

KOPI & TEH: KEKAYAAN BUDAYA RASA NUSANTARA



Pengakuan akan kekayaan kopi dan teh Indonesia tercermin dalam sering digunakannya kata "JAVA" sebagai nama atau istilah untuk merepresentasikan kualitas khas tertentu. Kopi asli Indonesia, khususnya yang berasal dari Pulau Jawa, telah terkenal dengan mutunya yang unggul. Istilah "JAVA" bahkan telah menjadi sinonim umum untuk kopi di beberapa negara, terutama di Eropa. Hal serupa juga terjadi pada teh, di mana istilah "JAVA" juga dikaitkan dengan mutu istimewa hingga saat ini. Banyak kafe dan industri teh menggunakan kata "JAVA" pada produk teh mereka untuk menegaskan kualitas istimewanya. Sebagai contoh, sebuah industri pangan besar asal Jepang mengklaim menggunakan daun teh hijau asli dari Jawa, yang dikampanyekan memiliki kualitas istimewa, dan diberi nama "JAVA TEA".

Kopi dan teh secara jelas merupakan warisan budaya rasa Nusantara yang perlu dipertahankan, dilindungi, dan dikembangkan. Indonesia memiliki beragam jenis kopi dan teh berkualitas tinggi, yang memiliki sejarah panjang dan budaya yang beraneka. Indonesia perlu memanfaatkan warisan kekayaan budaya rasa ini untuk pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat, khususnya para petani kopi dan teh.

Indonesia bukan hanya terkenal dengan kopi dari Pulau Jawa, tetapi juga memiliki beragam jenis kopi dari daerah-daerah lain dengan cita rasa yang unik. Selain dari sisi jenis kopinya, Indonesia juga kaya akan budaya mengolah dan menyajikan kopi, seperti tradisi penyeduhan kopi tubruk. Kopi dan budaya kopi khas lainnya seperti kopi luwak, kopi Mandailing, kopi joss, dan kopi sanger juga populer di kalangan pecinta kopi.

Hal serupa juga berlaku untuk teh. Indonesia memiliki beragam jenis teh, mulai dari teh melati, teh vanili, teh hitam, teh hijau, hingga teh herbal yang khas. Teh herbal memiliki ciri khasnya sendiri, dengan beragam kombinasi herbal seperti jahe,

kunyit, kayumanis, sereh dan lainnya, yang telah menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya sehari-hari masyarakat.

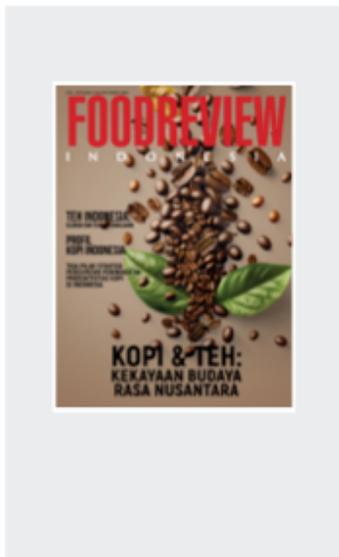
Untuk memaksimalkan potensi kopi dan teh Indonesia di pasar global, perlu adanya langkah-langkah strategis. Hal ini termasuk peningkatan produktivitas dan pengolahan kopi dan teh melalui penerapan teknologi pangan modern, termasuk perbaikan fasilitas pengolahan, serta pelaksanaan praktik-praktik baik dalam budidaya, panen, penanganan pascapanen dan pengolahan oleh semua pelaku usaha kopi dan teh, *from farm to cup*. Selain itu, edukasi dan promosi yang lebih intensif dan kerja sama erat antara pemerintah, pelaku usaha, serta masyarakat juga menjadi kunci penting untuk mengoptimalkan potensi kopi dan teh Indonesia, bahkan untuk pasar internasional.

Dengan upaya yang tepat, Indonesia dapat mempertahankan posisinya sebagai salah satu produsen kopi dan teh terkemuka di dunia. Keberhasilan ini tidak hanya akan memberikan manfaat ekonomi bagi negara, tetapi juga akan meningkatkan kesejahteraan para petani dan memenuhi tuntutan para pecinta kopi dan teh di seluruh dunia. FoodReview Indonesia kali ini mengangkat kopi dan teh sebagai pokok bahasannya. Semoga, sajian sederhana FoodReview Indonesia ini dapat memicu semangat untuk terus-menerus mengupayakan peningkatan kualitas dan daya saing kopi dan teh Indonesia, mampu menjaga dan meningkatkan posisinya sebagai salah satu produsen kopi dan teh terkemuka di dunia.

Purwiyatno Hariyadi
<https://phariyadi.foodreview.co.id/>

daftar isi

VOL. XVIII • No. 10 • Oktober 2023



FOODREVIEW[®]

I N D O N E S I A

6 FORUM

7 FOOD INFO

OVERVIEW

30 **Teh Indonesia: Sejarah dan Teknik Pengolahan**

Industri teh di Indonesia telah mengalami berbagai dinamika sepanjang sejarahnya. Sebagai salah satu komoditas andalan perkebunan di Indonesia, teh memainkan peran penting dalam aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan.

38 **Profil Kopi Indonesia**

48 **Tiga Pilar Strategi Percepatan Peningkatan Produktivitas Kopi di Indonesia**

ASOSIASI

60 **Delegasi Indonesia Spice Up The World "Membumbui" Pameran Vitafoods Asia 2023**



Pemimpin Umum: **Suseno Hadi Purnomo** | Pemimpin Redaksi: **Purwiyatno Hariyadi** | Wakil Pemimpin Redaksi: **Nuri Andarwulan**
Redaktur Pelaksana: **Himma Ellisa** | Pemimpin Perusahaan: **Pratomodjati** | Wakil Pemimpin Perusahaan: **Hindah Muaris**
Pembaca Ahli: **Desty Gitapriatiwi** | Staf Redaksi: **Fitria Bunga Yunita** | Sales, Advertising & Activities: **Tissa Eritha**
Digital Marketing: **Fetty Fatimah** | Business Development: **Andang Setiadi** | Desain & layout: **Yanu Indaryanto**
IT dan Website: **Gugun Hendi Gunawan** | Keuangan: **Kartini, Padmawati Zainab**

FOODREVIEW[®]

Penerbit: PT Media Pangan Indonesia

Alamat PT Media Pangan Indonesia: Jl Binamarga II No. 23, Baranangsiang, Bogor Timur 16143
Telepon: (0251) 8372333, (0251) 8322732 | +62 811 1190 039 | Fax: (0251) 8375754

Website: www.foodreview.co.id | E-mail: redaksi@foodreview.co.id, marketing@foodreview.co.id
ISSN: 1907-1280

INGRIDIENT

62 *Riding the Wave of Change: The Ascendancy of Oat-based Ingredients in Asia's Coffee and Tea Industry*

Asia's coffee and tea sectors are experiencing a transformative phase, influenced by a paradigm shift towards environmental consciousness and health-centric choices.



TEKNOLOGI

68 *Inovasi Infused Coffee: Peluang & Tantangan*

Infused coffee pada intinya adalah proses penambahan bahan dengan cita rasa kuat yang dapat memberikan tambahan karakter cita rasa di luar cita rasa alami kopi.



Redaksi menerima tulisan atau berita seputar teknologi dan industri pangan. Artikel sebaiknya disertai dengan foto pendukungnya dikirim via email redaksi atau pos. Redaksi berhak menyunting naskah sejauh tidak mengubah isinya. Tulisan yang dimuat akan mendapat imbalan menarik.

APA & SIAPA

Arabika.....	39
BTP.....	6
CAA	21
Carbon footprint	26
CTC	33
Ekstrak ragi	13
Encapsulation	23
Fermentasi	31
Fi Asia	61
Flavor kopi	41
Flavor masking	13
FNFC	21
FSSC 22000	7
GAP	26
Garam	13
Gen Z	12
Gula	45
Healthy hedonism	12
IG	43
Indonesia Spice Up The World... ..	60
Infused coffee.....	69
Jamu.....	14
Kakao.....	49
Karotenoid.....	36
Kopi.....	39
Liberika.....	40
Oat-based.....	53
Off farm.....	57
Okratoksin.....	73
On farm.....	57
Pusaka kuliner.....	28
Reformulasi.....	13
Robusta.....	39
RTD.....	42
Sauces.....	18
Shelf-life.....	23
Teh.....	30
UMKM.....	26