

# Panen Hijau: Kebiasaan Lama Petani Kopi di Kabupaten Bantaeng, Sulawesi Selatan yang Perlu Diperbaiki

Oleh: Iskak Nungky Ismawan dan Syarfiah Zainuddin

Kopi dikenal di Sulawesi sejak tahun 1750, ketika Belanda mencoba menanam kopi di luar Jawa untuk memenuhi tingginya permintaan ekspor. Ada dua jenis kopi yang dihasilkan dari Sulawesi, yaitu Robusta dan Arabika.

Kabupaten Bantaeng yang terletak di bagian selatan Provinsi Sulawesi Selatan dan memiliki ketinggian tempat bervariasi mulai dari 0–1500 meter di atas permukaan laut (dpl) merupakan salah satu daerah penghasil kopi Robusta dan Arabika. Daerah-daerah penghasil kopi di Bantaeng tersebar di Kecamatan Tompo Bulu, Eremerasa, Bantaeng, Sinoa, dan Uluere. Sebagian besar kopi di Bantaeng ditanam dengan sistem kebun campuran.

Hingga tahun 2010, produksi kopi di Bantaeng mencapai 1.602 ton dari 3.800 ha lahan. Jika dibandingkan dengan kabupaten lain di Sulawesi Selatan secara umum, produksi kopi Bantaeng menduduki peringkat 9 pada tahun 2010 (Badan Koordinasi Penanaman Modal Bantaeng, 2012).

## Pemanenan Kopi di Bantaeng

Buah kopi yang siap panen ditandai dengan warna kulit buah berwarna merah dan bagian dalam atau bijinya sudah mengeras. Di Bantaeng, panen kopi biasanya berlangsung antara bulan Juli sampai Agustus. Kebanyakan petani di Bantaeng memiliki pohon kopi yang cukup tinggi mencapai lebih dari 4 m, sehingga untuk memanen dibutuhkan alat perunduk batang kopi.

Kegiatan pemanenan kopi di Bantaeng melibatkan anggota keluarga, baik lelaki maupun perempuan. Anggota keluarga perempuan membantu memetik buah kopi dan menyiapkan bekal makan siang untuk dibawa ke kebun. Sementara, anggota keluarga laki-laki memetik buah dan mengangkut hasil panen.

Setelah dipetik, biji kopi dikeringkan secara langsung, walaupun ada beberapa petani yang memecah kulit



Kiri: Panen hijau kopi; Kanan: Proses penggilingan panen hijau (Foto: Iskak Nungky)

kopi terlebih dulu sebelum dikeringkan. Biji kopi yang sudah dijemur dapat langsung dijual, atau disimpan terutama jika jumlah panen kopi melimpah dan tidak ada kebutuhan yang mendesak.

Pada dasarnya, ada dua tipe pemanenan kopi di Bantaeng. Perbedaan kedua tipe pemanenan kopi ini adalah warna buah ketika panen. Pada panen hijau, biji kopi dipanen saat masih berwarna hijau, sedangkan panen merah dilakukan dengan memanen biji kopi yang telah berwarna merah. Dari segi kualitas produk kopi, panen yang dianjurkan adalah panen merah. Kopi hasil panen merah menghasilkan biji yang lebih berat dengan bentuk yang lebih besar dan sempurna, rasa lebih enak, tahan lama apabila disimpan di gudang, harga jual lebih tinggi dan banyak diminati perusahaan kopi. Sementara, biji hasil panen hijau cenderung lebih ringan karena bentuk bijinya belum padat, rasa yang dihasilkan kurang memuaskan, tidak tahan lama disimpan, harga jual murah. Namun, petani di Bantaeng umumnya melakukan panen hijau.

Jimong dari Dusun Bonto Jonga, Desa Pabumbungan dan Ramli asal Desa Pattaneteang yang keduanya adalah

petani dan pedagang pengumpul kopi dari Bantaeng menuturkan bahwa kopi Robusta panen hijau yang sudah dipecah kulitnya (atau di-peco dalam bahasa Makassar) dihargai Rp 4.000,00 per liter oleh pedagang pengumpul desa, dan kopi Arabika dihargai Rp 6.500,00 per liter. Sementara, biji kopi dari panen merah dihargai Rp 5.000,00 per liter untuk jenis Robusta dan Rp 6.500,00 per liter untuk Arabika. Perbedaan harga di tingkat desa yang hanya Rp 1.000,00 per liter untuk jenis Robusta dan bahkan tidak ada perbedaan harga untuk jenis Arabika, baik panen hijau maupun panen merah menyebabkan petani di Bantaeng lebih memilih panen hijau. Selain perbedaan harga yang dianggap tidak menguntungkan, faktor-faktor lain seperti keterbatasan pengetahuan tentang teknik memanen kopi yang baik, tuntutan kebutuhan ekonomi dan kekhawatiran terjadinya pencurian buah kopi karena jarak kebun yang jauh dari rumah menjadi penyebab para petani di Bantaeng memanen kopi dalam kondisi hijau atau belum matang.

Bersambung ke halaman 7

## Peran AgFor dalam Peningkatan Kapasitas Petani

Berbeda halnya dengan pedagang pengumpul di tingkat desa, pedagang pengumpul biji kopi di kota besar seperti Makassar sudah semakin selektif dalam menerima dan mengirim biji kopi. Mereka memberikan harga yang berbeda antara kopi hasil panen hijau dan merah. Menurut Ramli, selisih harga kopi Arabika yang dipanen merah dengan yang dipanen hijau ketika dijual di Makassar mencapai Rp 7.000,00/kg. Harga kopi beras hasil panen hijau Rp 18.000,00/kg, sedangkan hasil

panen merah Rp 25.000,00/kg. Perbedaan yang signifikan tersebut menjadi pemicu para petani kopi di Pattaneteang yang menjual langsung biji kopinya ke Makasar untuk memilih panen merah demi menjaga kualitas dan memperoleh harga tinggi. Selain di Pattaneteang, keuntungan kopi hasil panen merah juga telah dirasakan oleh petani di Kelurahan Campaga yang telah menjadi pemasok kopi ke salah satu kafe di Jakarta.

Menyikapi fenomena tersebut, World Agroforestry Centre dengan proyek AgFor Sulawesi memberikan pelatihan

dan penyuluhan tentang teknik menanam dan memanen kopi yang baik, serta menciptakan kesadaran dan pasar yang lebih menghargai kualitas kopi dari hasil panen merah untuk memperbaiki penghidupan petani di Kabupaten Bantaeng. AgFor Sulawesi berharap, di masa mendatang petani di Kabupaten Bantaeng bisa mengubah kebiasaan melakukan panen hijau menjadi panen merah, yang selain menjaga kualitas panen kopi dan memperbaiki penghidupan, juga turut mempertahankan citra kopi Nusantara, khususnya kopi Bantaeng.