

WARTA EKSPOR

KOPI LUWAK



PESONA KOPI LUWAK

Indonesia merupakan negara yang memiliki aneka keragaman, termasuk keragaman jenis kopi. Tahun 2012, Indonesia merupakan negara penghasil kopi terbesar ke-3 dunia setelah Brazil dan Vietnam. Perkebunan kopi di Tanah Air tersebar di pulau-pulau besar, seperti Pulau Sumatera, Jawa, Bali, Nusa Tenggara, Sulawesi, Maluku dan Papua.

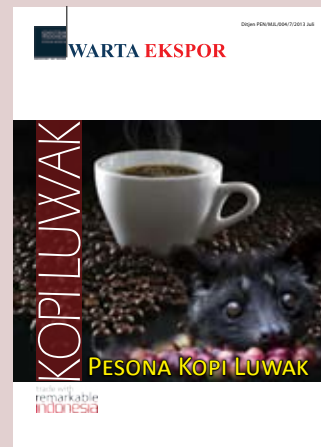
Banyak negara, khususnya di Eropa, Jepang dan Amerika Serikat, telah mengenal kopi jenis spesialti milik Indonesia dan sejajar dengan kopi spesialti dunia lainnya. Kopi spesialti sendiri merupakan kopi kelas premium yang memiliki citarasa tinggi. Beberapa varian kopi spesialti Indonesia yang sudah terkenal di dunia, antara lain, Gayo Coffee dari Aceh, Mandheling Coffee dari Aceh, Java Coffee dari Jawa Timur, Toraja atau Celebes Coffee dari Sulawesi Selatan dan Luwak Coffee.

Edisi warta ekspor kali ini mengulas salah satu dari varian kopi spesialti Indonesia, yaitu kopi luwak (*luwak coffee*), yang saat ini dapat dikatakan menjadi salah satu kopi favorit bagi pencinta kopi di seluruh dunia karena keunikannya. Rasa kopi luwak yang unik didapat oleh proses fermentasi biji kopi yang terjadi secara alami di dalam tubuh hewan musang luwak membuat biji kopi berfermentasi dan matang lebih sempurna.

Tim Editor

Daftar Isi

Ditjen PEN/MJL/004/7/2013 Juli



Editorial 2

Daftar Isi 2

Tajuk Utama 3
Pesona Kopi Luwak

Kisah Sukses 13

Kegiatan Ditjen PEN 15
Juli

Sekilas Info 17
Fesyen Indonesia dalam Gelar Batik Nusantara

Daftar Importir 19

PESONA KOPI LUWAK



Siapa yang tidak mengenal binatang yang dapat menghasilkan kopi termahal. Musang luwak yang mempunyai nama latin *Paradoxurus Hermaphroditus* merupakan mamalia yang termasuk dalam kategori musang dan garangan (*Viverridae*). Musang luwak dapat ditemukan di kawasan Asia Selatan dan Asia Tenggara, mulai dari India, Pakistan, Sri Lanka, Bangladesh, Burma, Filipina, Malaysia dan Indonesia. Di Indonesia, binatang ini dapat ditemukan di Sumatera, Kalimantan, Jawa, Nusa Tenggara, Sulawesi bagian selatan, serta Taliabu dan Seram di Maluku. Namun, karena kopi luwak dihargai sangat tinggi, banyak produsen yang kemudian menangkap musang luwak di alam liar, sehingga populasi musang luwak semakin terancam keberadaannya.

Musang luwak termasuk binatang yang aktif pada

malam hari dan termasuk binatang buas pemakan daging (*carnivora*). Selain itu, binatang ini juga menyukai buah-buahan seperti pisang, pepaya, jambu dan buah kopi. Pada buah kopi yang matang terdapat sejenis aroma yang sangat khas, wangi seperti buah anggur atau buah leci, sehingga disukai musang luwak dan secara naluri binatang ini hanya memakan buah kopi yang benar-benar matang dan punya aroma khusus. Buah kopi yang dimakan, diproses melalui sistem pencernaan dan biji kopi yang dimakan mengalami proses fermentasi selama kurang lebih 12 jam dalam perut musang luwak yang mengandung berbagai macam enzim, di antaranya karboksi peptidase, amino peptidase dan peptidase yang dapat meningkatkan cita rasa kopi. Itu yang menyebabkan biji kopi luwak memiliki aroma khas yang tidak bisa tergantikan oleh proses pembuatan kopi oleh mesin. Dari sinilah



kemudian musang luwak dikenal sebagai penghasil kopi pilihan berkualitas tinggi yang kerap disebut kopi luwak.

Umumnya musang yang biasa dibudidayakan untuk menghasilkan kopi luwak adalah Musang Bulan (Tilu) dan Musang Binturung (Musang Molen). Ada 2 (dua) jenis luwak unggulan yang sering ditangkarkan untuk produksi kopi luwak yaitu dengan ciri-ciri:

- Musang luwak (tilu) atau musang Bulan berbulu hitam di pipi dan ujung buntutnya berbulu putih (genetis harimau). Kelebihan musang bulan, binatang ini memiliki kemampuan memilih biji kopi sejak umur 3 tahun dan dalam semalam dapat mengkonsumsi 3 kg kopi matang.
- Musang luwak (molen) atau musang Binturung berbulu hitam polos tanpa ada bulu putih di muka/pipinya dan tanpa ada bulu putih di ujung buntutnya, kepala kecil tidak sebanding dengan tubuhnya yang besar mencapai ukuran 30 kg. Musang Binturung dapat memiliki kemampuan memilih kopi pada umur 12 tahun dan dalam semalam mampu mengkonsumsi 10 kg kopi matang.

Salah satu cara untuk melestarikan ekosistem kelangsungan hidup musang luwak yang saat ini mulai punah keberadaannya akibat perburuan liar adalah dengan menangkarkannya. Untuk mendukung tercapainya produksi kopi luwak dengan kuantitas dan kualitas tinggi, maka perlu diperhitungkan periode penangkaran hingga dapat memproduksi kopi luwak. Dalam periode jangka pendek, musang yang cocok dibudidayakan adalah musang Bulan dan dalam periode jangka panjang, musang yang bisa dibudidayakan adalah musang binturung. Soal kualitas, pada prinsipnya produk kopi luwak yang dihasilkan dari musang Bulan dan musang Binturung memiliki kesamaan.

Proses pembuatan kopi luwak untuk musang luwak yang berada dalam penangkaran adalah sebagai berikut:

- Para petani mulai memetik buah kopi yang sudah matang di pohon yang berwarna merah;
- Dilakukan pemilahan pada buah kopi matang yang sudah dipetik, karena musang hanya akan memakan buah kopi yang

benar-benar matang (berwarna merah);

- Buah kopi yang sudah matang diberikan ke kandang luwak agar dimakan oleh musang luwak. Pemberian buah kopi matang dilakukan pada saat malam hari. Tubuh musang luwak hanya akan mencerna daging buahnya saja, sementara bijinya akan tetap utuh saat dikeluarkan kembali dalam bentuk kotoran (*feces*). Untuk mengontrol gizi hewan musang luwak tetap seimbang, maka pada siang hari musang luwak sebaiknya diberi makan buah-buahan, ayam dan sayur-sayuran;
- Musang luwak akan mengeluarkan *feces* bijih kopi dalam keadaan utuh. Secara fisik, biji kopi luwak dan kopi lainnya dapat dibedakan dari warna dan aromanya. Biji kopi luwak berwarna kekuningan dan beraroma harum, sedangkan biji kopi biasa berwarna hijau dan kurang begitu harum;
- Selanjutnya, biji kopi yang tercampur dalam *feces*, dipisahkan, dikumpulkan dan dibersihkan kemudian dijemur hingga kering, sehingga terciptalah kopi luwak yang terkenal mahal di dunia. Dapat dipastikan bahwa biji kopi ini terbaik karena hanya buah kopi matang yang dipilih musang sebagai makanannya.

Budaya minum kopi saat ini menjadi tren di berbagai negara, di daerah, maupun di pusat-pusat kota, yang mana bermunculan berbagai menu sajian kopi yang siap untuk dinikmati. Di kalangan pecintanya, kopi menjadi minuman yang memiliki cita rasa yang berbeda-beda dan saat ini mereka dimanjakan dengan cita rasa kopi luwak. Kopi yang dihasilkan dari pencernaan tidak sempurna hewan musang luwak menjadi kopi termahal di pasaran dunia. Terlebih lagi ada sebuah riset yang dilakukan di Kanada yang membuktikan bahwa kandungan protein yang ada di perut musang luwak, membuat biji kopi berfermentasi dan matang lebih sempurna. Hal inilah yang menyebabkan mengapa kopi luwak merupakan salah satu produk organik yang sangat aman bagi kesehatan dan bebas pestisida, pupuk kimia, hormon pertumbuhan, dan benih transgenik. Sebagaimana diketahui, efek dari pestisida, pupuk kimia, dan bahan kimia lainnya tersebut adalah mencemarkan lingkungan, merusak ekosistem, dan menimbulkan berbagai macam penyakit.

Harga yang tinggi membuat orang berusaha untuk dapat mengembangkan usaha kopi luwak dengan cara beternak musang luwak sekaligus menanam kopi. Adapun produsen kopi luwak di Indonesia banyak berada di pulau Sumatera dan Jawa. Ada beberapa daerah yang menjadi penghasil kopi luwak unggulan di Indonesia, seperti di Gayo Aceh, Sidikalang dan Desa Janji Maria Sumut, Kota Pagaralam dan Semende Sumsel, Kotabumi Lampung, Jawa Barat dan Jawa Timur.

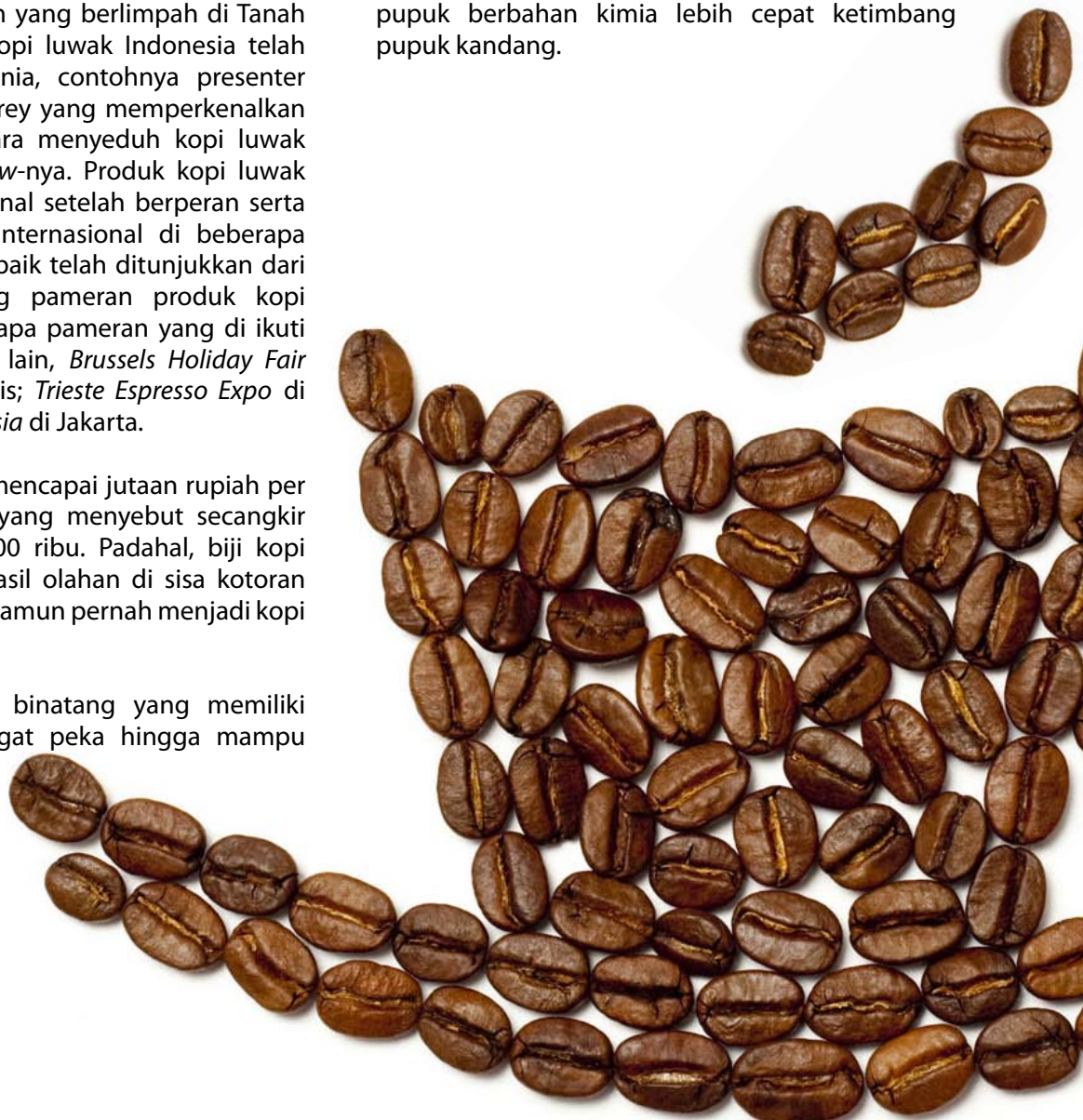
Kopi luwak tersebut bukan hanya dikonsumsi untuk dalam negeri, tapi juga untuk memenuhi permintaan konsumen di luar negeri. Banyaknya permintaan kopi luwak di benua Asia, Eropa dan Amerika, terutama ditunjang dengan gaya hidup orang-orang yang menghabiskan liburan dengan wisata kuliner. Kesempatan tersebut sangat baik bagi Indonesia karena kopi merupakan salah satu dari kekayaan alam yang berlimpah di Tanah Air. Kabar nikmatnya kopi luwak Indonesia telah sampai ke seluruh dunia, contohnya presenter kelas dunia Oprah Winfrey yang memperkenalkan dan memperagakan cara menyeduh kopi luwak dalam acara *reality show*-nya. Produk kopi luwak Indonesia semakin dikenal setelah berperan serta dalam pameran kopi internasional di beberapa negara. Apresiasi yang baik telah ditunjukkan dari banyaknya pengunjung pameran produk kopi luwak Indonesia. Beberapa pameran yang diikuti oleh Indonesia, antara lain, *Brussels Holiday Fair* (BHF) di London, Inggris; *Trieste Espresso Expo* di Italia, *Trade Expo Indonesia* di Jakarta.

Harga kopi luwak bisa mencapai jutaan rupiah per kilogram, bahkan ada yang menyebut secangkir kopi itu seharga Rp 800 ribu. Padahal, biji kopi tersebut berasal dari hasil olahan di sisa kotoran luwak/musang kelapa, namun pernah menjadi kopi termahal di dunia.

Musang luwak adalah binatang yang memiliki indera penciuman sangat peka hingga mampu

memilih biji kopi yang matang optimal. Biji kopi yang masih dilindungi kulit keras dan tidak tercerna akan keluar bersama kotoran luwak, karena luwak memiliki sistem pencernaan yang sederhana. Biji kopi luwak seperti ini sering diburu para petani kopi, karena diyakini berasal dari biji kopi terbaik dan telah difermentasikan secara alami di dalam sistem pencernaan luwak. Secara finansial, sudah tentu kopi luwak mampu menjadi salah satu bisnis yang menjanjikan.

Indonesia merupakan salah satu penghasil kopi luwak terbesar dan terbaik di dunia. Produk kopi tersebut mampu menembus pasaran internasional, hanya kalah dari Brazil dan Vietnam. Dan faktor yang mempengaruhinya adalah karena Brazil dan Vietnam menggunakan pupuk kimiawi, Indonesia menggunakan pupuk kandang. Dari segi pertumbuhan sudah dapat terlihat jelas bahwa pupuk berbahan kimia lebih cepat ketimbang pupuk kandang.



Kopi Luwak, Istimewa dan Banyak Manfaatnya

Keistimewaan yang didapat dari kopi luwak adalah karena kopi tersebut *low cafein* (rendah kafein), *low acidity* (rendah kandungan kadar asam), *low fat* (rendah lemak), *low bitter* (rendah rasa pahit), sehingga kopi luwak ini dijuluki sebagai kopi ternikmat di dunia, bahkan telah memecahkan rekor tercatat dalam buku *Guinness Book of Reccord* sebagai *The 1st Excellent & Most Expensive Coffee in the World* (kopi no. 1 terbaik & kopi termahal di dunia).

Kopi merupakan jenis minuman yang sangat lazim, terutama di Indonesia, karena di sini tanaman jenis ini dapat tumbuh subur dan mampu menghasilkan biji kopi yang berkualitas. Dengan harga yang terjangkau semua kalangan dapat menikmati minuman berasa pahit, namun bisa membuat ketagihan. Kopi diproduksi dengan cara tradisional dan juga modern, yang mana kopi tradisional lebih pekat rasa pahitnya namun bagi pecandu kopi rasa pahit ini yang memberikan kenikmatan tersendiri. Kopi yang telah diproduksi dengan proses modern mampu memberikan alternatif rasa untuk masyarakat. Kopi luwak bukan jenis kopi pasaran karena harganya yang cukup mahal, bahkan jenis ini menjadi jenis kopi yang paling mahal di dunia. Bukan sekadar rasa yang membuat kopi ini terkenal dan juga mahal, tapi juga manfaat kopi luwak dipercaya sangat bervariasi dan berkhasiat.

Dari penelitian para ahli, telah ditemukan beberapa manfaat kopi luwak yang dipercaya sangat berkhasiat untuk kesehatan. Kopi ini tidak mengganggu jantung dan juga lambung yang menjadi masalah terbesar penikmat kopi. Kopi ini mampu menjadi salah satu alternatif terbaik bagi mereka untuk menyayangi jantung dan lambung tanpa harus meninggalkan kenikmatan kopi. Proses alami yang terjadi diperut hewan musang luwak memberikan kualitas dalam rasa dan juga manfaat yang sangat menakjubkan yang belum ada tandingan dari kopi jenis ini. Manfaat yang pertama adalah mencegah penyakit saraf. Kopi luwak memiliki kandungan antioksidan tinggi untuk mencegah kerusakan sel yang dihubungkan dengan penyakit parkinson. Kafein membantu menghambat meningkatkan kinerja otak dan menambah daya ingat serta mampu

mengurangi risiko penyakit alzheimer. Manfaat kopi luwak selanjutnya adalah melindungi gigi, di mana kafein juga memiliki kemampuan anti lengket dan anti bakteri yang menyebabkan kerusakan lapisan gigi. Dengan meminum secangkir kopi setiap hari akan mengurangi risiko kanker mulut hingga 50%. Risiko kanker payudara juga dapat diminimalisir dengan kopi luwak ini lantaran zat *phytoestrogen* dan *flavonoid* yang dilepaskan oleh kopi mampu menahan pertumbuhan tumor. Dengan mengkonsumsi dua hingga lima cangkir setiap hari dapat memberi manfaat bagi tubuh untuk mengurangi risiko kanker kulit non melanoma. Banyak yang bilang juga, kalau rutin meminum kopi luwak akan menyembuhkan penyakit lemah syawat.

Manfaat kopi luwak yang terakhir ini mungkin dapat memberikan inspirasi dan juga alternatif bagi anda yang memiliki tanda-tanda penyakit diabetes. Penelitian membuktikan bahwa dengan mengkonsumsi tiga hingga empat cangkir secara teratur dapat menurunkan risiko diabetes tipe II hingga 30%. Sebab, zat asam klorogenik yang terkandung di dalam kopi luwak dapat membantu mencegah turunnya jumlah insulin dalam tubuh yang menjadi pertanda awal penyakit ini.

Di Indonesia, kopi luwak sempat menjadi perbincangan apakah halal untuk atau haram bagi umat Islam karena dihasilkan dari biji yang berbalur kotoran luwak. Setelah banyaknya kontroversi yang ada, Majelis Ulama Indonesia (MUI) merespons hal tersebut dengan mengeluarkan fatwa menyangkut berbagai aktivitas yang bersangkutan dengan memproduksi, menjual maupun mengkonsumsi kopi luwak. Kopi luwak, menurut MUI, adalah *mutanajjis* atau barang yang terkena najis. Kopi luwak bukan najis jika memenuhi dua syarat, yaitu jika biji kopi masih utuh terbungkus kulit atau yang biasa disebut kulit tanduk, dan masih bisa tumbuh apabila biji tersebut ditanam. Jika sudah memenuhi dua kriteria tersebut, kopi luwak dapat dikategorikan halal. Menurut fatwa yang dikeluarkan MUI, mengkonsumsi kopi luwak hukumnya boleh. Karena itu, umat muslim tidak perlu ragu menikmati keunikan aroma dan lezatnya cita rasa kopi luwak.

Jenis Kopi Luwak





KOPI ARABIKA



KOPI ROBUSTA

Jika berbicara tentang jenis kopi, terutama di negara kita sendiri, kita mengenal ada 3 jenis kopi, yaitu: Kopi Arabika, Robusta, dan Liberika. Untuk jenis Liberika, saat ini sudah sangat jarang sekali diproduksi. Yang banyak diminati oleh konsumen kopi di Indonesia maupun dunia adalah jenis Arabika dan Robusta.

Kopi jenis Arabika terdapat pada dataran tinggi 1000-2100 meter di atas permukaan laut. Hal itu berpengaruh terhadap kelembaban udara, kebersihan udara dan faktor kandungan tanah. Semakin tinggi dataran, maka kualitas biji kopi yang dihasilkan akan semakin baik, yang pada akhirnya akan menghasilkan aroma dan rasa yang lebih baik pula.

Jika dilihat dari segi dasarnya saja, yang mana kopi Arabika lebih baik dari kopi Robusta, maka sudah dapat dipastikan bahwa kopi luwak Arabika

pun lebih baik ketimbang kopi luwak Robusta. Karakteristik rasa kopi luwak Arabika adalah asam, sedangkan kopi luwak Robusta memiliki rasa lebih pahit. Itu adalah cara termudah untuk membedakan jenis kopi luwak yang diminum. Tentunya harus dicoba tanpa gula.

Itulah sebabnya mengapa kopi luwak Arabika bisa memiliki *grade* yang lebih baik dibandingkan Robusta. Kopi luwak Robusta pada umumnya memiliki karakter yang hampir sama, yakni rasa pahit yang sangat kuat, sehingga yang bukan penikmat kopi tidak akan kuat dengan rasa pahitnya itu. Jika mereka ingin meminumnya, biasanya dicampur dengan gula. Berbeda halnya dengan kopi luwak Arabika, yang bukan penikmat kopi sekalipun, bisa menikmati kopi luwak tanpa gula karena memiliki rasa yang *balance* antara pahit dan asamnya.



PERDAGANGAN KOPI DUNIA

Konsumsi kopi global tahun 2012/13 diperkirakan masih tumbuh positif, walaupun perekonomian global masih diterpa krisis Eropa. Dampak krisis ekonomi terefleksikan pada pertumbuhan konsumsi kopi yang rendah di kawasan Uni Eropa sementara di Amerika Serikat konsumsi kopi menunjukkan perkembangan yang stabil. Apabila dibagi ke dalam dua kelompok, yaitu negara importir kopi dan negara eksportir kopi, maka tahun ini pertumbuhan konsumsi kopi di negara eksportir diperkirakan akan dapat lebih tinggi dibandingkan negara importir. Pertumbuhan ekonomi yang lebih baik di Asia dan Amerika Latin, serta dibarengi oleh tumbuhnya *middle income class*, serta tuntutan gaya hidup minum kopi kelas menengah-atas, menunjang tingginya konsumsi kopi di kawasan *emerging market*. Kebiasaan minum kopi yang sulit untuk dihilangkan menjadikan konsumsi kopi dunia tetap bertahan. Di Amerika Serikat misalnya,

setelah pada krisis global 2008/09 perubahan pola konsumsi kopi mulai bergeser dari *coffee shop* ke rumah maka saat ini para penjual kopi tersebut mengaplikasikan beberapa strategi penjualan kopi agar *out of home sector coffee* tetap dapat bertahan. Salah satunya dengan menjual kopi *brews* untuk diolah di rumah.

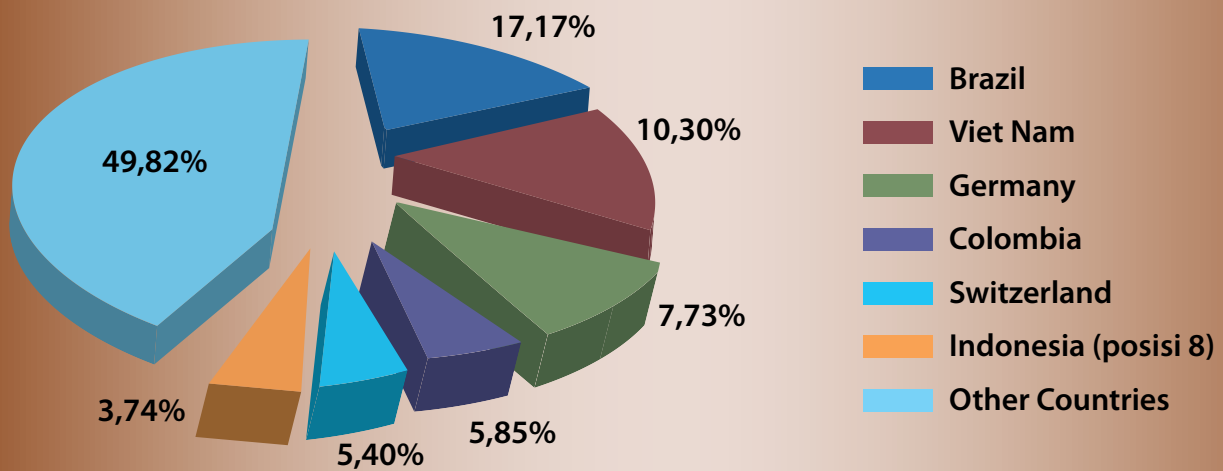


Berdasarkan data yang bersumber dari Trademap, ekspor kopi dunia tahun 2012 bernilai sebesar US\$ 33,4 miliar, turun 7,53% dibandingkan dengan nilai eksor tahun sebelumnya. Salah satu yang menyebabkan terjadinya penurunan tersebut adalah adanya penurunan produksi kopi di Brazil. Penurunan produksi kopi Brazil terkait erat dengan siklus produksi kopi tahunan, di mana setelah produksi meningkat pesat di tahun sebelumnya, akan diikuti oleh penurunan produksi di tahun berikutnya. Produksi kopi di Meksiko dan Amerika Tengah juga mengalami penurunan karena adanya curah hujan tinggi yang merusak tanaman kopi pada Oktober 2011.

didukung dengan asumsi bahwa kondisi cuaca terbilang kondusif.

Kopi merupakan sebuah komoditas tingkat dunia yang dianggap penting. Berdasarkan data *International Coffee Organization* (ICO), tiga besar eksportir kopi dunia adalah Brazil, Vietnam dan Indonesia. Sedangkan untuk pengimpor terbesar adalah Amerika Serikat, Jerman dan Jepang. Jika dilihat berdasarkan kawasan, maka Eropa adalah pengimpor terbesar kopi dunia. Sayangnya, hampir keseluruhan kopi yang diekspor dari Vietnam dan Indonesia adalah kopi Robusta yang lebih rendah kualitasnya, sehingga kurang diminati negara-

Eksportir Kopi Teratas dan Posisi Indonesia di Dunia (HS 0901)



Source: ITC calculations based on UN COMTRADE statistics.

Dengan menurunnya produksi kopi dunia, maka berpengaruh juga pada konsumsi kopi dunia yang turun 8,69% menjadi US\$ 33,1 miliar di tahun 2012. Di tahun 2013, beberapa factor, seperti siklus produksi yang naik di Brazil sebagai negara produsen kopi terbesar dan adanya program ekspansi produksi kopi, serta adanya revitalisasi kebun kopi yang dicanangkan pemerintah di masing-masing negara penghasil kopi, mulai dari Amerika Latin, Afrika serta Asia diperkirakan akan meningkatkan produksi kopi. Perkiraan itu juga

negara pengimpor kopi terbesar di dunia itu. Ini berbeda dari kopi dari Brazil yang memang terkenal dengan kualitas yang tinggi. Tak heran, menurut data ICO April 2013, jika ekspor kopi Indonesia dan Vietnam digabung (yakni 12.730.000 karung + 22.000.000 karung), belum bisa menyaingi ekspor Brazil yang mencapai 50.826.000 karung.

Brazil telah menguasai perdagangan kopi dunia selama 150 tahun, dengan komposisi saat ini 70% kopi Arabika dan 30% kopi Robusta. Brazil tidak

hanya menguasai perdagangan bijih kopi yang dikemas dalam karung 60 kg, tapi juga merupakan eksportir kopi instan terbesar di dunia. Beberapa hal yang membuat Brazil mampu menguasai perdagangan kopi dunia, di antaranya:

1. Areal perkebunan kopi yang sangat luas, melibatkan 220.000 perkebunan seluas 27.000 km².
2. Kemauan untuk merespon tuntutan pasar, terutama tentang peningkatan kualitas.
3. Menanam varietas kopi yang tepat, yaitu kopi Arabika yang paling diminati oleh negara-negara pengimpor kopi terbesar di dunia.
4. Membebaskan bea ekspor biji kopi yang belum diproses ke negara pengimpor kopi terbesar dunia, yaitu Amerika Serikat, negara-negara Eropa dan Jepang. Penduduk Brazil sendiri adalah konsumen kopi yang sangat besar, hampir menyamai konsumsi dalam negeri Amerika Serikat.

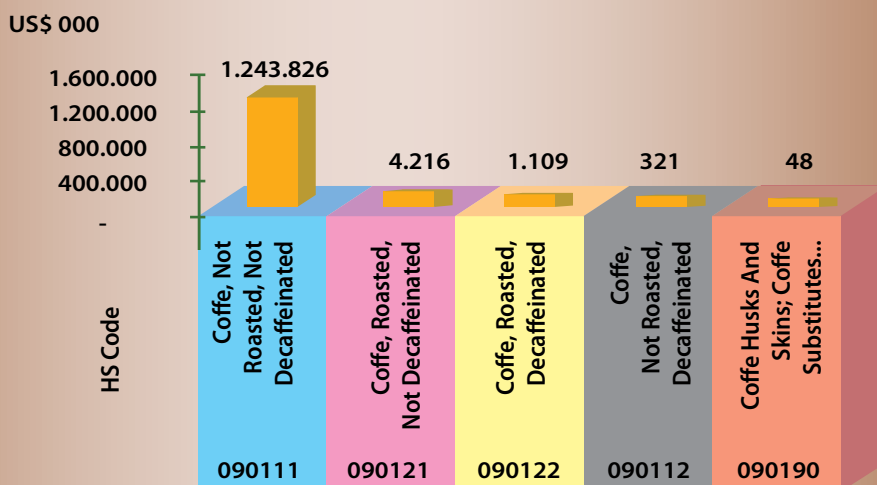
Sementara itu, perkebunan kopi di Indonesia sebagian besar adalah perkebunan milik rakyat (>95%), dan sisanya merupakan milik Negara dan swasta. Namun, produktivitas perkebunan rakyat masih relatif rendah dibandingkan dengan perkebunan negara. Indonesia mengeksport sebagian besar (sekitar 70%) kopi yang diproduksinya. Ekspor kopi Indonesia sebagian

besar terdiri dari ekspor kopi Robusta (82%). Tujuan terbesar ekspor kopi Indonesia adalah negara Amerika Serikat, Jerman dan Jepang. Tahun 2012 nilai ekspor kopi Indonesia tercatat US\$ 1,24 milyar, naik 20,53% dibanding tahun sebelumnya. Kenaikan nilai ekspor tersebut ditunjang oleh akses bahan baku yang juga meningkat. Klasifikasi produk yang diekspor oleh Indonesia dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Permintaan dunia dalam konsumsi kopi saat ini lebih didominasi oleh kopi olahan yang siap diseduh di rumah terkait dengan menurunnya konsumsi kopi di *coffee shop* sebagai dampak dari krisis ekonomi. Tren permintaan kopi global yang terjadi mendorong agar pemerintah dan pengusaha kopi bersama-sama mengembangkan *road map* program hilirisasi industri kopi nasional dan pengembangan "*specialty coffee*" seperti halnya kopi luwak dengan harapan industri kopi dapat lebih menangkap pasar lebih luas lagi, baik di dalam negeri maupun pasar luar negeri.

Dari kuantitas produksi, mungkin akan terlihat sulit untuk mengalahkan Brazil. Namun, dari sisi kualitas dan *uniqueness*, Indonesia punya kekuatan. Industri kopi di Indonesia sekarang mengarah kepada keberagaman jenis kopi.

Indonesia Export of Coffee 2012



Source: Central Board of Statistics

Sentral Kopi

Pangalengan, Sentral Kopi di Bandung Selatan-Jawa Barat



Pangalengan merupakan daerah di Bandung Selatan, Jawa Barat yang menyuguhkan keindahan alam dengan suasana yang tenang dan terdapat perkebunan teh serta jajaran hutan pinus di sekitarnya. Di balik keindahan itu, daerah Pangalengan sebenarnya merupakan pusat perkebunan kopi terbesar di Jawa Barat. Kopi menjadi komoditas primadona produk unggulan bagi para petani di Pangalengan yang terletak di ketinggian 900 s.d 1800 dpl (di atas permukaan laut) dengan luas total lahan lebih dari 50 ribu hektar yang ditanami jenis kopi Arabika organik. Kopi Arabika adalah jenis varietas kopi terbaik di Indonesia. Kopi jenis Arabika ini ciri-cirinya berbiji bulat lonjong, warna *green* dan memiliki karakter rasa lebih asam, lebih lembut dan halus, aroma wangi lebih tajam dan berkarakter kuat, memiliki rasa kental saat diminum dimulut. Kopi Arabika

menguasai 70% pangsa pasar kopi dunia. Dari segi harga pun, kopi jenis ini dapat dikatakan yang paling mahal dibanding jenis kopi lain di Indonesia. Lalu, di bawahnya ada kopi Robusta, yang banyak terdapat di daerah dataran rendah, seperti sekitar wilayah Sumatera.

Sebagai daerah yang menjadi pusat perkebunan kopi, berdirilah perusahaan-perusahaan yang mengelolakan kopi tersebut, salah satunya dengan nama CV. Kopi Luwak Indonesia. Perusahaan ini adalah produsen kopi luwak terbesar di Bandung Selatan yang berkualitas ekspor dan memiliki penangkaran luwak sendiri. Kopi luwak yang dihasilkan berasal dari luwak liar dan luwak penangkaran, di mana sumber kopi didapat dari perkebunan kopi Arabika di daerah Pangalengan. Selama bertahun-tahun, perusahaan ini berfokus dan berkiprah di bisnis

kopi luwak secara profesional, didukung oleh keterampilan sumber daya manusia (SDM) dan tertinggi "Kopi Luwak" sebagai "1st Excellent and Most Expensive Coffee in the World". Spesialisasi tersebut dilakukan untuk mempersembahkan kualitas terbaik dalam pembuatan kopi luwak di Indonesia yang diakui dunia. Inilah yang membuat perusahaan ini mengalami kemajuan yang signifikan. CV. Kopi Luwak Indonesia dengan sangat cepat menjadi pemain kopi terkemuka di kawasan regional. Identitas baru yang ditampilkan oleh perusahaan adalah ekspresi untuk mengubah ambisi menjadi keunggulan.

Saat ini perusahaan tersebut telah memiliki perkebunan kopi organik sendiri seluas 6 hektar yang tumbuh dengan baik dan subur karena ditanam di lahan dataran tinggi yang berada 1600 meter dpl dengan suhu tropis, serta curah hujan tinggi. Kondisi seperti ini yang mampu menghasilkan kualitas kopi yang baik dan sempurna. Kerjasama dan hubungan langsung kepada para petani kopi di lapangan dapat membantu juga dalam menjaga mutu keaslian biji kopi luwaknya dan dikerjakan mulai dari mengumpulkan, menyeleksi dan memproses dengan ketat. Perusahaan ini juga telah memiliki sertifikat terpercaya di Indonesia, antara lain, Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dari Dinas Kesehatan, Sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI), Sertifikat Barista dari Anomali Coffee, dan lain sebagainya.

Salah satu kopi luwak terbaik di Pangalengan adalah Merk Golden Luwak (*Real Original Coffee Luwak*), yang kenikmatannya bercita rasa kopi

luwak asli yang murni benar-benar kopi luwak. Di daerah ini juga dapat ditemukan peternakan luwak yang terletak tepat disamping lokasi pabrik CV. Kopi Luwak Indonesia. Di tempat inilah musang luwak ditangkarkan/ ditenakkan. Kopi luwak yang dihasilkan perusahaan ini merupakan kopi luwak hasil dari penangkaran, maka pakan musang luwak sangat dijaga kualitasnya. Musang luwak tidak hanya diberi makan buah kopi, tapi juga buah-buahan lain seperti pisang, pepaya dan juga vitamin daging-dagingan seperti ikan, belut, lele, kerang dan wiskas serta *crickers* (vitamin makanan kucing).

Perusahaan yang berdiri sejak 2009 itu tercatat sebagai produsen kopi luwak pertama di Jawa Barat, dan kini perusahaan telah menuai hasilnya sebagai eksportir kopi luwak. Dalam mengeksportir kopi luwaknya, CV. Kopi Luwak Indonesia mengawali langkahnya dengan melakukan promosi, baik melalui pameran maupun iklan di *website* sendiri hingga kemudian dapat mengeksportir kopi luwak ke beberapa negara di Asia maupun Eropa, seperti Malaysia, Singapura, Thailand, Japan, Korea, Taiwan, Hongkong, Amerika Serikat, Kanada, Belanda, Jerman dan Belgia.

Beberapa prestasi yang telah diraih oleh CV. Kopi Luwak Indonesia, antara lain:

- *The Best Company Award "as Best Quality Product"* tahun 2012 dari Dinas Kementerian & Pariwisata;
- *"The Best Coffee of The Year"* Tahun 2011 dari Pusat Presentasi Indonesia;
- Liputan-liputan dari media televisi dan kunjungan riset serta penelitian dari instansi pemerintah ataupun swasta.



(sumber: <http://kopiluwakindonesia.co.id>)

Taipei International Food Show 2013

Makanan Olahan Indonesia Meraih Untung di Negeri “Naga Kecil Asia”



--termasuk kopi luwak, madu, jenang/dodol, makanan hasil laut dibekukan, produk cokelat, *snack*, biskuit, mie, dendeng balado & rendang, juga minuman sehat, bumbu masakan, *nata de coco* dan lain-lain.

Pada hari pembukaan, Kepala Kantor Dagang dan Ekonomi Indonesia (KDEI) di Taipei beserta staf turut mengunjungi paviliun Indonesia, berdiskusi dengan para peserta pameran, yang khususnya mengenai peluang dan tantangan pemasaran produk Indonesia di Taiwan. Selama pameran berlangsung, tercatat 93 *buyers* potensial berminat terhadap produk Indonesia, di antaranya dari Taiwan, Kanada, Jepang, China, Malaysia, Singapura, Ukraina, Amerika Serikat, Korea, Myanmar, Belgia, Emirat Arab, Thailand, Australia dan Maroko. Adapun produk yang banyak diminati adalah makanan hasil laut yang dibekukan, bubuk kunyit, lada dan sambal serta bumbu masakan.

Produk makanan olahan Indonesia diminati masyarakat Taiwan atau negeri “Naga Kecil Asia”. Ini dapat dilihat dari hasil transaksi dagang senilai USD 2,1 juta di pameran *The 23rd Taipei International Food Show 2013* yang berlangsung pada 26 - 29 Juni 2013 di Taipei Nangang Exhibition Center, Taipei, Taiwan. Keikutsertaan Indonesia pada pameran ini merupakan hasil kerja sama antara Kantor Dagang dan Ekonomi Indonesia (KDEI) Taipei dengan Direktorat Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional Kementerian Perdagangan.

Taipei International Food Show 2013 adalah salah satu pameran makanan terbesar dan terpopuler di Asia, melibatkan 36 negara peserta. Paviliun Indonesia dengan spesial desain konstruksi yang khas didominasi warna merah dan putih bertema “*Trade with Remarkable Indonesia*”. Dalam pameran kali ini, paviliun Indonesia menjajakan beragam produk makanan dan minuman, seperti teh, kopi



Kegiatan Ditjen PEN lainnya

Selama bulan Juli 2013, kegiatan Ditjen PEN secara umum mencakup, antara lain:

- Persiapan Partisipasi Kemendag pada *Jakarta Fashion Week 2014*.
- Pertemuan Kerjasama dengan BBPPEI terkait *Export Coaching Program (ECP)* bersama dengan CBI untuk sektor *Food Ingredients* dan Program Sertifikasi Manajer Ekspor-Impor tahun 2014.
- Rapat Persiapan Sidang Komisi Bersama (SKB) RI-Maroko ke II di Jakarta.
- Persiapan Penyelenggaraan *The 1st Meeting of Indonesia-Kazakhstan Joint Commission Economic Cooperation*.
- Kegiatan aktivasi kerjasama “Pemberdayaan Usahawan dan Potensi Daerah untuk Meningkatkan Ekspor”.
- Rakor Panitia Pusat dan Daerah dalam rangka pelaksanaan Sail Komodo 2013.
- Laporan Kunjungan ke Lokasi KTM WTO ke-9 dan Pertemuan dengan WTO Task Force.
- Kegiatan Dialog Eksportir dengan tema “Strategi Pemasaran dan *Branding* yang Efektif”.
- Partisipasi KJRI Vancouver pada *Steveston Salmon Festival Tradeshow*, Richmond.
- Partisipasi pada *Summer Fancy Food Show*, New York-Amerika Serikat.
- Pelaksanaan Misi Dagang ke Pakistan.
- Partisipasi Indonesia pada Pameran “*Cebu Food Expo 2013*”.
- Partisipasi Atdag Washington DC pada Pameran *Spinexpo* di New York.
- Persiapan Partisipasi pada Pameran “*The 47th House and Gift Fair*” di Sao Paulo, Brazil.
- Persiapan Partisipasi pada Pameran *Summer Las Vegas Market (LVM)* 2013.
- Persiapan Partisipasi Pameran *World Food Moscow* 2013.
- Persiapan Partisipasi Pameran *ASEAN Year Consumer Fair Part 12*.
- Persiapan *The 10th China ASEAN Expo (CAEXPO)* 2013.
- Pelayanan informasi melalui *Inquiry*.
- Penerimaan kunjungan (BRD).
- Program Diklat untuk meningkatkan kualitas SDM.

Selain beberapa aktivitas promosi dan misi dagang, kegiatan Ditjen PEN banyak menunjukkan aktivitas persiapan, pembahasan dan pengembangan bagi pelaksanaan kegiatan, yang tidak lain bertujuan

supaya berkinerja lebih baik sesuai dengan tugas dan fungsinya, serta memajukan Kementerian Perdagangan.



FESYEN INDONESIA DALAM GELAR BATIK NUSANTARA

Batik merupakan jati diri bangsa Indonesia karena mengandung makna simbolis dan nilai tradisi bangsa. Oleh karenanya, bangsa Indonesia perlu melestarikan dan mengembangkan batik sebagai wujud rasa cinta kepada batik yang berarti juga cinta terhadap bangsa dan negara. Ajakan tersebut disampaikan oleh Direktur Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional Kementerian Perdagangan (Dirjen PEN) Gusmardi Bustami pada pembukaan Gelar Batik Nusantara (GBN) tanggal 17 Juli 2013, di Jakarta Convention Center, Jakarta. Pada perhelatan yang berlangsung tanggal 17-21 Juli 2013 ini, Kementerian Perdagangan bersama Yayasan Batik Indonesia (YBI) mempersembahkan Zona Ikon Batik Nusantara.

Kegiatan yang dibuka oleh Presiden RI Susilo Bambang Yudhoyono, dengan mengangkat tema "InnoQuality" dengan *tagline* "Batik Selalu di Hati". Melalui tema ini, GBN 2013 diharapkan dapat menampilkan berbagai inovasi baru dalam dunia batik Indonesia, dari fesyen hingga interior.

Zona Ikon Batik Nusantara menampilkan perkembangan dan keragaman batik nusantara dari berbagai zaman, tentang keindahan dan keunikan corak, tema, bahkan pakem batik Jawa dari Pekalongan, Semarang, Rembang, Lasem, Kudus dan Solo. Zona ini diharapkan dapat menjadi media pembelajaran bagi masyarakat untuk lebih mengenal dan mencintai Batik Indonesia.

GBN2013 merupakan pameran batik tingkat nasional yang diadakan setiap dua tahun sekali, dirancang untuk menjadi ikon dalam perkembangan batik di Indonesia. Kegiatan ini bertujuan untuk menjadi sarana dalam pengembangan aplikasi batik selain pada fesyen. Penyelenggaraan GBN tahun ini diikuti oleh lebih dari 350 pengrajin batik dan dihadiri oleh masyarakat pecinta batik dari berbagai kalangan. Meskipun batik telah mendapatkan pengakuan UNESCO sebagai *Intangible Cultural Heritages* (kekayaan tak benda) tahun 2009 lalu, kita perlu menjadikan batik sebagai bagian dari kehidupan masyarakat Indonesia dan sebagai budaya yang hidup (*living tradition*). Pengakuan

UNESCO tersebut sanga strategis bagi eksistensi batik dan nilai pentingnya bagi peradaban dan perkembangan kebudayaan di Indonesia.

Saat ini, batik bukan sekadar budaya khas Indonesia, tapi telah menjadi kekayaan intelektual bangsa Indonesia dan penggerak perekonomian sebagian masyarakat Indonesia. Menurut Gusmardi, pasar batik kini semakin luas, tidak hanya dalam negeri, tapi juga sampai ke manca negara. "*Multiplier effect* dari perdagangan batik semakin nyata, baik dari nilai produksi maupun tenaga kerja yang diserap. Dengan nilai ekonomi yang terus mengalami peningkatan, batik semakin berpeluang besar menjadi salah satu ikon *nationbranding* Indonesia," ujar Gusmardi. Tujuan ekspor batik saat ini, antara lain, Amerika Serikat, Belgia, Jerman, Inggris, Jepang dan Korea Selatan.

Kesadaran orang Indonesia terhadap batik menjadi salah satu motor penyelamat warisan kekayaan nasional ini. Permintaan masyarakat Indonesia terhadap produk batik cukup tinggi, tapi masih diperlukan pengembangan industri batik agar dapat menciptakan inovasi-inovasi baru, sehingga produk batik dapat lebih variatif.

NIEHOFFS KAFFEROSTEREI GMBH

Sunderhooker Weg 6-8 D-48599
Gronau Epe, Germany
Tel : (490) 2565 4066-0
Fax : (490) 25654065-40
Email : f.niehoff@niehoff-kaffee.de
Website : www.niehoff-kaffee.de
Product : *Coffee*

ALBRECHT & DILL GMBH

Brandstucken 23 22549
Hamburg, Germany
Tel : (49-40) 8009101
Fax : (49-40) 80091135
Email : office@albrecht-dill.de
Website : www.albrecht-dill.de
Product : *Coffee, Other Preparations
Containing Cocoa, Spices, Tea*

INTERWALGA IM-UND EXPORT GMBH

Backerstrasse 3,
Germany
Tel : 49-040-309732-0
Fax : 49-040-309732-0
Email : asia@interwalga.de
Website : www.interwalga.de
Product : *Cocoa Beans, Whole Or Broken,
Raw Or Roasted, Coffee, Rubber Product*

CAFFE VERGNANO

SS Torino-Asti km 22 100026
Santen Torino, Italy
Tel : +39 011 9455111
Fax : +39 011 9493507
Email : family@caffevergnano.com
Product : *Coffee Beans*

ROYAL COFFEE MAKER

172 W. Sherwood Road
USA
Tel : (517) 3477983
Fax : (517) 3490917
Email : info@royalcoffeemaker.com
Website : www.royalcoffeemaker.com
Product : *Coffee*

TOK TAKE ALIMENTACO LTDA

Rua Irineu Jose Bordon, 807, Bl.1
Pq. Anhangüera, Brazil
Tel : 55 11 3622-2400
Fax : 55 11 3622-2400
Email : spar@toktake.com.br
Website : www.toktake.com.br
Product : *Coffee*

SONAE DISTRIBUICAO BRASIL S.A.

Rua Sergio Dietrich, S/N Sarandi
Brazil
Tel : 55 51 3349-4860
Fax : 55 51 3349-4860
Email : rmartins@sonae.com.br
Website : www.sonae.com.br
Product : *Coffee*

28th



T R A D E X P O Indonesia

Exhibition | **Business Forum** | Business Matching

16-20 October 2013
Jakarta, Indonesia

Organized by
The Ministry of Trade of the Republic of Indonesia
Directorate General of National Export Development



Phone : +6221-2352-8644
Fax : +6221-2352-8645
Email : tradexpoindonesia@kemendag.go.id
www.tradexpoindonesia.com

Featuring Quality and Competitive Products

Agricultural Products
Coffe & Cocoa
Fisheries
Rubber & Rubber Products
Automotive & Components
Building Materials
Electricity & Electronics
Food & Beverages
Footware
Furniture
Glassware
Handicrafts
Household Goods
Jewelry & Accessories
Leather & Leather Products
Services
Textile & Textile Products

DGNED - Directorate General of National Export Development

Jl. M.I. Ridwan Rais No.5
Main Building 3rd floor
Jakarta 10110, Indonesia
Phone : +6221-385-8171
Fax : +6221-235-2865-2
Email : p2ie@kemendag.go.id