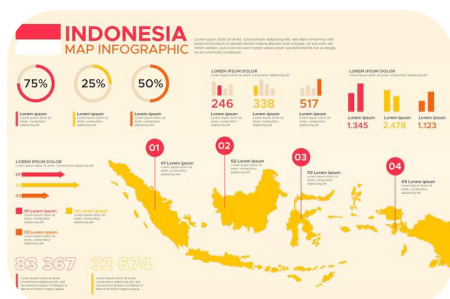


KOPI NUSANTARA

Pada saat kopi masuk di bumi Nusantara di tahun 1699 oleh VOC di bumi Priangan, dimana asal tanaman dari India, tidak pernah ada yang menduga bahwa cita rasa kopi akan begitu spesifik. Dalam jangka dekade, dan kemudian abad, kopi menjadi penanda penting Indonesia baik karena cita rasa yang spesifik sekaligus nilai dan keluasan keekonomiannya.



Kopi Nusantara, seperti Takengon, Mandailing, Priangan, Toraja, Bali, Flores, Papua, dan puluhan lain mengisi keanekaragaman kopi dunia, dan diakui sebagai kekayaan dunia.

Berdasarkan data dari Departemen Pertanian Amerika Serikat (USDA) pada tahun 2022/2023, ekspor kopi Indonesia tergolong cukup tinggi dan menempati peringkat tiga dunia, yaitu mencapai sekitar 11,85 Juta Kantong, dimana per kantongnya 60 Kg. atau sekitar 711 Ribu Ton

Kopi yang enak mencerminkan sifat tanah, kelembaban, curah hujan, dan sinar matahari. Enak tentu saja relatif, namun ciri kopi “tropis” membentuk cita rasa kopi

Meski secara keseluruhan minat pasar mancanegara ditujukan pada kopi arabika, minat terhadap jenis biji kopi berdasarkan daerah asalnya tetap bervariasi. Berikut adalah kopi-kopi nusantara yang tak kalah saing di kancah internasional.

1. Kopi Aceh

Siapa yang tak kenal kopi gayo? Bagi Anda yang baru mulai memasuki gaya hidup perkopian, kopi gayo bisa jadi adalah kopi nusantara pertama yang Anda nikmati citarasanya. Kopi asal Aceh ini telah diekspor ke setidaknya 17 negara termasuk Amerika Serikat, Jerman, dan Jepang. Tak hanya itu,

2. Kopi Bali

Kopi nusantara yang satu ini bukan saja diminati penikmat kopi mancanegara namun berasal dari pulau favorit turis mancanegara pula, yaitu Bali. Apabila Anda lebih menyukai kopi dengan rasa kebuah-buahan, kopi kintamani bisa jadi cocok untuk Anda. Pasalnya, biji kopi kintamani ini telah melalui sistem penanaman yang bercampur dengan berbagai macam sayuran.

Meski masih lebih banyak didistribusikan ke dalam negeri, kopi dengan citarasa fruity ini telah menembus pasar perkopian di Swedia, Australia, Rusia, dan Inggris.

3. Kopi Sumatera Utara

Di mata masyarakat internasional, kopi asal Tapanuli Selatan, Sumatera Utara ini disebut sebagai mandheling. Kopi ini dikatakan sebagai kopi yang sangat diminati oleh pecinta kopi dari Tiongkok. Karena itulah, ekspor kopi yang satu ini lebih sering dikirimkan ke Tiongkok.

Kopi mandailing sendiri memiliki citarasa yang cukup kuat. Seperti kopi kintamani, kopi nusantara ini juga memiliki rasa kebuah-buahan dengan tingkat keasaman medium. Citarasa kuat dari kopi ini menjadikan kopi mandailing kerap dijadikan bahan untuk berbagai resep kopi favorit dunia seperti Espresso dan Americano.



saking terkenalnya, 80 persen dari hasil produksi kopi gayo setiap tahunnya selalu diekspor ke pasar mancanegara.

4. Kopi Jawa

Kopi jawa (Java coffee) adalah kopi yang berasal dari Pulau Jawa di Indonesia. Kopi ini sangatlah terkenal sehingga nama Jawa menjadi nama identitas untuk kopi. Kopi Jawa Indonesia tidak memiliki bentuk yang sama dengan kopi asal Sumatra dan Sulawesi, sebagian kopi Jawa mengeluarkan aroma tipis rempah yang khas.

Ragam kopi jawa yang paling terkenal adalah Dampit, Ciwidey, Malabar dan Blawan. Biji kopi Jawa yang tua (disebut old-brown) berbentuk besar, dan rendah kadar asam. Di Jawa Timur, produksi kopi jawa arabika berpusat di sekitar daerah Gunung Ijen, di bagian ujung timur Pulau Jawa, dengan ketinggian permukaan tanah 1400 mdpl. Sementara di Jawa Barat, produksinya berpusat di Pangalengan (Bandung), Sukamakmur (Bogor) dan Bayongbong (Garut). Kopi ini dibudidayakan pertama kali oleh pemerintah kolonial Belanda pada abad 18 pada perkebunan besar di Kabupaten Cianjur.

5. Tanaman Kopi Sulawesi

Kopi Toraja ditanam di area pegunungan dengan ketinggian 1400 sampai dengan 2100 mdpl di Pegunungan Sesean, Toraja, Sulawesi Selatan. Pegunungan Sesean ini terkenal sebagai kawasan tanah vulkanik, dimana pohon-pohon kopi Toraja ini tumbuh beriringan dengan tanaman rempah. Lingkungan inilah yang tanpa sengaja menyebabkan cita rasa kopi Toraja memiliki keunikan tersendiri, dengan aroma yang mirip seperti rempah-rempah.

Tanaman kopi Toraja sendiri biasanya memiliki bentuk yang tidak teratur dengan warna cokelat tua. Walaupun bentuknya tidak teratur, tapi dengan mencium aromanya sudah bisa mengenali kopi Toraja, karena aromanya yang sangat harum dan khas.

6. Kopi Kalimantan

Daerah di Kalimantan menjadi penghasil kopi yang unik dengan cita rasa khas. Berikut adalah beberapa fakta menarik tentang kopi Kalimantan

Kopi Robusta Kalimantan: Kopi Kalimantan, khususnya dari wilayah seperti Pontianak dan Ketapang, dikenal dengan jenis kopi robusta yang memiliki rasa lebih kuat dan sedikit lebih pahit dibandingkan kopi arabika.

Kopi Tanjung Harapan: Salah satu kopi legendaris dari Kalimantan Barat adalah Kopi Tanjung Harapan, yang terkenal dengan rasa full-bodied dan asam yang ringan, cocok untuk mereka yang menyukai kopi dengan kekuatan rasa yang seimbang.

Kopi Alam Liar: Beberapa varietas kopi dari Kalimantan tumbuh liar di hutan, dan sering dipanen oleh petani lokal yang mengutamakan kualitas alami dari tanaman kopi tersebut. Kopi ini biasanya organik dan memiliki rasa yang lebih kompleks dan earthy



7. Kopi Papua

Kopi Amungme

Nama Kopi Amungme diambil dari nama suku yang mengelolanya yaitu, Suku Amungme. Kopi Amungme dibudidayakan di Lereng Gunung Jayawijaya, yang memiliki ketinggian diatas 1.200-2.000 mdpl. Kopi Amungme memiliki rasa yang sedikit asam, memiliki aroma manis yang khas, dan memiliki aftertest moka.

Kopi Wamena

Nama Kopi Wamena juga didasarkan pada nama tempat produksinya yaitu, Wamena. Dibudidayakan di Lembah Baliem yang memiliki ketinggian 1.200-1.600 mdpl. Cita rasa yang diberikan oleh kopi ini adalah sedikit asam dengan nuansa coklat dan floral.

Kopi Pegunungan Bintang

Kopi arabika Pegunungan Bintang ditanam di Pegunungan Bintang. Selain ditanam secara organik, biji kopi dipanen secara manual, hasil panen juga diproses secara manual dengan tangan manusia bukan mesin. Kopi Pegunungan Bintang memiliki rasa khas yaitu citrus, berry, jeruk, fruity, sweet chocolate, sugar cane dan peach

8. Kopi Luwak

Pembahasan mengenai kopi nusantara tentu tidak terlepas dari topik mengenai kopi luwak. Kopi yang satu ini bukan saja memiliki citarasa khas namun juga dijual dengan harga yang cukup tinggi dan menjadi favorit pecinta kopi dari dalam maupun luar negeri. Dianggap unik, kopi ini berasal dari biji kopi yang telah dimakan dan dicerna oleh hewan luwak dan dikeluarkan melalui kotoran. Meski terdengar cukup tidak biasa, kopi ini tetap menjadi kopi favorit dan bahkan dikatakan sebagai biji kopi termahal di dunia.