

# CONFIDENTIAL

## OPIK KALI INI:

- MENAMBAH NILAI UNTUK MEMAKSIMALKAN KEUNTUNGAN (PAGE 3)
- CALORATTO PRO ROASTER TELAH DILUNCURKAN (PAGE 4)

## ☉ KOPI BRASIL MENIRU ANGGUR BERKUALITAS TINGGI: ASAL USUL DAN TERROIR

Kopi Brasil sedang mengalami transformasi signifikan dengan fokus yang semakin besar pada kualitas dan diferensiasi. Kemajuan dalam penelitian, perbaikan genetik, dan pemanfaatan teknologi telah memungkinkan produksi kopi dengan profil sensorik yang lebih kompleks. Teknik fermentasi dan metode pengolahan pasca panen yang baru semakin memperluas keragaman rasa. Bahkan kopi Conilon, yang dulu dianggap inferior, kini mulai mendapat pengakuan berkat peningkatan kualitas yang substansial. Gerakan ini mendekatkan kopi pada logika seperti anggur, yang menekankan asal dan terroir. Meskipun ada kemajuan ini, sektor ini masih menghadapi tantangan dalam memperluas produksi kopi spesial dan memperkuat pengakuan internasionalnya.

Sumber: Pesquisa FAPESP

## ☉ BRAZIL DI PASAR KOPI MEWAH DUNIA

Brasil semakin memperluas pangsa pasarnya di pasar kopi mewah dunia melalui budidaya varietas langka Eugenioides. Dengan harga mencapai US\$18.000 per karung kopi, produk ini telah menarik minat internasional yang besar berkat kelangkaannya, kandungan kafein yang rendah, serta profil rasa yang manis dan beraroma jeruk. Setelah satu dekade eksperimen, produsen Luiz Paulo Dias Pereira Filho yang kini menanam lima hektar Eugenioides, melihat permintaan yang terus meningkat dari pasar seperti Asia dan Timur Tengah. Hal ini menempatkan Brasil sebagai acuan global di segmen kopi langka dan ultra-premium. Studi menunjukkan bahwa gen Eugenioides memainkan peran penting dalam meningkatkan kualitas kopi Arabika, yang memperkuat nilainya.

Sumber: Agência P1

## ☉ TOPOGRAFI MEMPENGARUHI KUALITAS TANAH DALAM PERTANIAN AGROFORESTRI KOPI

Sebuah studi menunjukkan bahwa topografi memiliki pengaruh langsung terhadap kualitas tanah di perkebunan kopi agroforestri di Brasil, karena hal ini memengaruhi dinamika air, akumulasi nutrisi, dan sifat fisik tanah. Proyek penelitian ini menganalisis berbagai posisi medan dan kedalaman tanah, serta menunjukkan bahwa variasi-variasi tersebut berdampak pada perkembangan tanaman dan produktivitas. Hasil penelitian menyarankan bahwa praktik budidaya yang seragam mungkin tidak efektif di daerah dengan medan yang heterogen. Oleh karena itu, menyesuaikan sistem budidaya agroforestri—yang masih jarang diterapkan di Brasil—sesuai dengan kondisi topografi dapat meningkatkan produksi dan efisiensi serta berkontribusi pada keberlanjutan pertanian kopi.

Sumber: Notícias Agrícolas

## ☉ VARIETAS CONILON MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS DI ESPÍRITO SANTO

Berkat penelitian dan perbaikan genetik selama puluhan tahun, Espírito Santo kini mengandalkan varietas yang lebih produktif, tangguh, dan lebih beradaptasi dengan kondisi iklim yang beragam di wilayah tersebut. Lahan yang dikelola dengan baik sudah menghasilkan lebih dari sembilan ton kopi per hektar. Varietas ini membutuhkan lebih sedikit pestisida, dan keseragaman tanaman di lapangan memudahkan proses penanaman dan panen.

Sumber: Conexão Safra

**① CURAH HUJAN, PERKEMBANGAN BIJI KOPI, DAN PRODUKSI REKOR**

Setelah periode panas dan kekeringan pada Desember tahun lalu, curah hujan yang cukup pada awal 2026 telah secara signifikan meningkatkan perkembangan biji kopi, menurut sebuah studi yang dilakukan oleh Fakultas Pertanian Luiz de Queiroz Universitas São Paulo (ESALQ/USP). Curah hujan pada bulan Maret berkontribusi pada perkembangan lebih lanjut biji Arabika dan perkembangan akhir biji Robusta. Produksi kopi yang mencapai rekor tertinggi diperkirakan akan tercapai.

Sumber: Centro do Comércio de Café de Minas Gerais



**① CELLVA MENDAPATKAN DANA US\$4 JUTA SETELAH BERALIH DARI LEMAK BUATAN KE “KAKAO BERBASIS KOPI”**

Startup Brasil Cellva Ingredients telah mengumpulkan US\$4 juta untuk mempercepat pengembangan pengganti kakao yang terbuat dari buah kopi. Perusahaan ini telah meninggalkan rencana awalnya untuk memproduksi lemak nabati di laboratorium dan kini berfokus pada bahan-bahan berkelanjutan yang terkait dengan kopi. Produk yang disebut CoffeeCoa ini menggunakan limbah kopi dan menjadi alternatif sebagai respons terhadap kenaikan harga kakao global. Perusahaan berencana memperluas fasilitas semi-industri di Manaus dan meningkatkan produksi. Targetnya adalah mencapai sekitar 1.000 ton pada tahun 2026. Inisiatif ini menggabungkan inovasi, ekonomi sirkular, dan pengurangan dampak lingkungan di industri pangan.

Sumber: AgFeed

**① GENCAU DAN COOPERCITRUS MENJALIN KERJASAMA UNTUK MEMVALIDASI BUDIDAYA KAKAO DI NEGARA BAGIAN SÃO PAULO**

Perusahaan bahan baku berbasis kakao asal Brasil, Gencau, dan Coopercitrus, sebuah koperasi pertanian Brasil, telah menjalin kerja sama untuk memvalidasi budidaya kakao di negara bagian São Paulo. Inisiatif ini menggabungkan keahlian industri Gencau dengan jaringan luas dan kehadiran lapangan Coopercitrus untuk mengembangkan pengetahuan teknis secara bertanggung jawab. Sebagai langkah awal, Area Pameran Teknologi akan didirikan untuk uji coba lapangan dan pemantauan agronomis. Tujuannya adalah menghasilkan data yang konsisten sebelum ekspansi komersial skala besar guna mengurangi risiko bagi para petani. Proyek ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi kondisi terbaik bagi adaptasi kakao terhadap iklim São Paulo.

Sumber: Mercado do Cacau

**① EXPOCACAU AKAN BERKEMBANG DAN MENGHADIRKAN FITUR-FITUR BARU PADA TAHUN 2026**

ExpoCacau 2026 akan diselenggarakan pada tanggal 25 hingga 27 Agustus di Ilhéus, negara bagian Bahia, dan akan memperkuat posisinya sebagai acara bisnis dan teknologi terkemuka di Brasil dalam rantai pasok kakao. Diselenggarakan oleh CocoaAction Brasil, acara ini bertujuan untuk mendorong kemajuan sektor ini, menciptakan peluang bisnis, dan berbagi pengetahuan di antara para produsen. Programnya mencakup pameran dagang yang menampilkan peserta pameran dari bidang mesin, input, dan solusi pertanian, serta Forum Kakao Tahunan ke-8 yang akan membahas topik-topik seperti pertanian regeneratif dan produktivitas. Demonstrasi teknis, kunjungan lapangan, dan kursus praktik juga direncanakan. Setelah menyambut sekitar 6.000 pengunjung dan menghasilkan sekitar US\$48 juta dalam kesepakatan bisnis pada edisi pertamanya, acara ini diperkirakan akan menarik 8.000 peserta pada tahun 2026.

Sumber: CocoaAction Brasil

**Brazilian Prices**

Main Producing Regions / Farm Gate

March 31, 2026

| Arabica Naturals (R\$/ 60 kg bag)        |            | Conilon / Robusta (R\$/ 60 kg bag) |          |
|--|------------|------------------------------------|----------|
| Cerrado MG                               | 1,905.00 = | Colatina-ES fair average price     | 980.00 ↓ |
| Mogiana                                  | 1,900.00 = |                                    |          |
| South Minas                              | 1,900.00 = |                                    |          |
| Arabica Pulped Naturals (R\$/ 60 kg bag) |            | B3 (US\$/60kg Arabica bag)         |          |
| Cerrado MG                               | 2,005.00 ↓ | May 2026                           | 397.30 ↑ |
| South Minas                              | 2,000.00 ↓ | Jul 2026                           | 370.10 ↑ |
|  |            | Dec 2026                           | 333.30 ↑ |
|  |            | Real R\$ / Dollar US\$             |          |
|  |            | Mar 31, 2026                       | 5.18 ↑   |

+ 5.5%

Source: [www.qualicafex.com.br](http://www.qualicafex.com.br)

## MENAMBAH NILAI UNTUK MEMAKSIMALKAN KEUNTUNGAN

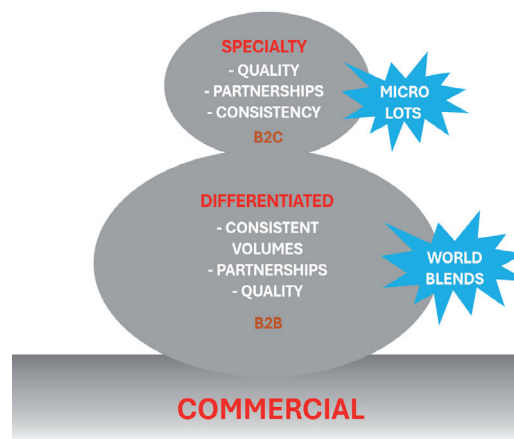
Ini adalah kelanjutan dari Outlook bulan lalu dan saya akan memulai kembali dengan sebuah komentar yang saya dengar di Amerika Tengah, kali ini dari pemilik sebuah perkebunan berukuran menengah.

Komentar tersebut menyebutkan bahwa mereka menghasilkan lebih banyak uang dan memperoleh keuntungan yang lebih besar dengan memanggag dan menjual kopi berkualitas rendah mereka di pasar kota tempat perkebunan tersebut berada, daripada dengan menjual kopi spesialis berkualitas tinggi mereka kepada pedagang/eksportir. Hal ini membuka jalan bagi komentar saya sendiri di bawah ini mengenai penambahan nilai.

Dimulai dari “kepala” dalam gambaran “manusia salju” yang dibuat P&A untuk menggambarkan pasar kopi, sudah banyak yang ditulis mengenai nilai tambah yang dinikmati oleh kopi spesial. Namun, belum banyak yang membahas tantangan yang dihadapi petani dalam menciptakan nilai tambah ini, terutama petani kecil, tetapi juga petani dengan skala usaha lain, karena hal ini bergantung pada akses pasar. Singkatnya, nilai tambah yang dihasilkan petani ini berkurang seiring dengan semakin banyaknya pihak yang terlibat dalam proses distribusi kopi dari kebun ke pemanggag.

Dalam kasus “tubuh” dari “manusia salju” – kopi-kopi yang dibedakan yang dibeli oleh rantai kopi yang mengutamakan kualitas, produk sekali pakai, dan merek – diperlukan jumlah yang cukup besar dengan kualitas yang konsisten dari tahun ke tahun. Hal ini menimbulkan pertanyaan tentang bagaimana cara menyatukan para petani jika mereka ingin mempertahankan nilai tambah yang sebaliknya akan dibagi dengan para pedagang. Hal ini pada gilirannya menimbulkan kebutuhan akan penggilingan basah dan pengeringan terpusat oleh kelompok, asosiasi, atau koperasi petani kecil, sebuah topik yang telah dibahas dalam beberapa artikel Outlook sebelumnya.

Dalam dua kasus di atas – kopi spesial dan kopi yang dibedakan – para petani harus mencari cara untuk memperoleh porsi harga yang lebih besar dengan bantuan perdagangan langsung dan/atau koperasi serta asosiasi, serta dukungan pemasaran dan promosi.



Karena menambah nilai pada kopi komersial masih lebih sulit, opsi yang digunakan oleh pemilik perkebunan yang disebutkan di awal artikel ini – memanggag dan menjual di pasar lokal – merupakan pilihan yang menarik.

Peralatan pemanggagan diperlukan untuk melakukan hal ini, tetapi petani dapat mengandalkan penyedia layanan yang ada di banyak daerah penghasil kopi di seluruh dunia atau, dalam kasus kelompok petani, petani besar, atau koperasi, membeli peralatan mereka sendiri. Pemanggag kopi tersedia dalam berbagai ukuran, mulai dari yang sangat kecil.

Ada pula pendekatan kelembagaan yang membantu para petani memasarkan kopi mereka ke pasar ritel, misalnya proyek pemanggagan bersama CIR - Centros de Industrialización Regionales yang diselenggarakan oleh Federasi Kopi Nasional (FNC) di Kolombia, yang disebutkan dalam bagian “Mesin Bulan Ini” edisi Juli 2025 Confidential ([https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa\\_coffidential\\_\\_216\\_\\_jul2025.pdf](https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential__216__jul2025.pdf)). Koperasi Brasil Cooxupé saat ini merupakan salah satu pemanggag kopi terbesar di negara tersebut.

Artikel Outlook berjudul “Nilai Tambah dari Petani hingga Konsumen (Lokal dan Regional)” dalam edisi Februari 2024 Confidential ([https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa\\_coffidential\\_\\_199\\_\\_february2024.pdf](https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential__199__february2024.pdf)) membahas opsi yang diusulkan di atas dengan lebih rinci. Para petani dapat memasarkan kopi dengan berbagai kualitas, namun kesempatan untuk menjual di desa atau kota setempat merupakan cara unik untuk menambah nilai pada kopi komersial berkualitas rendah mereka yang sebaliknya akan dijual sebagai biji kopi hijau dengan harga terendah.

Meskipun dalam artikel Outlook bulan lalu saya menulis bahwa memproduksi sejumlah kecil kopi berkualitas rendah mungkin diperlukan untuk memaksimalkan keuntungan, kini saya menambahkan bahwa kopi-kopi tersebut dapat dipanggag dan dijual di pasar lokal untuk meningkatkan keuntungan lebih lanjut.

## CALORATTO PRO ROASTER TELAH DILUNCURKAN: Evolusi dalam pemanggangan kopi profesional

CALORATTO PRO ROASTER, generasi terbaru dalam jajaran CALORATTO yang terkenal, tetap mempertahankan ketangguhan dan efisiensi yang telah diakui, serta memungkinkan proses pemanggangan yang lebih profesional.

### Inovasi yang berpusat pada pengguna

Salah satu kemajuan paling signifikan pada CALORATTO PRO ROASTER adalah sistem kontrol terintegrasi barunya dengan layar bawaan yang dirancang untuk menyederhanakan pengoperasian tanpa mengorbankan presisi. Pengenalan antarmuka modern mengubah pengalaman pengguna dan memungkinkan semua fungsi terpusat di satu tempat. Integrasi langsung dengan Artisan dan Cropster menghilangkan kebutuhan akan komputer eksternal, sementara layar sentuh kapasitif 15,6" layar sentuh kapasitif 15,6 inci menawarkan interaksi yang lancar, layaknya smartphone.



Selain itu, pengguna dapat memvisualisasikan kurva pemanggangan secara real-time, menyimpan profil tanpa batas, dan mengimpor data dari Artisan yang memfasilitasi proses standarisasi dan migrasi. Sistem ini juga memungkinkan pembuatan laporan dan dasbor interaktif sehingga menambahkan lapisan analisis baru untuk pengambilan keputusan.

### Stabilitas suhu dan presisi pada setiap batch

Konsistensi merupakan landasan utama dalam proses pemanggangan profesional, dan dalam hal ini, PRO ROASTER dilengkapi dengan sistem pemanasan awal otomatis dan dapat diprogram, guna memastikan kondisi suhu yang optimal pada setiap batch.

Sistem pemanasan hibrida yang telah teruji—yang

menggabungkan konduksi dan konveksi—memungkinkan kontrol yang presisi terhadap perkembangan biji kopi selama proses pemanggangan, sehingga profil pemanggangan menjadi lebih akurat dan dapat direplikasi.

### Kontrol penuh atas proses pemanggangan

Versi baru ini mempertahankan tingkat kontrol canggih yang sama seperti lini CALORATTO tradisional dan memungkinkan operator untuk menyesuaikan variabel-variabel utama secara real time, seperti aliran udara, kecepatan drum, dan kekuatan nyala api.

Selain itu, sistem ini memungkinkan pengguna untuk menandai titik-titik penting dalam proses pemanggangan—seperti titik balik, akhir proses pengeringan, atau retakan pertama—secara langsung di dalam perangkat lunak, sehingga meningkatkan kemampuan replikasi profil dan konsistensi secara signifikan.

### Lebih dari sekadar evolusi: tolok ukur baru

CALORATTO PRO ROASTER bukan sekadar pembaruan. Ini adalah solusi yang dirancang untuk membawa kontrol proses pemanggangan ke tingkat yang lebih tinggi, dengan memadukan teknologi, efisiensi, dan kemudahan penggunaan dalam satu platform.

Peluncuran versi PRO ini tidak menggantikan lini produk tradisional. CALORATTO standar akan tetap tersedia, sehingga setiap pelanggan dapat memilih model yang paling sesuai dengan operasional dan tingkat otomatisasi mereka.

Tersedia dalam ukuran batch 5, 10, 15, 30, dan 60 kg, mesin ini menawarkan fleksibilitas operasional yang tinggi dan, tergantung pada profil pemanggangan, dapat mencapai produktivitas hingga empat batch per jam.

Untuk informasi lebih lanjut tentang CALORATTO PRO ROASTER, hubungi tim kami dan temukan bagaimana teknologi ini dapat mengubah proses pemanggangan Anda.