

CONFIDENTIAL

OPIK KALI INI:

- SEMINAR INTERNASIONAL SANTOS MEMPERLIHATKAN KEKUATAN CAFÉS DO BRASIL (PAGE 3)
- APAKAH PROSES ROBUSTA SAMA DENGAN ARABICA ? (PAGE 4)

BIJI YANG LEBIH KECIL DAN KEMATANGAN YANG TIDAK SERAGAM PADA AWAL MUSIM PANEN ARABICA

Panen Arabica di Minas Gerais telah mulai dan akan berlangsung hingga Agustus. Para petani khawatir kualitas biji kopi yang dipetik. Biji kopi itu lebih kecil dan terlihat tingkat kematangan yang berbeda-beda. Perbedaan iklim, khususnya kekurangan hujan, temperature yang di atas normal dan variasi suhu yang tidak biasa, semua hal itu mempengaruhi perkembangan biji kopi. Selain itu, faktor tersebut juga menyebabkan tanaman menjadi stress sehingga membuat tingkat kematangan yang berbeda. Karena kurang air di tanah, buah pun menjadi kering lebih cepat. Skenario membawa dua dampak negatif terhadap para petani : produksi lebih rendah dan kualitas lebih rendah. Saran kepada para petani, sebaiknya cepat-cepat panen agar pohon cepat siap untuk berproduksi tahun depan.



Sumber: Revista Cafeicultura

PARA PETANI DI NEGARA BAGIAN ESPÍRITO SANTO BERJUANG UNTUK MENCARI TENAGA KERJA DI MUSIM PANEN

Musim panen sudah mulai di negara bagian Espírito Santo, yang merupakan produsen Conilon terbesar di Brazil. Pemerintah setempat dan asosiasi pekerja mengeluarkan pernyataan bersama. Pernyataan itu menekankan perlunya menjamin situasi pekerjaan bagi para pekerja di sektor produksi dan panen kopi. Panen tahun ini diperkirakan mencapai 11 juta karung para petani menghadapi kesulitan dalam menyewa pekerja untuk panen. Alasan utamanya, para pekerja takut kehilangan pembayaran sosial yang dikeluarkan oleh pemerintah federal. Pekerja yang mendapatkan benefit ini lebih suka tidak menandatangani kontrak kerja karena tidak jelas apakah masih akan mendapatkan benefit lagi setelah pekerjaan sementara itu berakhir.

Sumber: Revista Cafeicultura

ATURAN UNTUK MENYEWAKAN PEKERJA UNTUK PANEN KOPI

Federasi Pertanian dan Ternak negara bagian Minas Gerais (Faemg) dan Organisasi Koperasi negara bagian Minas Gerais (Ocemg) telah meluncurkan sebuah booklet berjudul "Praktik Perburuhan di Kopi terus berkembang : sebuah pelajaran dari dialog dengan petani kopi". Menurut booklet tersebut, hal pertama yang harus dilakukan ketika menyewa pekerja untuk panen kopi adalah kontrak, yang akan berlaku sepanjang musim panen. Para pemberi kerja memiliki tanggungjawab untuk menyediakan semua pemeriksaan medis yang terkait dengan kesehatan. Jika pekerja itu berusia di bawah 18 tahun, pekerjaan di waktu malam atau pekerjaan yang berbahaya adalah hal yang ilegal. Demikian pula dengan pekerjaan yang dilakukan oleh pekerja di bawah 16 tahun. Kecuali pekerja adalah pekerja magang yang masih sekolah dan berusia di atas 14 tahun. Musim panen juga memungkinkan untuk mempekerjakan orang dari regioan lain. Akan tetapi, para pekerja harus mendapatkan transportasi yang aman dan gratis, makanan dan tempat tinggal ketika diperlukan. Sebuah kesepakatan yang meningkatkan kondisi kerja yang baik di sektor kopi sudah ditandatangani bulan lalu di Kementerian Tenaga Kerja Brasilia. Tujuan dari kesepakatan itu adalah untuk menyebarkan informasi untuk menjaga kondisi kerja.

Sumber: Peabirus / Hub do Café

☞ KONTROL BIOLOGI PADA POHON KOPI MENGGUNAKAN DRONE

Kontrol biologi menggunakan drone merupakan strategi untuk menghindari, mengurangi dan bahkan menghilangkan kutu dan penyakit. Teknologi ini menggunakan produk natural yang dapat mengurangi penggunaan produk beracun seperti pupuk kimia. Inovasi ini memungkinkan kontrol biologis seperti mengontrol hama pengerek dengan cara menyebarkan telur lalat jala menggunakan drone. Perdator ini memakan segala tahapan kehidupan hama pengerek : telur, grup dan pupa. Dengan control ini, ada pengurangan 80% lalat kecil di kawasan kopi yang sudah dikontrol.

Sumber: Peabirus

☞ REFERENSI KOPI ARABIKA GENOM SELARAS DENGAN PARTISIPASI DARI PARA PENELITI BRAZIL

Sebuah tim peneliti yang berasal dari 15 negara, termasuk Brazil, menyelaraskan genome referensi atas kopi Arabica, jenis kopi yang paling banyak dikonsumsi di dunia. Arabica merupakan campuran dari dua jenis kopi lainnya yaitu Canephora dan Eugenioides. Riset akan membicarakan tentang bagaimana membuat Arabica dapat lebih berdaya tahan terhadap hama dan perubahan iklim. Dengan mengetahui rincian genetis tanaman, sangat mungkin untuk menganalisa gen yang terkait fiturnya seperti keasaman, aroma dan cita rasa juga membuat perubahan genetis untuk meningkatkan kualitas. Kajian ini sudah dipublikasikan di jurnal Nature Genetics last month.

Sumber: Notícias Agrícolas

☞ TEKNIK FERMENTAS YANG DIKEMBANGKAN DI UFLA MENAMBAH NILAI DAN KUALITAS KOPI

Kajian yang dikembangkan di Federal University of Lavras (UFLA) menghasilkan teknik fermentasi untuk menghasilkan kopi berkualitas lebih tinggi. Para peneliti bekerja untuk memahami peran mikroorganisma yang terlibat dalam proses fermentasi pada makanan seperti kopi dan kakao. Penelitian itu dimulai dengan mikroorganisma yang ada di sekitar tempat tumbuh kopi, panen dan diproses. Mereka bekerja untuk mengisolasi kehadiran mikroorganisma di kawasan kebun kopi di kawasan berbeda termasuk mikroorganisma yang hidup di kawasan kebun kopi sehingga menghasilkan kopi yang bercita rasa beda. Para peneliti mulai bekerja dengan yeast dan bakteri yang ditemukan di beberapa kawasan untuk memahami dampak mereka terhadap kualitas kopi. Mulai dari 2010 hingga saat ini, kelompok peneliti tersebut menggunakan penemuan mereka untuk mengembangkan metode baru fermentasi yang disebut Self Induced Anaerobiosis Fermentation (SIAF). Buah diletakkan di bioreactors polystyrene dengan yeasts yang terlebih dahulu dipilih dan diisolasi, lalu diberi gula yang berasal dari biji kopi. Selama proses tersebut, mereka menghasilkan komponen penting yang dapat meningkatkan kualitas kopi.

Sumber: Revista Cafeicultura

☞ NESTLÉ AKAN BERINVESTASI R\$ 1 MILIAR PADA SEKTOR KOPI BRAZIL HINGGA 2026

Nestlé merencanakan akan menginvestasikan dana sebesar R\$ 1 miliar di sektor kopi Brazil hingga 2026 untuk ekspansi kapasitas produksi dan mengkonsolidasi brand. Hal ini dilakukan untuk merespon permintaan akan kopi yang memiliki nilai tambah yang saat ini berkembang pesat di Brazil karena pertumbuhan konsumen muda. Pertumbuhan konsumsi di antara orang yang berusia di bawah 24 telah naik hingga 10 kali lebih tinggi dibandingkan dengan kelompok konsumen lainnya. Sebagian dari investasi tersebut akan langsung ditujukan untuk out-of-home consumption dengan 44.000 mesin kopi dalam empat tahun.

Sumber: DATAGRO

Brazilian Prices

Main Producing Regions / Farm Gate

May 31, 2024

Arabica Naturals (R\$/ 60 kg bag)		Conilon / Robusta (R\$/ 60 kg bag)	
Cerrado MG	1,345.00 ↑	Colatina-ES fair average price	1,220.00 ↑
Mogiana	1,340.00 ↑		
South Minas	1,340.00 ↑		
Arabica Pulped Naturals (R\$/ 60 kg bag)		B3 (US\$/60kg Arabica bag)	Real R\$ / Dollar US\$
Cerrado MG	1,405.00 ↑	Jul 2024	278.65 ↓
South Minas	1,400.00 ↑	Sep 2024	267.50 ↑
		Dec 2024	264.80 ↑
			May 31, 2024 5.19 ↑

+ 4.85%

Source: www.qualicafex.com.br

SEMINAR INTERNASIONAL SANTOS MEMPERLIHATKAN KEKUATAN CAFÉS DO BRASIL

Acara tersebut diselenggarakan dua tahun sekali di kota tepi pantai Guarujá sejak 1973, Seminar Kopi Internasional telah diselenggarakan untuk 24 kali di Santos, pelabuhan ekspor kopi terbesar di dunia. Seminar itu dihadiri lebih dari 800 peserta dari 25 negara. Dalam kesempatan tersebut isu yang digulirkan terkait dengan bisnis kopi baik di Brazil maupun internasional. Acara tersebut menetralkan emisi karbon dan mendaur ulang sampah yang diproduksi.

Program yang berlangsung selama dua hari itu juga membahas tentang konteks geopolitik dan pengaruh perekonomian Brazil di dunia. Berlawanan dengan prespektif pesimis, situasi saat ini sangat baik untuk pertumbuhan ekonomi Brazil dengan kesempatan lebih luas dari sekadar bisnis komoditas.

Brazilian Trade and Investment Promotion Agency (Apex) memperlihatkan beberapa perangkat yang tersedia untuk menambah nilai kopi Brazil. Perangkat tersebut antara lain adalah partisipasi pada pameran dagang internasional, investasi untuk iklan, kejuaraan barista dan dukungan untuk kunjungan di kawasan penghasil kopi di kawasan.

Menurut Direktur Eksekutif International Coffee Organization (ICO), pasar kopi yang sedang berkembang seperti Afrika dan Asia, menawarkan kesempatan baik untuk produk ini, khususnya di antara orang Asia. Konsumsi di Asia naik dengan sangat cepat. Dia juga mengatakan, kesimpulan ICO pada pertemuan Group of Seven (G7) menekankan bahwa kopi merupakan contoh produk yang berkelanjutan.

Infrastruktur pelabuhan adalah salah satu isu yang mendapatkan banyak perhatian saat ini. Ada konsensus di antara agen Pelabuhan Santos bahwa perbaikan infrastruktur belum mengikuti perkembangan komoditas. Investasi yang diperlukan seperti memperdalam pelabuhan, akan membuat kondisi lebih baik untuk Pelabuhan Santos, tidak hanya meningkatkan volume pengiriman tetapi juga menurunkan biaya melalui penerimaan kapal yang lebih besar lagi.

Ada keprihatinan di antara para importir mengenai konsentrasi produksi kopi hanya terdapat di Brazil, menyebabkan negara penghasil kopi lainnya tidak dapat meningkatkan produksi. Persediaan yang sedikit dan konsumsi yang kembali ke level setelah pandemi mengejutkan mereka. Tingkat suku bunga yang tinggi membuat aliran produk menjadi sulit dan harga menjadi lebih bergejolak. Perubahan iklim, peperangan dan kekurangan tenaga kerja juga berkontribusi menambah risiko pasokan kopi global.

Panel mengenai perubahan iklim memperlihatkan inovasi yang dilakukan oleh presenter. Platform yang melibatkan inisiatif start up dan inovasi hub menjadi pondasi untuk perubahan. Hal tersebut membuat kopi menjadi lebih berkelanjutan.

European Union Deforestation Regulation (EUDR) didiskusikan oleh perwakilan dari Eropa dan Asosiasi Eksportir Kopi Inggris. Mereka semua sepakat bahwa Brazil merupakan negara yang paling baik dalam memenuhi permintaan Uni Eropa dan hal ini merupakan kesempatan untuk memperlihatkan kemajuan teknologinya kepada dunia.

Presentasi mengenai marketing memperlihatkan bahwa posisi unik Brazil dalam produksi kopi, perdagangan dan konsumsi belum dipromosikan dengan baik di luar negeri. Ada berbagai cara untuk mengubahnya dan pengetahuan tentang periklanan di Brazil memperlihatkan bahwa negara tersebut telah membangun bisnis kopi dan akan menikmati posisinya di dunia kopi.

Seminar Kopi Internasional ke 24 memperlihatkan kekuatan bisnis “Cafés do Brasil”. Tantangan telah diperlihatkan dan kesempatan yang ada sudah dipaparkan, membuat jalan untuk segmen tersebut memperlihatkan pencapaian baru pada seminar berikutnya di Santos, 2026.

*Agronomist, MS, Peneliti Scientific pada Institute of Agricultural Economics of the State of São Paulo

APAKAH PROSES ROBUSTA SAMA DENGAN ARABICA ? (MENINJAU KEMBALI PROSES ROBUSTA)

Proses Robusta sudah dibahas pada edisi Desember lalu. (https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_197_indonesian_version.pdf). Mesin yang digunakan memproses Arabica, dapat juga digunakan untuk memproses Robusta. Baik di kebun, hingga proses ekspor dengan setting yang tepat dan layout mill yang fleksibel.

Proses wet mill Robusta tidak banyak digunakan dibandingkan dengan Arabica. Akan tetapi, proses itu juga dapat digunakan untuk memberikan nilai tambah. Apa yang sudah dilakukan di India merupakan contoh baik untuk diperhatikan. Pulped naturan/honey merupakan salah satu alternatif yang dapat dieksplorasi.

Pengeringan dan dry mill akan sama seperti pada Arabica. Huller dapat ditambahkan jika kopi Robusta yang masuk berasal dari mill yang belum menggunakan huller.

Huller dingin cross-beater Pinhalense harus dimasukkan ke dalam proses ini setelah pre-cleaning dan destoning dan sebelum pengukuran. Huller COM-PACT dapat digunakan untuk mill kecil, CON huller untuk mill menengah dan beberapa jenis CON untuk mill besar.

Huller cross-beater ini dapat memoles cherry kering atau dry parchment, baik Arabica dan Robusta, dengan efisiensi tinggi – kopi yang dihasilkan dapat meningkat sebanyak 1 to 2% – dan tanpa merusak biji, kopi menjadi terlalu panas atau kopi menjadi rusak.

Kesimpulannya, proses Robusta sama dengan Arabica tetapi proses hulling Robusta kering (atau parchment) dapat dilakukan di pertanian berskala menengah atau besar. Unit mesin ada di area produksi dan dimiliki oleh asosiasi, koperasi atau pedagang besar, atau dry mill lengkap seperti yang digunakan oleh pengolah Arabica di banyak negara di dunia. Pilihan terakhir sudah tersedia di sebelah kanan dan di gambar bawah ini.

