

CONFIDENTIAL

OPIK KALI INI:

- KE MANA KONSUMSI KOPI DI NEGARA PRODUSEN ? (PAGE 3)
- CRAFTING NEW COFFEE QUALITIES (PAGE 4)

☉ KOPI DARI 15 DAERAH BRASIL DENGAN GI DI SEKTOR KOPI

Selama acara World of Coffee di Kopenhagen, Brazilian Specialty Coffee Association (BSCA) menawarkan peluang di stan “Brazil. Proyek The Coffee Nation” – sebuah Kerjasama antara BSCA dengan Brazilian Trade and Investment Promotion Agency (Apex-Brasil) – untuk mempromosikan wilayah Brasil dengan Indikasi Geografis (GI). Pengunjung berkesempatan menemukan dan mencicipi kopi di wilayah dengan GI yang menyajikan informasi rinci tentang fitur, sistem produksi, dll. Partisipasi GI dalam pameran ini memberikan pengalaman kepada para pengunjung agar lebih mendalam lagi tentang Brazil dan kopi Brazil, lebih dari sekadar rasa. Selain itu para pengunjung juga memperoleh pengalaman untuk menemukan wilayah baru, proses pascapanen baru, dan kultivar baru yang dikembangkan di Brazil.

Sumber: Globo Rural and Revista Cultivar



☉ NEGARA BAGIAN MINAS GERAIS MENGEKSPOR KOPI SESUAI DENGAN EUDR

Negara bagian Minas Gerais untuk pertama kalinya mengekspor kopi dengan sertifikat kesesuaian terhadap Peraturan Deforestasi Uni Eropa (EUDR). Ekspor ini merupakan kerja sama antara Koperasi Petani Kopi Três Pontas (Cocatrel), Federal University of Minas Gerais (UFMG) serta pemerintah negara bagian. Sertifikasi tersebut diberikan oleh Platform SeloVerde MG yang memverifikasi kesesuaian lingkungan perkebunan kopi. Verifikasi dilakukan untuk memastikan bahwa produksi kopi tidak terkait dengan deforestasi. Melalui analisis geospasial dan integrasi beberapa database dalam platform, termasuk pemetaan produksi kopi resolusi tinggi oleh Technical Assistance and Rural Extension Institute of Minas Gerais (Emater-MG), dapat diverifikasi bahwa 99% dari sekitar 120.000 pohon kopi yang dihasilkan di daerah perkebunan Minas Gerais sudah mematuhi peraturan UE yang baru.

Sumber: CaféPoint

☉ COOXUPÉ MERUPAKAN KOPERASI PERTAMA DI DUNIA DENGAN KODE YANG SETARA DENGAN GCP

Global Coffee Platform (GCP) telah mengakui Kode Keberlanjutan Cooxupé “Gerações” setara dengan Kode Referensi Keberlanjutan Kopi. Koperasi itu memiliki lebih dari 19.000 anggota dan beroperasi di lebih dari 340 kota di wilayah Minas Selatan, Mogiana, Cerrado Mineiro dan Matas de Minas. Cooxupé merupakan koperasi pertama di dunia yang kode keberlanjutannya diakui oleh GCP yang bermitra dengan International Trade Center (ITC) untuk menentukan kesetaraan secara ketat.

Sumber: Hub do café

☉ PERTUMBUHAN KOPI BERKELANJUTAN MEMBUAT ASURANSI PERDESAAN LEBIH MURAH

Kementerian Pertanian, Peternakan dan Pasokan Makanan (MAPA), Dewan Petani Kopi Nasional (CNC) dan International Pro Natura menandatangani Perjanjian Kerjasama Teknis. Perjanjian tersebut untuk

proyek yang menggunakan kredit karbon agar dapat memberi manfaat finansial bagi para petani yang telah menerapkan praktik pertanian yang berkelanjutan. Berarti petani kopi Brazil akan mempunyai perlindungan finansial tambahan terhadap risiko pertanian.

Sumber: Datagro

BISNIS BERNILAI 100 JUTA DI SEKTOR KOPI

Partisipasi para petani, koperasi, dan perusahaan kopi Brazil di World of Coffee Copenhagen dapat menghasilkan bisnis sebesar US\$ 146 juta. Menurut Specialty Coffee Association (BSCA), ada 782 kontak komersial yang dilakukan selama pameran, 463 di antaranya dengan mitra baru, menghasilkan bisnis sebesar US\$ 24,51 juta pada acara itu. Selain itu ada juga beberapa proyek dengan perkiraan nilai hingga US\$ 121,8 juta hingga Juni 2025. Jika tercapai, jumlah tersebut meningkat 9% dibandingkan edisi 2023.

Sumber: Globo Rural

BRASIL DAN CHINA MENANDATANGANI PERJANJIAN EKSPOR KOPI SETENGAH MILIAR DOLAR

Perjanjian antara Badan Promosi Perdagangan dan Investasi Brasil (ApexBrasil) dan Luckin Coffee, jaringan kedai kopi terbesar di Tiongkok, untuk membeli 120 ribu ton kopi Brasil senilai setengah miliar dollar AS ditandatangani di Tiongkok pada bulan Juni. Perjanjian ini tidak hanya memberikan dorongan signifikan terhadap ekspor kopi Brasil, tetapi juga membuka peluang baru di pasar Tiongkok. Masuknya kopi Brazil ke pasar Tiongkok ini bermula dari hubungan yang dimulai pada acara "Exporta Mais Amazônia". Program itu diselenggarakan oleh ApexBrasil yang mempromosikan ekspor. Saat itu, perwakilan dari Luckin Coffee mempelajari tentang produsen kopi lokal dan sejarah Robusta Amazon di Cacoal, Rondônia.



Sumber: Valor Econômico

EKSPOR QUALITY COFFEES TUMBUH 45% DALAM SETAHUN

Ekspor speciality coffee bertambah menjadi hampir 9 juta kantong berukuran 60 kg, yang menunjukkan pertumbuhan sebesar 45,4% dalam setahun. Dengan harga rata-rata US\$ 229,15 per kantong, ekspor "kopi diferensiasi" ini menghasilkan pendapatansebesar US\$ 2 miliar, sekitar 20,5% dari total ekspor kopi Brasil. Enam importir utama kopi diferensiasi ini adalah Amerika Serikat (21,1%), Jerman (17,5%), Belgia (10,9%), Belanda (7,4%), Inggris (4,3%) dan Italia (3,5%).

Source: DATAGRO

Brazilian Prices

Main Producing Regions / Farm Gate

July 31, 2024

Arabica Naturals (R\$/ 60 kg bag)		Conilon / Robusta (R\$/ 60 kg bag)	
Cerrado MG	1,485.00 ↓	Colatina-ES fair average price	1,360.00 ↑
Mogiana	1,480.00 ↓		
South Minas	1,480.00 ↓		
Arabica Pulped Naturals (R\$/ 60 kg bag)		B3 (US\$/60kg Arabica bag)	
Cerrado MG	1,525.00 ↓	Sep 2024	286.50 ↑
South Minas	1,520.00 ↓	Dec 2024	278.85 ↑
		Mar 2025	272.85 ↑
		Real R\$ / Dollar US\$	
		Jul 31, 2024	5.60 ↑

Source: www.qualicafex.com.br

KE MANA KONSUMSI KOPI DI NEGARA PRODUSEN ?

Saya berpartisipasi dalam dua acara baru-baru ini yang menunjukkan adanya minat baru dalam promosi konsumsi kopi di seluruh dunia. Partisipasi pertama saya adalah pada acara GIZ-Promecafé Pertukaran Konsumsi Domestik dan Internasional, di Antigua, Guatemala, dan yang kedua pada Kursus Pemrosesan Q 3 CQI, di Popayan, Kolombia.

Pada acara Promecafé, saya berkesempatan untuk mempresentasikan Relevansi Promosi Konsumsi Kopi Domestik di Negara Penghasil Kopi dan menjadi moderator pada panel bertajuk Program dan Pengalaman dalam Promosi Konsumsi di Negara Penghasil Kopi.

Panel tersebut dihadiri oleh Pacita Juan yang berasal dari Filipina sekaligus Direktur Eksekutif Federasi Kopi Asean; Gilbert Gatali, dari Rwanda sebagai Direktur Eksekutif African Fine Coffee Association (AFCA); Vera Espindola Rafael, dari Meksiko; dan Andrés Piedra, dari ICAFE (Instituto del Café de Costa Rica), dan dihadiri oleh perwakilan seluruh negara anggota Promecafé (Amerika Tengah, Karibia dan Meksiko).

Saya terkesan saat mengetahui bahwa Federasi Kopi Asean, yang terdiri atas negara-negara penghasil dan konsumen kopi di kawasan Asia Tenggara, menaruh perhatian pada dukungan kelembagaan bagi industri yang secara historis memimpin perkembangan konsumsi di wilayah tersebut. Dalam kesempatan tersebut saya belajar lebih detail mengenai konsumsi kopi di Filipina dan menunjukkan bahwa bersama-sama Indonesia, Filipina, dan Vietnam sedang dalam proses menjadikan Asia Tenggara sebagai kawasan konsumen kopi yang penting.

AFCA dan InterAfrican Coffee Organization (IACO), yang kini juga mencakup negara-negara konsumen kopi, mempunyai beberapa rencana untuk mendorong konsumsi kopi di benua tersebut. Pelatihan yang dilaksanakan tentang kopi di berbagai universitas serta keterlibatan generasi muda merupakan beberapa contoh program yang sedang dilaksanakan.

Negara-negara yang merupakan anggota Promecafé tahun lalu menyelesaikan proyek yang didanai oleh ICO – Organisasi Kopi Internasional – untuk menciptakan landasan dan pedoman bagi setiap negara dalam mengembangkan programnya sendiri untuk mempromosikan konsumsi kopi dengan mempertimbangkan kondisi setempat. Meksiko dan Costa Rika menyampaikan pandangan mereka tentang bagaimana cara mereka melakukan hal tersebut.

Ide dan tantangan menarik yang diangkat dalam acara tersebut adalah penciptaan merek lokal untuk kelompok kopi yang sudah diroasting dan/atau kopi soluble (instan) untuk dipasarkan di negara-negara tetangga, misalnya Amerika Tengah dan Afrika Timur.

Partisipasi saya di Kursus Q Processing 3 CQI berkaitan dengan konsumsi dalam dua cara berbeda: yaitu menjadikan kopi sebagai minuman yang diinginkan dan “menciptakan” kopi untuk konsumsi massal di negara-negara produsen.

Saya menyaksikan bahwa sebagian besar peserta kursus berasal dari Asia dan terlibat dengan kopi berkualitas tinggi dan specialty dengan cara yang berbeda. Meskipun berfokus pada segmen masyarakat berpendapatan tinggi di negara mereka, pekerjaan mereka menjadikan kopi glamor dan modis serta mempengaruhi konsumsi di semua segmen berpendapatan tinggi, termasuk segmen berpendapatan rendah, yang paling relevan dalam hal volume kopi yang dikonsumsi.

Presentasi saya pada kursus tersebut membahas Bagaimana Teknologi Panen dan Pengolahan Dapat Membantu Mengentaskan Kemiskinan. Bagaimana hubungannya dengan peningkatan konsumsi kopi? Memberdayakan tenaga kerja dan petani melalui proses panen dan pengolahan yang lebih efisien dapat menciptakan produk-produk berbiaya lebih rendah yang diminta oleh konsumen berpendapatan rendah. Sehingga kopi yang diminum menjadi lebih banyak. Meski terdengar rumit, hal ini merupakan salah satu faktor utama yang menjadikan Brasil sebagai konsumen kopi terbesar kedua di dunia dan, saat ini, menjadi eksportir penting ke negara-negara penghasil kopi lainnya di Amerika Latin dan Asia.

Ada peluang besar untuk mengembangkan konsumsi kopi di negara-negara produsen dan hal ini menciptakan peluang besar bagi petani untuk meningkatkan pendapatan mereka. Saya senang mengetahui bahwa ada upaya yang sedang dilakukan di seluruh dunia untuk melakukan hal ini, tetapi masih ada banyak hal lagi yang harus dilakukan!

NATURALS, PULPED NATURALS/HONEYS AND WASHED COFFEES: CRAFTING NEW QUALITIES



Seperti yang terlihat pada bagan di atas, mesin buatan Pinhalense memungkinkan penggilingan buah kopi basah yang fleksibel dan dapat disesuaikan oleh kelompok petani kecil atau petani menengah hingga besar untuk menghasilkan kopi kualitas terbaik – washed, honey and naturals – Untuk mencari biji kopi terbaik, dari biji yang belum matang untuk memberikan apa yang diinginkan klien juga memaksimalkan keuntungan petani.

Karena persentase buah cerry selain yang matang – buah cerry mentah, terlalu matang, dan sebagian kering – yang dipanen meningkat di seluruh dunia, bahkan jika panen dilakukan dengan pemetikan yang “selektif”. Inilah saat yang tepat untuk menggunakan teknologi Pinhalense untuk membuat buah cerry yang “tidak diinginkan” ini menjadi kopi yang lebih baik, sehingga terasa lebih enak di cangkir.

Honey coffee yang berasal dari buah cerry terlalu matang dapat memiliki body dan rasa manis yang dicari oleh banyak pembeli. Mereka bersedia membayar lebih untuk kopi tersebut.

Sementara itu, honey coffee dari buah cerry belum matang rasanya lebih enak daripada natural coffee yang berasal dari buah cerry mentah dan harganya lebih mahal.

Yang terakhir, pulper Pinhalense memungkinkan prosesor untuk memproduksi :

- Washed coffee kualitas tertinggi atau honey coffee dari buah cerry yang sangat matang
- atau kopi berkualitas proses washed atau honey yang dihasilkan dari buah cerry yang matang dan sebagian matang.

Pilihan terletak di tangan Anda! Pilihan terbaik adalah pilihan yang menghasilkan lebih banyak keuntungan. Wet mill Pinhalense bersifat fleksibel dan Anda harus menggunakannya untuk memaksimalkan keuntungan.

Serangkaian mesin wet mill hemat air Pinhalense – sifon mekanis LSC, pulper dengan pemisah cerry hijau ECOSUPER dan penghilang lendir DMPE – dan mesin pengangkut tanpa air – elevator dan konveyor “kering” – dapat diatur dalam berbagai tata letak dan proyek khusus yang memenuhi kebutuhan klien.

Silakan menghubungi agen P&A/Pinhalense terdekat jika Anda memerlukan penjelasan lebih lanjut mengenai mesin-mesin ini dan menyesuaikan dengan kondisi dan kebutuhan Anda.