

CONFIDENTIAL

OPIK KALI INI:

- ADA APA DI BALIK HARGA ROBUSTA SAAT INI? (PAGE 3)
- MENINJAU KEMBALI PROSES ROBUSTA (PAGE 4)

PENDAPAT DARI PARA PETANI

Meskipun curah hujan diharapkan mencukupi kebutuhan, cuaca kering dan suhu tinggi telah mempengaruhi ukuran dan kualitas hasil panen kita. Apa yang kita lihat di perkebunan dan pohon kopi, merupakan kesaksian dari apa yang dikatakan para ahli perkopian.

Ⓛ B3 MEMULAI MEMPERDAGANGKAN KONTRAK TRADING CONILON/ROBUSTA FUTURES

Bursa B3 Brasil memperdagangkan kontrak berjangka untuk Conilon/Robusta mulai bulan lalu. Perdagangan ini mencakup kemungkinan pengiriman fisik, dengan banyaknya barang yang disimpan di gudang terakreditasi oleh B3. Produk yang akan diperdagangkan secara kontrak 100 karung berisi 60 kg kacang hijau untuk bulan Januari, Maret, Mei, Juli, September dan November. Berbeda dengan Arabika, kontrak Canephora akan dihargai dalam mata uang Brasil, Real (R\$), dan bukan dalam Dolar AS. Kontrak berjangka memungkinkan produsen, koperasi, pedagang dan industri melindungi diri mereka dari ketidakstabilan harga pasar dengan menetapkan harga untuk perdagangan kopi di masa depan.

Sumber: Agro Estadão

Ⓛ COOABRIEL, KOPEASI YANG PERTAMA MEMPERDAGANGKAN CONILON DI BURSA B3 SÃO PAULO

Koperasi Conilon terbesar di Espírito Santo, Coabriel (Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel) membukukan kontrak 100 kantong Conilon untuk dikirimkan pada bulan November. Coabriel menjadi koperasi pertama yang memperdagangkan Conilon di B3. Hal ini menjadi tolok ukur agribisnis kopi di negara bagian Espírito Santo dan memperkuat daya saingnya di pasar nasional dan internasional. Coabriel meningkatkan ekspornya sebesar 28% pada tahun 2023 ketika melakukan penjualan pertama Conilon ke Mesir.

Sumber: Campo Vivo

Ⓛ HARGA ROBUSTA MEMECAHKAN DUA REKOR DI INDEKS CEPEA

Menurut Pusat Studi Lanjutan Ekonomi Terapan (Cepea) dari Luis de Queiroz Agriculture College (Esalq) Universitas São Paulo, harga Robusta ditutup pada R\$ 1.483,95 (US\$ 273,3) per kantong 60 kg dibandingkan R\$ 1.448,24 (US\$ 266,7) untuk Arabika pada tanggal 30 Agustus sebelumnya. Nilai ini tercapai untuk kedua kalinya dalam sejarah harga Robusta. Harga ini melampaui harga Arabika dalam seri harga kopi Cepea. Rekor pertama terjadi pada tahun 2017 ketika selisih antara kedua varietas mencapai R\$ 20 (US\$ 3,63). Namun, kini ada rekor baru: ini adalah pertama kalinya dalam sejarah selisih di antara kedua jenis melebihi R\$ 35 (US\$ 6,35). Rekor kedua adalah harga Robusta tetap berada di atas harga Arabika selama sebulan penuh – September – untuk pertama kalinya dalam sejarah Indeks Cepea.

Sumber: Peabirus

Ⓛ BIOCHAR DARI SEKAM KOPI

Produsen mobil Stellantis akan memproduksi biochar dari kulit kopi di negara bagian Minas Gerais untuk mencapai tujuan dekarbonisasi. Kulit kopi yang digunakan sebagai bahan baku produksi biochar tidak terurai di atmosfer sehingga tidak melepaskan metana, gas yang berkontribusi terhadap pemanasan global serta emisi karbon. Ketika perusahaan lain lebih memilih menanam pohon, Stellantis ingin memanfaatkan produksi kopi yang besar di negara bagian tersebut untuk mengurangi emisi karbonnya.

Sumber: Movimento Econômico

Ⓛ KOPERASI BRASIL MENGGUNAKAN KECERDASAN BUATAN UNTUK MEMILIH KOPI

ProfilePrint sebuah perusahaan yang berbasis di Singapura telah menandatangani perjanjian dengan dua koperasi ekspor kopi besar di Brazil, Cooxupé (Koperasi Petani Kopi Guaxupé) dan Minasul (Koperasi Kopi dari Varginha), serta Konfederasi

Pertanian Nasional (CNA untuk inisialnya dalam bahasa Portugis), sebuah lembaga yang didukung pemerintah yang mewakili sektor pertanian Brasil. Dengan mengadopsi solusi AI ProfilePrint, organisasi-organisasi di Brasil ini dapat lebih mendukung produsen pedesaan dalam melakukan penilaian cepat kualitas sampel kopi untuk meningkatkan efisiensi dan mempersingkat waktu penilaian kopi. Alat analisa perusahaan menangkap sidik jari digital bahan makanan yang diproses secara online melalui model AI pada ProfilePrint Ingredient Quality Platform untuk memprediksi kualitas, profil rasa, dan bahkan rekomendasi campuran.

Sumber: ProfilePrint

PETANI KOPI DI WILAYAH CERRADO MINEIRO GUNAKAN REGEN AG UNTUK MENGHADAPI PERUBAHAN IKLIM

Pertanian Regeneratif telah menjadi solusi terbaik bagi petani kopi di wilayah Cerrado di negara bagian Minas Gerais untuk menghadapi perubahan iklim. Bagi petani, dengan pertanian regeneratif ini memungkinkan perkebunan dalam menghadapi peristiwa cuaca ekstrem dan bagi perusahaan yang membeli biji kopi, Regen Ag adalah mitra besar dalam mencapai tujuan mereka dalam mengurangi emisi gas karbon. Ada banyak praktik berkelanjutan yang dapat dianggap regeneratif, seperti tanaman penutup tanah yang membantu melindungi kopi dari panas berlebih akibat suhu tinggi.



Sumber: Brasilagro

PLATFORM DIGITAL UNTUK MENGUKUR KEBERLANJUTAN PRODUKSI KOPI DILUNCURKAN

Yara, perusahaan nutrisi tanaman global, meluncurkan platform Champer di Brasil dan Kolombia secara bersamaan. Platform ini merupakan solusi untuk mengumpulkan informasi yang diambil di lapangan. Setelah itu langkah selanjutnya adalah melakukan referensi silang pada platform digital untuk memberikan data intelijen bagi industri makanan terkait produktivitas, profitabilitas, dan keberlanjutan produksi lapangan. Pada tahap awal ini, platform ini berfokus pada kopi dan menawarkan evaluasi kinerja perkebunan kopi untuk roaster dan seluruh industri. Berdasarkan data lapangan dan analisis tanah, serta beberapa faktor lainnya, solusi ini memberikan dasar yang kuat dan akurat untuk penerapan dan pemantauan praktik regeneratif.

Sumber: FTH News

PRESIDEN COCOA FOUNDATION DUNIA MENGUNJUNGI MITRA DI BRASIL

Chris Vincent, presiden World Cocoa Foundation (WCF), berada di Brazil pada bulan September untuk beberapa pertemuan strategis dan kunjungan ke mitra utama, produsen, pemerintah dan industri. Beliau menyaksikan kemajuan dalam inisiatif CocoaAction dan juga terlibat dengan para pemangku kepentingan dalam rantai pasokan. Chris mengunjungi Cocoa Innovation Center (CIC), bertemu dengan para peneliti Ceplac, sistem wanatani skala besar Belterra Agroflorestas yang memulihkan lahan terdegradasi dengan kakao. Dalam kunjungan itu juga, Chris bertemu dengan petani kecil yang dibantu oleh berbagai program dalam meningkatkan produktivitas kakao dengan bantuan teknis berkelanjutan, serta mengarah pada peningkatan kualitas petani. Program tersebut juga meningkatkan pendapatan komunitas kakao.



Sumber: Cacau e Chocolate / CocoaAction Brasil

Brazilian Prices

Main Producing Regions / Farm Gate

September 30, 2024

Arabica Naturals (R\$/ 60 kg bag)		Conilon / Robusta (R\$/ 60 kg bag)	
Cerrado MG	1,425.00 =	Colatina-ES fair average price	1,390.00 ↓
Mogiana	1,420.00 =		
South Minas	1,420.00 =		
Arabica Pulped Naturals (R\$/ 60 kg bag)		B3 (US\$/60kg Arabica bag)	
Cerrado MG	1,475.00 ↓	Dec 2024	323.05 ↑
South Minas	1,470.00 ↓	Mar 2025	322.50 ↑
		May 2025	326.65 ↑
		Real R\$ / Dollar US\$	
		Sep. 30, 2024	5.44 ↓

+ 3.9%

Source:

www.qualicafex.com.br

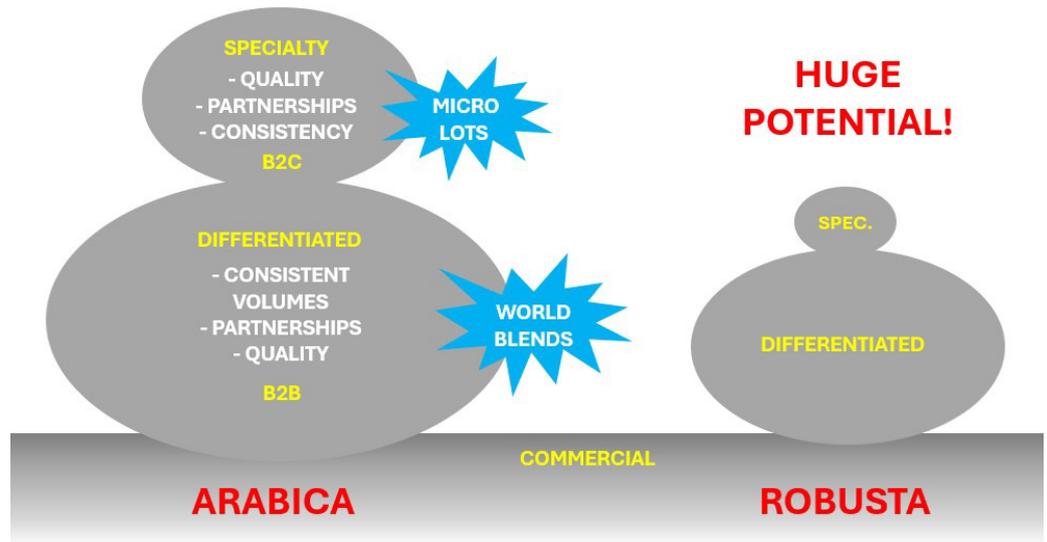
ADA APA DI BALIK HARGA ROBUSTA SAAT INI?

Ada banyak jawaban atas pertanyaan di atas, tetapi pada dasarnya, apakah permintaan meningkat atau pasokan berkurang? Mungkin juga keduanya!

Permintaan atas Robusta meningkat karena masuknya konsumen baru yang terbiasa dengan teh ke pasar Asia yang besar. Selain itu, ada kebutuhan untuk membuat harga campuran kopi lebih terjangkau di mana-mana sebagai akibat dari tingginya harga Arabika.

Selain itu, kemajuan dalam proses pengolahan Robusta di beberapa negara produsen membuka peluang untuk meningkatkan kebutuhan Robusta untuk campuran. Saat ini banyak pembahasan mengenai kopi spesial Robusta, tetapi permintaan nyata terhadap kopi spesial Robusta 100% baru mulai berkembang. Sejalan dengan itu, upaya untuk mengubah posisi kopi instan yang dipimpin oleh industri kopi instan Brasil dapat menunda atau menghindari perpindahan dari kopi instan dan Robusta ke kopi Arabika.

Analogi antara jenis kopi dan manusia salju, telah saya gunakan selama bertahun-tahun. Meskipun kopi pada dasarnya adalah minuman panas, menjadi lebih masuk akal karena sekarang seduhan kopi dingin semakin meningkat jumlahnya di AS! Dalam poin kami di sini, Robusta, yang sebagian besar dikaitkan dengan kopi komersial – R&G dan instan –, beralih dari gelombang pertama ke gelombang kedua produk terdiferensiasi yang disajikan di kedai kopi dan bahkan mulai memasuki gelombang ketiga dan keempat, ketika kopi spesial mendominasi.



Apa yang saya sebut sebagai “campuran dunia”, misalnya: campuran dalam kapsul terlaris dan campuran rumahan dari jaringan kedai kopi terkemuka, mungkin mempunyai partisipasi Robusta yang relevan. Bisa saja menjadi berkembang karena alasan-alasan yang disebutkan di atas. Robusta Spesial mungkin juga dijual dalam jumlah kecil, tetapi kasus sebenarnya masih sedikit.

Skenario di atas menarik bagi petani Robusta dan mungkin tidak akan berubah dalam jangka pendek mengingat produksi Arabika tidak meningkat banyak. Kecuali di Brazil dan Uganda, pertumbuhan produksi Robusta juga hanya sedikit saja. Robusta mulai berkembang di Amerika Latin, kecuali Brasil, tetapi masih dalam tahap awal. Sebaliknya, angka tersebut stabil atau menurun di Vietnam dan tidak tumbuh banyak di negara lain. Oleh karena itu tidak mengherankan jika indeks harga kopi Cepea di Brazil menempatkan Conilon lebih mahal dibandingkan Arabika selama sebulan penuh di bulan September.

Logistik tidak membantu pasokan Robusta dari Uganda dan Vietnam ke Eropa karena adanya masalah di Laut Merah. Hal ini mungkin berubah secara tiba-tiba tetapi pertanyaannya adalah kapan hal itu akan terjadi.

Bagian terakhir dari teka-teki ini adalah, mengingat biaya produksi Robusta yang lebih murah dibandingkan Arabika, apakah sudah waktunya untuk meningkatkan produksi Robusta secara besar-besaran di luar Brazil dan Uganda dan melanjutkan pertumbuhan di kedua negara tersebut? Hal ini mungkin merupakan tren jangka menengah – dibutuhkan waktu untuk meningkatkan produksi – bahkan jika harga Robusta turun dari level tertinggi saat ini dan tetap menguntungkan bagi petani. Luasnya ekspansi ini dan harga Arabika dapat menjelaskan apa yang akan terjadi dengan harga Robusta ketika hal itu terjadi.

Informasi lebih lanjut tentang Robusta dapat ditemukan di artikel Outlook sebelumnya:

Peningkatan Produksi dan Konsumsi Robusta - Mei 2022

(https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_178_indonesian_version.pdf) dan dapat ditemukan pada artikel

Vietnam, Indonesia, dan India: Keajaiban Ekonomi dan Kopi Robusta - Oktober 2022 and

(https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_183_indonesian_version.pdf).

MENINJAU KEMBALI PROSES ROBUSTA

NATURAL ROBUSTA: MENJAGA KUALITAS DAN MENINGKATKAN HARGA

Kebanyakan kopi Robusta – baik yang belum matang, matang, dan terlalu matang – dikeringkan bersama-sama setelah dipanen. Jika hal ini dilakukan, petani akan melewatkan peluang untuk menghindari cacat produk. Ceri kopi dengan kadar air 40 hingga 60% dikeringkan bersama-sama, seringkali lebih cepat dari yang direkomendasikan secara teknis. Jelas, hasil akhir pengeringan tidak dapat merata. Lebih parah lagi, buah ceri yang masih mentah dan setengah matang cenderung berubah menjadi kehitaman dalam proses tersebut. Cara sederhana untuk menghindari biji kopi yang kering tidak merata dan berwarna hitam adalah dengan menggunakan sifon mekanis. Sifon mekanis merupakan sebuah mesin yang ditemukan dan dipatenkan oleh Pinhalense. Mesin ini mampu memisahkan biji kopi yang terlalu matang dan matang, ceri kering sebagian dari ceri mentah dan matang. Masing-masing dari kedua kelompok ceri ini memiliki kadar air yang sangat berbeda dan kemudian harus dikeringkan secara terpisah, di bawah sinar matahari atau secara mekanis, dengan menghemat tenaga kerja dan bahan bakar serta menghindari biji kopi menjadi berwarna hitam.



LSC
Compact Mechanical Siphon

ROBUSTA MADU DAN WASHED ROBUSTA CUCI: KUALITAS BERBEDA, PARTISIPASI LEBIH BESAR DALAM CAMPURAN DAN HARGA PREMIUM

Pengalaman panjang dengan washed Robusta di India, baru-baru ini di Uganda, dan sekarang di Brazil, dengan Conilon alami yang dihaluskan, menunjukkan bahwa harga premium hingga 30% atau bahkan lebih dapat diperoleh dengan proses washed Robusta. Lini penggilingan basah Pinhalense – mesin cuci mekanis LSC, pulper ECO SUPER, dan penghilang lendir DMPE – dapat menghasilkan kualitas terbaik Robusta, tanpa peduli bagaimana cara memanennya.



LSC Mechanical Siphon



ECO SUPER Pulper



DMPE Mucilage Remover



PENGERINGAN: KUALITAS LEBIH BAIK DAN SERAGAM, LEBIH SEDIKIT CACAT DAN HARGA LEBIH BAIK

Pengeringan yang cepat dan/atau penggunaan mesin vertikal atau statis yang tidak mendistribusikan panas dengan baik pada massa kopi. Selain itu, cara tersebut juga menyebabkan kelembapan akhir menjadi tidak merata. Sehingga ada biji kopi yang terlalu kering dan kurang kering. Biji kopi yang terlalu kering kemungkinan besar akan pecah saat dikupas, sedangkan biji yang kurang kering (“basah”) mungkin akan terfermentasi saat disimpan. Selain itu penggunaan udara panas yang tidak bersih dan bebas asap akan memindahkan bau yang tidak diinginkan ke biji kopi. Cara sederhana untuk menghindari biji kopi berwarna hitam, pecah, dan terfermentasi adalah dengan menggunakan pengering putar SRE Pinhalense dengan menggunakan sistem panas yang berputar. Kecepatan pengeringan dapat dikontrol sepenuhnya pada



FTD heat exchanger and SRE drier



pengering putar Pinhalense. Mesin itu dapat menyuplai jumlah panas yang sama ke semua biji kopi dalam proses yang memastikan produk akhir dikeringkan secara merata. Penggunaan penukar panas FTD Pinhalense juga hemat bahan bakar sekaligus menghindari risiko bau yang tidak diinginkan pada biji kopi.

Yang terakhir, ketika mengeringkan kopi Robusta hijau/kupas yang sudah dikeringkan sebagian, seperti yang terjadi di pabrik kering di banyak negara produsen Robusta, ada manfaat lebih lanjut dari penggunaan pengering putar Pinhalense SRE. Biji kopi hijau dipoles hingga batas tertentu, dapat meningkatkan penampilan dan, beberapa orang mengklaim, kadar keasaman dalam cangkir menjadi berkurang.

ROBUSTA CHERRY DAN PERCHMENT HULLING DI PERTANIAN DAN DI DRY MILLS

Hulling Penggilingan Robusta biasanya dilakukan di tempat atau di dekat tempat produksinya, baik di perkebunan besar atau di unit penggilingan kecil hingga menengah. Biasanya berlokasi di tempat pengumpulan kopi dan milik tengkulak, koperasi, pedagang, atau eksportir. Hulling dapat menjadi sumber inefisiensi dan kerugian besar jika tidak dilakukan dengan benar. Kerugian yang terkait dengan kerusakan fisik pada biji kopi, panas berlebih dan tingkat kelembaban yang rendah, keluarnya biji kopi bersama sekam, dll. Mesin penggilingan cold cross-beater Pinhalense telah dirancang khusus untuk menghindari masalah di atas yang mempengaruhi hasil, aspek kopi, dan

yang paling penting, rasanya ketika diseduh di cangkir. Mesin penggilingan Pinhalense dapat meningkatkan hasil kopi sebesar 1 hingga 2%, cukup untuk membayar biaya mesin dalam satu atau dua tahun, tergantung pada intensitas penggunaan walaupun ada peningkatan kualitas. Rangkaian perangkat penggilingan gabungan CON menawarkan precleaner (opsional), destoner fluid-bed, Huller efisiensi tinggi Pinhalense, dan catador saluran ganda yang semuanya dirangkai dalam satu struktur tunggal. Mesin terbaru dari keluarga ini adalah COMPACTA yang, seperti namanya, lebih kecil dan lebih mudah dipasang.



COMPACTA



CON

Informasi lebih lanjut tentang COMPACTA dapat ditemukan di Confidential No 173

https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_173_indonesian_version.pdf

.Pada saat konsumsi di negara-negara produsen dapat menjadi pendorong kuat konsumsi dunia dan Robusta kemungkinan besar akan memperoleh pangsa pasar, lini mesin pengupas gabungan menjadi yang terdepan karena kemampuannya memproses semua jenis kopi secara efisien, mulai dari kopi spesial hingga komersial. Dengan mesin ini, keuntungan besar dalam hasil, kualitas dan harga.

DRY MILLING: PEMISAHAN UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS DAN HARGA DAN UNTUK MENGAKSES PASAR YANG BERBEDA

Jika cacat tidak dapat dihindari dan kopi Robusta yang cacat tiba di dry mill seperti yang sering terjadi, maka produk cacat tersebut harus dipisahkan. Langkah pertama adalah menghilangkan semua kotoran, termasuk batu, dari kopi hijau yang masuk menggunakan pre-cleaner Pinhalense PRELI dan destoner CPFBNR dengan sistem aspirasi debu masing-masing. Langkah selanjutnya adalah pemisahan berdasarkan ukuran, menggunakan grader Pinhalense PI, PII, dan PFA untuk merespons kebutuhan klien dan mengakses pasar yang berbeda. Selanjutnya berdasarkan kepadatan ("berat"), menggunakan pemisah gravitasi Pinhalense MVF untuk menghilangkan biji yang cacat (mis. : kacang ringan, berongga dan cacat). Peran gradasi ukuran dalam pemisahan biji Robusta cacat seringkali tidak dipahami dengan baik. Penapis ukuran Pinhalense memiliki kemampuan untuk meningkatkan dengan cara yang berbeda pemisahan cacat kepadatan dan warna dari kopi Robusta. Ukuran yang berbeda dapat dicampur kembali, jika perlu, dapat dikirim ke pasar yang berbeda.

KESIMPULAN

Pakar P&A/Pinhalense dapat memenuhi semua kebutuhan Anda untuk menghindari dan menghilangkan produk cacat serta menyempurnakan kualitas kopi Robusta Anda. Mesin Pinhalense di atas ditawarkan dalam berbagai model dan tersedia dalam berbagai ukuran untuk memenuhi kebutuhan petani mikro, kecil, menengah dan besar serta pabrik penggilingan dan pedagang semua ukuran.