



Pendampingan Pemasaran Produk Kopi Arabica Gayo Bersertifikasi Halal

Abrar Amri, Cut Widy Aulia Putri, Dara Angreka Soufyan

Universitas Teuku Umar, Meulaboh. Indonesia

ARTICLE INFORMATION

Received: February 20, 2024
Revised: May 17, 2024
Available online: June 30, 2024

KEYWORDS

Marketing, Coffee Products, Arabica Gayo, Halal Certification

CORRESPONDENCE

Name: Abrar Amri
E-mail: abraramri@utu.ac.id

ABSTRACT

In the era of globalization, halal certification is an important factor in increasing the competitiveness of local products. Consumers awareness of the importance of consuming halal products has increased, and halal certification has become proof of product credibility. However, many local business actors, especially Gayo Arabica Coffee still experience difficulties in obtaining halal certification. This community service aims to market halal-certified Arabica Gayo Coffee for local business actors. The goal is to improve the competitiveness of Gayo Arabica Coffee in the domestic and global markets. This community service is carried out by socialization methods about the importance of halal certification, assistance in the halal certification registration process, facilitation of halal certification, coaching and training related to Halal Product Assurance System (HPAS) and marketing of halal-certified local products. This community service is expected to produce several results, including the business of Arabica Gayo Coffee to have their own halal certificates, increasing the competitiveness of Arabica Gayo Coffee in the domestic and global markets, increasing income and welfare of Arabica Gayo Coffee's business actors, and increasing consumer trust in Arabica Gayo Coffee. This community service is an effort to increase the competitiveness of Arabica Gayo Coffee through marketing assistance for halal-certified Arabica Gayo Coffee. By increasing awareness and ability of Arabica Gayo Coffee's business actors in obtaining halal certification, it is hoped that Arabica Gayo Coffee will be able to compete in the global market and improve community welfare.

Pendahuluan

Kopi merupakan tanaman yang khas yang diberi nama sesuai tempat ditanam pada satu asal geografis yang sama. Umumnya dapat berupa biji kopi yang dihasilkan dari perkebunan kopi yang sama, atau dapat pula berupa biji kopi khusus yang dikumpulkan dari wilayah atau negara tertentu. Kopi tersebut kemudian diberi nama tergantung asal usulnya, misalnya Kopi Gayo. Asal usul nama tersebut digunakan untuk memudahkan mengingat nama dan rasa kopi yang diminum. Saat ini kopi tidak lagi sekadar disebut Arabika, Robusta, atau Liberika. Bisa disebut dengan Kopi Arabika Gayo, Kopi Arabika Papua, Kopi Robusta Siddikaran, dan lain sebagainya.

Kopi Arabika Gayo merupakan kopi arabika spesial dari Indonesia yang diakui sebagai kopi termahal di dunia berdasarkan indeks geografis (Herdyanti, 2013; SCAA, 2005). Kopi Gayo merupakan kopi berkualitas tinggi dengan aroma unik, citarasa kompleks, dan kekentalan kuat yang banyak diminati di pasar kopi global (ICCRI, 2008; Putri et al, 2013). Situasi ini menjadikan industri pertanian Kopi Gayo menjadi bisnis strategis bagi masyarakat dataran tinggi Gayo di provinsi Aceh, wilayah pegunungan termasuk Kabupaten Bener Meriah, Kabupaten Aceh Tengah dan Kabupaten Gayo Lues (Fadhil et al, 2017b). Tanaman kopi di kawasan ini sudah ada sejak tahun 1908 dan sampai sekarang telah mencapai 97.796 hektar luas perkebunan kopi yang ditanam pada ketinggian 950 - 1.450 meter di atas permukaan laut (Hulupi et al, 2013; Fadhil et al, 2017c).

Fadhil et al, (2018a) melaporkan dari segi nilai tambah, hasil produksi Kopi Gayo masih sangat rendah. Dimana petani, kelompok tani dan pedagang pengumpul cenderung menjual kopi pada kondisi kopi ceri, kopi *hard skin* (HS) kadar air (k.a) 40 % atau kopi beras k.a 40 %, sehingga nilai jualnya juga tidak terlalu tinggi. Sementara perusahaan dan koperasi yang juga sebagai ekportir melakukan proses pengolahan kopi pada dua kondisi utama, yaitu *green off grade* (kopi beras k.a 12 %) dan *green bean* (kopi beras k.a < 12 %), sehingga nilai tambahnya lebih besar. Selain itu dalam tiga tahun terakhir sudah mulai tumbuh Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang melakukan proses pengolahan kopi untuk konsumen terbatas (lokal dan nasional) dengan melakukan sangrai (*roasting*) dan pengemasan (*packaging*). Akan tetapi UMKM ini masih sangat sedikit dan terbatas, baik di Kabupaten Aceh Tengah dan Kabupaten Bener Meriah, termasuk secara keseluruhan di Propinsi Aceh juga masih belum banyak.

UD Aromabia mewadahi beberapa kelompok masyarakat yang menyediakan atau menyalurkan *green bean* (kopi beras) untuk dipasarkan secara langsung maupun melalui *minimally processing* (pengolahan minimal) berupa pengeringan dengan kadar air 12% atau kurang dari 12%, kopi *roasting* (sangrai), dan atau bubuk kopi. Untuk meningkatkan nilai tambah bagi usaha dagang ini dan juga bagi kelompok masyarakat, salah satu kegiatan yang sedang tumbuh berkembang dalam beberapa tahun terakhir ini adalah pemasaran Kopi Arabica Gayo berupa biji kopi maupun bubuk kopi yang dikemas dalam ukuran-ukuran konsumsi konsumen skala rumah tangga maupun kedai-kedai kopi.

UD Aromabia merupakan salah satu usaha mandiri yang melibatkan kelompok masyarakat dan penyedia biji Kopi Arabica Gayo pilihan yang berlokasi di Kecamatan Bebesen Kabupaten Aceh Tengah, Provinsi Aceh. UD Aromabia adalah salah satu usaha agroindustri yang dikerjakan tanpa melakukan ikatan secara formal dengan agroindustri atau kelompok lain. Kegiatan usaha mandiri agroindustri ini dilakukan sebagai satu kesatuan unit sendiri, sehingga baik penyediaan bahan baku, proses produksi, pengemasan, dan pemasaran diupayakan oleh industri kecil itu sendiri (Fadhil *et al*, 2018a).



Gambar 1. Tim PKM berkoordinasi untuk mendata kebutuhan Mitra.

Perkembangan peminat konsumen yang mencari citarasa kopi terbaik telah menyebabkan generasi muda di Aceh Tengah mulai mengembangkan berbagai usaha pengolahan minimal dengan memasarkan kopi dengan berbagai model pengolahan. Di antaranya sebut saja seperti Kopi *Specialty*, *Honey*, *Wine*, *Luwak*, *Longberry*, *Peaberry* dan lain sebagainya. Selain itu, biji kopi yang ditanam di kabupaten ini juga memiliki banyak varietas, sebut saja seperti bor-bor, tim-tim atau bergendal. Setiap varietas memiliki citarasa dengan sensasi yang berbeda-beda. Salah satu kelemahan komunitas petani kopi maupun usaha mandiri seperti UD Aromabia adalah tentang sistem penjaminan produk halal.

Provinsi Aceh telah memiliki lembaga sertifikasi halal independen bernama Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM) MPU Aceh melalui Majelis Permusyawaratan Ulama. Sistem Jaminan Produk Halal (selanjutnya disingkat SJPH) adalah suatu sistem manajemen yang dibuat, dilaksanakan dan dipelihara oleh perusahaan bersertifikat halal guna menjaga kelangsungan proses produksi halal sesuai dengan peraturan LPOM MPU Aceh. Berdasarkan Qanun Aceh Nomor 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal dijelaskan bahwa Jaminan Produk Halal memberikan kepastian hukum mengenai kehalalan produk yang dibuktikan dengan sertifikat Halal, nomor registrasi Halal, dan label Halal. Label halal ini merupakan tanda pada kemasan produk, pada bagian tertentu dari produk, atau pada tempat tertentu yang menunjukkan kehalalan produk tersebut.

Maka dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, perlu dilakukan suatu gerakan literasi dan pendampingan jaminan produk halal Kopi Gayo yang menjadi ciri khas produk lokal Aceh. Oleh karenanya, dukungan dari lembaga pemerintah dan kampus tentu akan sangat membantu jika pendampingan bisa dilakukan mulai dari hulu (petani) sampai hilir (pengusaha/industri kopi).

Berdasarkan tinjauan literatur yang berkaitan dengan produk kopi bersertifikasi halal, ditemukan bahwa adanya masalah dalam implementasi UU JPH membuat para pelaku usaha masih enggan untuk

melakukan sertifikasi halal (Ahmad dan Anwar, 2020). Hal ini juga dipertegas dalam penelitian Nukeriana (2018) yang menemukan bahwa faktor penghambat implementasi UU JPH adalah belum efektifnya undang-undang jaminan produk halal, kurangnya informasi dan pengetahuan tentang sertifikasi halal, kesadaran hukum konsumen dan produsen untuk memperoleh sertifikasi Halal.

Berdasarkan data terkini pengurusan sertifikasi produk halal pada LPPOM MPU Aceh Tahun 2022, terdapat 10 unit usaha biji kopi dan bubuk kopi yang sudah memperoleh sertifikat halal yang tersebar di Kabupaten Aceh Jaya, Bener Meriah, dan Kota Lhokseumawe. Saat ini, inovasi produk dan penyajian kopi sudah semakin meningkat dengan hadirnya sajian kopi wine, kopi nira, kopi luwak, dan berbagai inovasi lainnya. Pertumbuhan produksi kopi Aceh selama Tahun 2017-2021 mencapai 2,78 persen atau sebesar 73.764 pada Tahun 2021. Dengan potensi pasar yang besar dan karakteristik yang kuat, Kopi Gayo juga membutuhkan jaminan produk halal untuk kepastian konsumen muslim.

Syafrida (2019) menyatakan bahwa sertifikasi halal tidak hanya memberikan keunggulan perlindungan dan hak hukum bagi konsumen muslim akan produk non-halal, namun juga membuat konsumen tidak ragu lagi untuk membeli produk yang diperdagangkan oleh penjual, dan tentunya akan meningkatkan nilai jual produk. Maka dari itu, pengabdian masyarakat usaha kopi Gayo di Kabupaten Aceh Tengah akan memberikan kepastian bagi konsumen dan pelaku usaha untuk meningkatkan pemasaran sesuai dengan jaminan produk halal.

Metode

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Kabupaten Aceh Tengah, Provinsi Aceh. Pada tahap awal tim pengabdian akan berkoordinasi dengan mitra, yaitu UD Aromabica untuk memastikan keterlibatan dua kelompok petani kopi yang dikoordinasi oleh UD Aromabica agar dapat terlibat dalam program ini nantinya. Tim pengabdian dan mitra akan merumuskan rencana pelaksanaan pekerjaan lapangan yang akan dilakukan, termasuk beberapa persiapan penyediaan biji kopi dengan berbagai kebutuhan. Selain itu juga menentukan target-target dari pelaksanaan kegiatan.

Metode pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari beberapa tahapan, yaitu:

1. Tahapan Persiapan

Tahapan Persiapan akan dilaksanakan rapat koordinasi bersama dengan mitra untuk mengkonsolidasikan rencana kerja dan tahapan-tahapan pelaksanaan di lapangan. Pelaksana bersama mitra konten yang diperlukan untuk pembuatan situs pemasaran berbasis website dan android, dokumen untuk pengurusan sertifikat halal, serta perencanaan webinar virtual.

2. Tahapan Kegiatan Rapat Koordinasi dan Survey

Kegiatan akan ditentukan pada suatu tempat tertutup (dalam ruangan) dengan menyiapkan berbagai media antara lain produk kopi arabika Gayo dengan berbagai rasio. Peserta akan dipastikan kehadirannya beberapa hari sebelum pelaksanaan kegiatan. Para pejabat desa dan kampung akan diundang sebagai partisipan dalam proses ini.

3. Tahapan Teknis dan Pendampingan

Setiap tahapan teknis dan pendampingan yang dilaksanakan oleh tim mitra dalam pengumpulan photo, video serta pengumpulan informasi produk dan manajemen maintenance akan didampingi oleh tim pengusul dengan cara komunikasi menggunakan group whatsapp dan aplikasi zoom.

4. Tahapan Pendampingan Pengurusan

Pada tahapan pendampingan pengurusan ini tim akan memotivasi mitra untuk melengkapi administrasi dan berkas untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai ketentuan LPPOM MPU Aceh. pengajuan sertifikasi halal di LPPOM MPU Aceh secara administrasi yang dapat dilihat pada lampiran.

Adapun produk yang dihasilkan dari program pengabdian kepada masyarakat ini adalah:

1. Dokumen Pengusulan Sertifikasi Halal
2. Sosialisai literasi sistem jaminan produk halal

Untuk mendukung suksesnya program teknologi rasio Arabika Gayo ini, peneliti akan melibatkan beberapa pihak antara lain:

1. Komunitas petani (dua komunitas)
2. Pelaku usaha kopi
3. LPPOM MPU Aceh
4. Dinas Pertanian dan Perkebunan
5. Dinas Koperasi dan UMKM

Peran mitra dalam kegiatan ini adalah sangat penting, yaitu mencakup pada tiga kegiatan utama:

1. Menyiapkan dokumen kebutuhan sertifikasi halal Kopi Gayo Arabika;
2. Mengkoordinir kelompok petani di bawah binaannya untuk terlibat aktif dalam proses pengurusan sertifikasi halal. Hal ini termasuk pendampingan yang akan dilakukan setelah pelaksanaan kegiatan ini nantinya;
3. Berperan aktif dalam literasi sistem jaminan produk halal Kopi Gayo Arabika.

Hasil dan Pembahasan

Program pendampingan pemasaran Produk Kopi Arabica Gayo bersertifikasi halal telah dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan daya saing produk lokal di pasar domestik dan global. Program pengabdian ini telah memberikan berbagai manfaat bagi komunitas petani di UD Aromabica dan berkontribusi pada peningkatan daya saing produk.

Hasil dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah Produk Kopi Arabica Gayo bersertikat halal, program ini telah membantu pelaku usaha lokal yang memperoleh sertifikasi halal. Hal ini dapat dilihat dari terdaptarnya UD Aromabica di aplikasi sertifikasi halal yang diajukan dan sertifikat halal yang diterbitkan. Peningkatan kualitas produk Produk Kopi Arabica Gayo dan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di usaha Produk Kopi Arabica Gayo. Peningkatan pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha Produk Kopi Arabica Gayo tentang sertifikasi halal, manfaatnya bagi bisnis dan proses untuk memperolehnya.

Sertifikasi halal tidak hanya penting bagi perusahaan besar, tetapi juga berdampak signifikan terhadap usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Selain meningkatkan kesadaran konsumen terhadap produk dan layanan halal, sertifikasi halal dapat membantu UMKM. Artinya, memperluas pangsa pasar, meningkatkan kepercayaan konsumen, dan memenuhi kebutuhan pasar global. Produk bersertifikat halal semakin diminati oleh konsumen Muslim yang mengkhawatirkan kualitas kehalalan produk yang mereka konsumsi. Sertifikasi halal menarik bagi konsumen non-Muslim sehingga meningkatkan jangkauan pasar.

Selain meningkatkan kepercayaan dan kesadaran konsumen, sertifikasi halal membuka peluang pasar yang lebih besar bagi UMKM. Permintaan terhadap produk halal cukup tinggi tidak hanya di Indonesia, namun juga di pasar dunia. Sertifikasi halal memungkinkan UMKM memperluas pasarnya dan lebih kompetitif di pasar internasional. Tentu saja peluang pasar bisa lebih besar jika produk UMKM tersertifikasi halal. Pasalnya, permintaan terhadap produk halal sangat tinggi tidak hanya di Indonesia, tetapi di seluruh dunia.

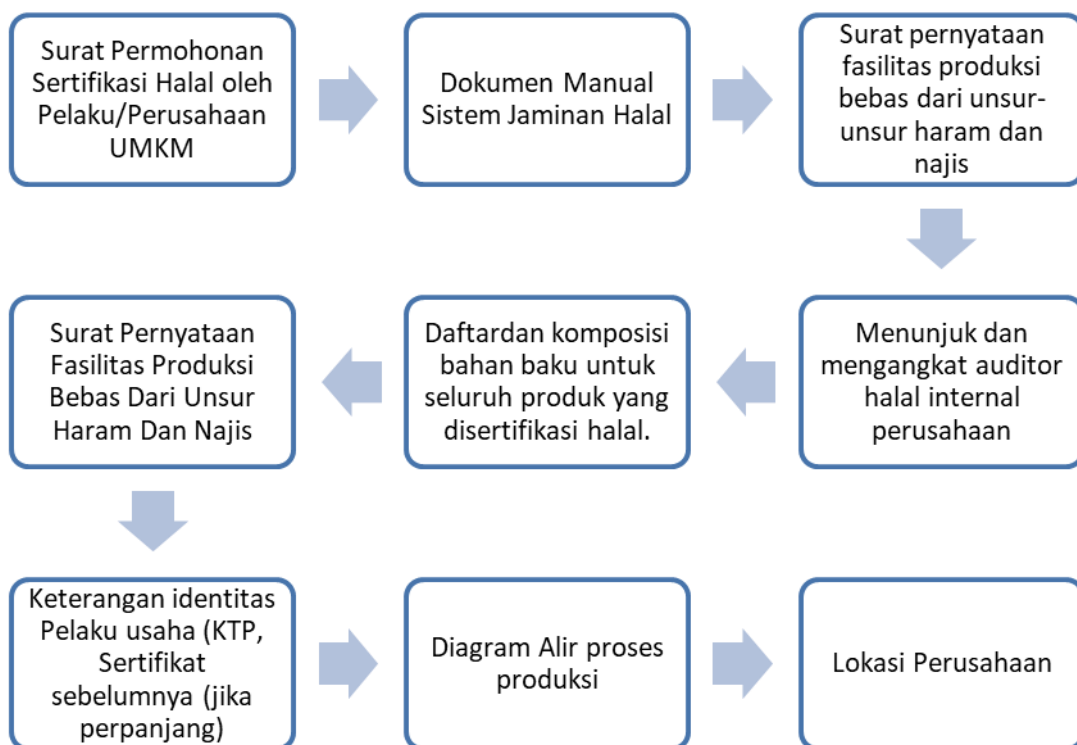
Dalam beberapa tahun terakhir, negara-negara Organisasi Kerja Sama Islam (OKI), termasuk Indonesia, terus melanjutkan tren pertumbuhan PDB seiring dengan meningkatnya kesejahteraan umat Islam di seluruh dunia. Populasi Muslim dunia diperkirakan meningkat menjadi 2,2 miliar pada tahun 2030. Sebagai negara anggota OKI dengan PDB tertinggi dan populasi Muslim terbesar di dunia, Indonesia mempunyai potensi besar untuk menjadi pemasok produk halal global, salah satunya adalah kopi. Meskipun produk kopi halal merupakan produk yang komprehensif, terdapat kebutuhan untuk fokus pada pasar ekspor produk kopi halal yang lebih terfragmentasi. Islam masih menjadi agama yang banyak dianut oleh penduduk negara-negara Timur Tengah, khususnya Mesir, Afghanistan, Suriah, Pakistan, Turki, dan Iran.

Kementerian Perdagangan (2023) menyatakan ekspor pangan olahan Indonesia ke Arab Saudi akan meningkat lebih dari 40 persen pada tahun 2022. Angka tersebut menunjukkan bahwa opsi sertifikasi halal produk kopi ini berpotensi meningkatkan ekspor produk halal kepada UMKM di luar negeri, khususnya di Timur Tengah. Sebaliknya, jika UMKM Indonesia bisa menembus segmentasi pasar tersebut, maka jumlah ekspor UMKM Indonesia akan meningkat signifikan. Adapun alur pengajuan sertifikasi halal terdapat pada Gambar 2 berikut ini:



Gambar 2. Alur Pengajuan Sertifikasi Halal

Secara umum tahapan proses pengajuan sertifikasi halal di LPPOM MPU Aceh dapat dilihat pada gambar 3 sebagai berikut:



Gambar 3. Alur Proses Pengajuan Sertifikasi Halal

Sumber: <https://mpu.acehprov.go.id/halaman/permohonan-sertifikasi-halal-industri-pengolahan>

Ketercapaian pengabdian kepada masyarakat ini ditandai dengan meningkatnya pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha produk Kopi Arabica Gayo tentang sertifikasi halal, meningkatnya kualitas produk lokal dan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal, meningkatnya daya saing produk Kopi Arabica Gayo di pasar domestik dan global, serta meningkatnya pendapatan dan kesejahteraan pelaku usaha Kopi Arabica Gayo.

Faktor pendukung pengabdian kepada masyarakat ini, yaitu komitmen dan dukungan dari berbagai pihak terkait, seperti komunitas petani, pelaku usaha kopi LPPOM MPU Aceh, Dinas Pertanian dan Perkebunan, serta Dinas Koperasi dan UMKM. Metode pelaksanaan program yang komprehensif dan terarah. Pemanfaatan teknologi informasi dan koordinasi dan Kerjasama yang baik antara semua pihak. Adapun faktor penghambat pengabdian kepada masyarakat ini kurangnya pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha Kopi Arabica Gayo tentang sertifikasi halal, biaya sertifikasi halal, proses sertifikasi halal, keterbatasan akses terhadap informasi dan pendampingan, persaingan yang ketat di pasar domestik dan global.

Program pendampingan dan fasilitasi sertifikasi halal telah menunjukkan hasil yang positif dan berkontribusi pada peningkatan daya saing produk lokal. Dengan terus meningkatkan program ini dan mengatasi berbagai faktor penghambat, diharapkan program ini dapat memberikan manfaat yang lebih besar bagi pelaku usaha lokal dan meningkatkan daya saing produk lokal di pasar domestik dan global.



Gambar 4. Tim PKM mengadakan sosialisasi literasi sistem jaminan produk halal.

Kesimpulan

Sertifikasi halal telah menjadi faktor penting dalam meningkatkan daya saing produk lokal di era globalisasi. Konsumen semakin sadar akan pentingnya mengonsumsi produk halal, dan sertifikat halal menjadi bukti kredibilitas produk. Namun, banyak pelaku usaha lokal, khususnya produk Kopi Arabica Gayo, masih mengalami kesulitan dalam memperoleh sertifikasi halal. Program pendampingan pemasaran Kopi Arabica Gayo bersertifikasi halal ini hadir sebagai solusi untuk membantu pelaku usaha lokal dalam meningkatkan daya saing produk Kopi Arabica Gayo mereka. Program pengabdian kepada masyarakat ini telah menunjukkan hasil yang positif dan berkontribusi pada Produk Kopi Arabica Gayo yang bersertifikat halal, pengetahuan dan kesadaran mereka tentang sertifikasi halal, kualitas produk Kopi Arabica Gayo, dan daya saing di pasar domestik dan global. Pendampingan pemasaran Kopi Arabica Gayo bersertifikasi halal ini merupakan langkah strategis untuk meningkatkan daya saing produk pemasaran Kopi Arabica Gayo di era globalisasi. Dengan komitmen, Kerjasama dan upaya berkelanjutan dari semua pihak, diharapkan program ini dapat terus berkembang dan memberikan manfaat yang lebih besar bagi pelaku usaha Kopi Arabica Gayo, mendorong pertumbuhan ekonomi kreatif dan menjadikan produk Kopi Arabica Gayo tuan rumah di negeri sendiri.

Daftar Pustaka

- Ahmad, B. dan Anwar, M. K. 2020. Analisis Respon Pelaku Usaha Minuman Kopi (Coffee Shop) Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal. *Jurnal Ekonomika dan Bisnis Islam*, vol. 3, no. 2, 2020. <https://journal.unesa.ac.id/index.php/jei/article/view/9222/4259>
- Fadhil, R. Maarif, M.S. Bantacut, T. & Hermawan, A. 2018a. Situational Analysis and Intervention Strategy for Gayo Coffee Agroindustry Institution. *Journal of Food, Agricultural and Environment* 16 (1), 31-40.
- Fadhil, R. Maarif, M.S. Bantacut, T. & Hermawan, A. 2017b. Assessment of Innovation Potential of Gayo Coffee Agroindustry. *Quality Innovation Prosperity* 21 (3): 114-126.
- Fadhil, R. Maarif, M.S. Bantacut, T. & Hermawan, A. 2017c. *Alternative Assessment of Development in the Quality Management System of Gayo Coffee Agroindustry Using Non-Numeric Multi Experts-Multi Criteria Decision Making Approach*. Proceedings of Aceh Development International Conference 2017, Kuala Lumpur, 24-26 March 2017.
- Herdianti, K. 2013. *Perancangan Awal dan Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Biji Kopi di Kabupaten Bener Meriah Provinsi Aceh*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hulupi, R. Nugroho, D. & Yusianto. 2013. Keragaan beberapa varietas lokal kopi arabika di dataran tinggi Gayo. *Pelita Perkebunan* 29 (2): 69-81.
- ICCRI (Indonesian Coffee and Cocoa Research Institute). 2008. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika Gayo*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jakarta: Azrajens Mayuma.
- Nukeriana, D. 2018. Implementasi Sertifikasi Halal pada Produk Pangan di Kota Bengkulu. *Qiyas Jurnal Hukum Islam Dan Peradilan*, 3(2), 154-166.
- Putri, M.A. Fariyanti, A. & Kusnadi, N. 2013. Struktur dan Integrasi Pasar Kopi Arabika Gayo di Kabupaten Aceh Tengah dan Bener Meriah. *Buletin RISTR* 4(1): 47-54.
- SCAA (Specialty Coffee Association of America). 2005. *Trade Show and Convention in Seattle*. Available on line: <http://www.scaa.org/page=Sustain>.
- Syafrida. 2019. Kewajiban Sertifikat Halal Untuk Produk Impor di Indonesia. Salam: *Jurnal Sosial dan Budaya Syar-i*. <https://doi.org/10.15408/sjsbs.v6i4.13718>.