dan aroma (bau sedap), body (kekentalan), acidity (rasa asam enak), aftertaste (rasa pasca cicip), dan taste balance (keseimbangan rasa).

Sedangkan cacat rasa yang tidak boleh ada antara lain: stinker (bau basi), earthy (bau tanah), mouldy (bau jamur), musty (bau lumut), sour (rasa asam tidak enak), oily (bau minyak bumi), chemical (bau bahan kimia), smooky (bau asap), dan lain-lain.

Karakterisasi profil cita rasa utama kopi Flores Bajawa dari masing-masing cara pengolahan bisa dilihat pada diagram dibawah ini:

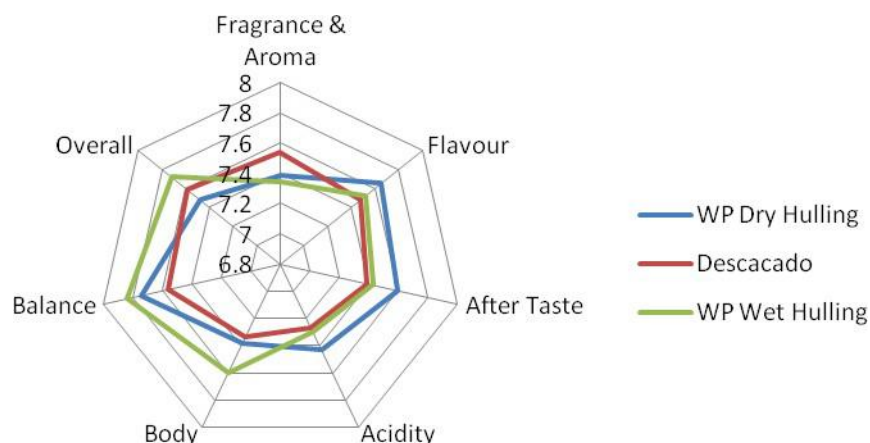


Diagram profil citarasa kopi Arabika Flores Bajawa dengan cara pengolahan yang berbeda.

3.4.2 Pemeriksaan ketelusuran

1. Produsen terdaftar dalam MPIG dan mendapatkan nomor keanggotaan
2. Kontrol asal kopi gelondong dilakukan oleh UP dengan cara mengecek kartu, mencatat nama produsen, nomor produsen, jumlah kopi yang dibeli dan tanggal transaksi. UP harus mengirimkan daftar pemasok ke MPIG dua kali setahun.
3. UP mengidentifikasi setiap karung dengan kode Lot Kopi. Lot ini mencakup : kode Unit Pengolahan (XX), tahun produksi (YYYY) dan nomor lot (XX). Kode ini terdiri dari 8 nomor: XX-YYYY-ZZ.
4. Setelah pengolahan dan penyimpanan, dan mendapatkan sertifikat IG (lihat diagram alur system keteruntutan/kode Lot pada halaman 5), UP bisa menjual kopi IG mereka. Setiap transaksi harus dicatat dan sekali setahun (bulan April), data-data itu harus dikirim ke MPIG. MPIG mengecek transaksi-transaksi dan kecocokan jumlah kopi Ose atau kopi HS yang dijual dengan jumlah gelondong merah yang dibeli dari produsen IG.

3.4.3 Aturan penamaan produk

Nama Kopi Arabika Flores Bajawa hanya bisa digunakan untuk kopi asli/murni yang berarti bahwa kopi yang dijual dengan nama ini harus memiliki komposisi 100 % kopi Arabika Arabika Flores Bajawa.

Campuran kopi tidak bisa dijual dengan menggunakan nama ini. Akan tetapi, nama kopi Arabika Flores Bajawa dapat muncul di daftar bahan untuk campuran ini. Dalam hal ini, persentase kandungan kopi Arabika Flores Bajawa yang digunakan harus secara jelas dicantumkan.

3.4.4 Aturan pelabelan

Semua produk/barang yang terjual dengan nama Indikasi Geografis (“Arabika Flores Bajawa”, atau “Flores Bajawa”) harus mencantumkan informasi berikut :

- a. Nama Indikasi Geografis “Kopi Arabika Flores Bajawa”.
- b. Logo IG, seperti pada gambar dibawah ini.



- c. Kode pendaftaran (Registrasi) sertifikat IG yang diperoleh.
- d. Kode keterunutan yang didapatkan dari MPIG (Kode lot.)

4. DEFINISI RINGKAS WILAYAH GEOGRAFIS

Kabupaten Ngada dengan ibukota Bajawa mempunyai wilayah bergunung di bagian tengah dan dataran rendah di bagian selatan. Pertanaman kopi ada di bagian tengah pada daerah gunung karena ekologi nya sesuai, yaitu bercurah hujan lebih tinggi, posisi terhadap permukaan laut jauh lebih tinggi dari pada wilayah lain. Sentra kopi Arabika tersebar di kecamatan Bajawa dan kecamatan Golewa pada ketinggian lebih dari 1.000 m dpl. Kawasan pertanaman kopi Arabika di kabupaten Ngada merupakan daerah ketinggian dengan kondisi topografi yang bervariasi mulai datar, berombak hingga bergunung. Variasi ketinggian antar desa sangat beragam, bahkan di dalam desa-desa tertentu perbedaan ketinggian antar kebun petani cukup mencolok.

5. HUBUNGAN ANTARA PRODUK DENGAN WILAYAH GEOGRAFIS

Ketinggiannya antara 1.000 sampai 1.550 mdpl, kebanyakan perkebunan kopi berada di ketinggian antara 1.100 dan 1.400 m, yang merupakan ketinggian yang dianggap ideal untuk pohon-pohon kopi Arabika oleh para ahli kopi.

Terdapat curah hujan yang penting dengan kerapatan 2.990 mm/tahun. Curah hujan ini tidak tersebar secara rata sepanjang tahun, tetapi upaya-upaya para petani telah berhasil mengatasi kekurangan air yang terjadi.

Suhu udara berkisar antara 15°C dan 25°C sepanjang tahun, dan kelembaban nisbi melebihi 80 %. Perbedaan suhu yang tinggi antara siang dan malam, yang merupakan faktor penting bagi kopi Arabika, berlangsung secara konsisten.

Tanah vulkanik entisol dan inceptisol dikenal sangat cocok bagi tanaman kopi Arabika.

Karakteristik-karakteristik tanah ini (tekstur, pH, C, N dan nisbah C/N), dan juga kejenuhan basa, kation tanah serta unsur-unsur mikro telah diteliti secara mendalam dan sebagian bisa menjelaskan cita rasa khas dari kopi Flores Bajawa.

Masa kering di Bajawa juga mempunyai dampak positif bagi produksi kopi, karena tekanan kekurangan air (*water stress*) mengakibatkan kuncup bunga mengalami dormansi dalam waktu yang cukup. Secara fisiologis dormansi kuncup bunga ini sangat diperlukan agar bunga dapat mekar dengan baik setelah turun hujan.

Semua kondisi geografis tersebut sangat sesuai untuk budidaya kopi Arabika.

Masyarakat Ngada, sering disebut orang Bajawa, telah membudidayakan kopi Arabika secara turun temurun. Mereka bertanam kopi Arabika di bawah pohon penaung, menggunakan pupuk organik, dan tanpa menggunakan pestisida sintetik, serta petik selektif (hanya buah masak).

Diagram alur budidaya dan pengolahan paska panen Kopi Arabika Flores Bajawa

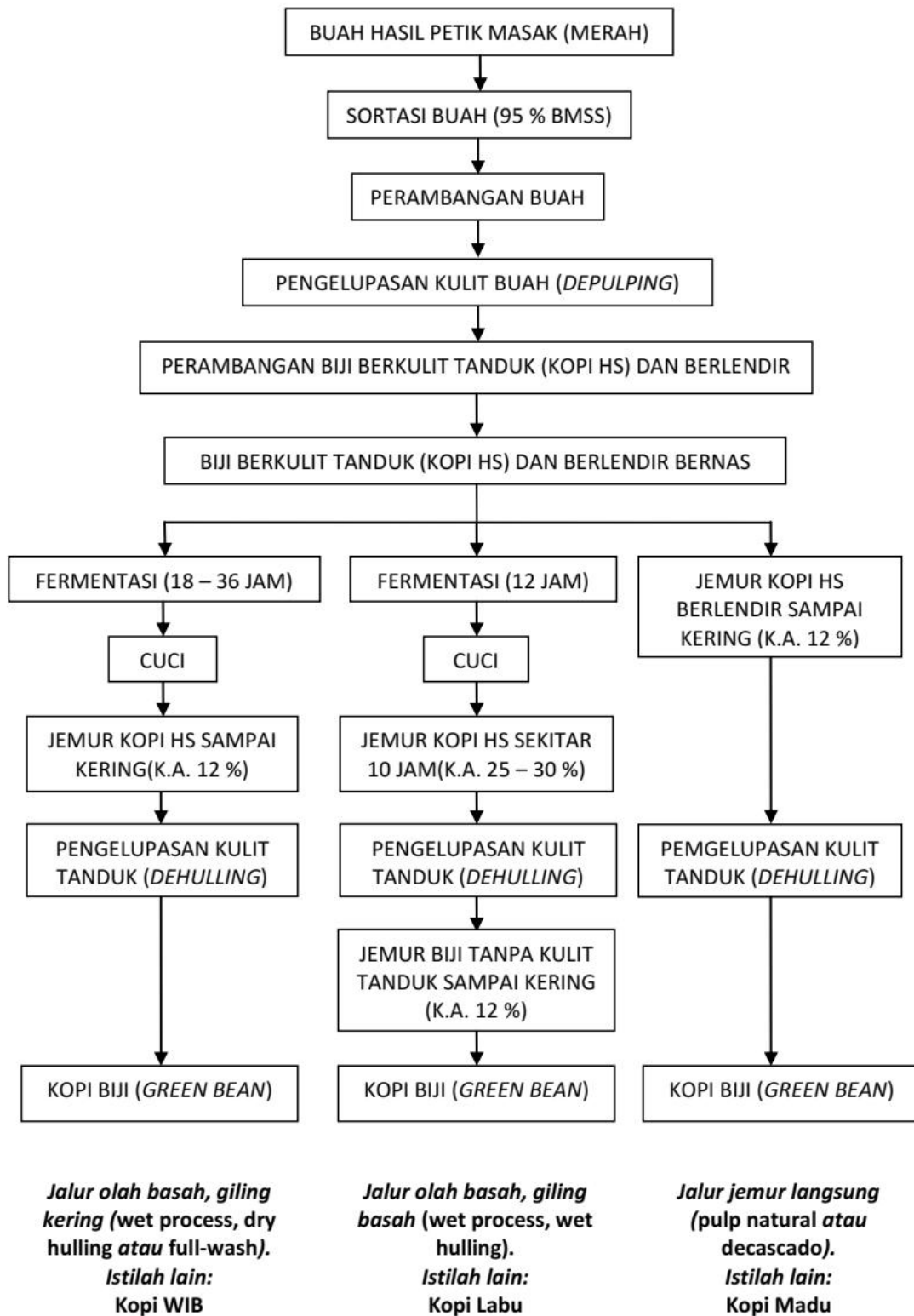


Diagram alur system keterunutan (kode lot) Kopi Arabika Flores Bajawa

24

