

## BAB V

### PENUTUP

#### 1.1. KESIMPULAN

1. Dahulu orang Gayo menganggap tanaman ini adalah tanaman liar. Orang mengambil batang atau cabangnya hanya untuk pagar (peger) kebun semata. Buah kopi yang masak dibiarkan saja dimakan burung. Selanjutnya menurut dugaan, burung yang memakan kopi itulah yang menyebarkan bibit tanaman kopi ini. urang Gayo sendiri tidak tahu, bahwa kopi itu dapat diolah menjadi minuman segar. Yang mereka tahu hanya memangang daunnya untuk dijadikan teh. Hanya pada akhir-akhir ini sebagian orang sudah mengetahui bahwa buah kopi yang sudah dikupas dan dikeringkan bisa dikonsumsi dan juga menghasilkan uang, tentu saja dengan jumlah yang sangat sedikit.

Saat Belanda memperkenalkan kopi ke Gayo barulah saat itu masyarakat Gayo mengenal Kopi Arabika sebagai salah satu jenis tanaman yang bisa dimanfaatkan sebagai tanaman penghasil buah yang memiliki nilai ekonomis, namun belum ada pemasaran karena perdagangan dan pasar masih dikuasai oleh bangsa Belanda. Dari masa kolonial belanda hingga sekarang kopi Gayo khususnya telah menjadi mata pencarian pokok mayoritas masyarakat Gayo bahkan telah menjadi satu-satunya tanaman kopi yang berkualitas ekspor dikabupaten Aceh Tengah dan Bener meriah. Pada masa perkebunan belanda belum dikenal tehnik-tehnik budidaya kopi seperti yang saat ini yang diterapkan oleh semua petani kopi.

2. pada masa penjajahan belanda penanaman kopi menggunakan pembibitan dilakukan dengan terlebih dahulu menyemai biji kopi, kemudian setelah tumbuh sekitar 30cm, dipotonglah sepertiga dari batang kopi tersebut dan kemudian dipindahkan dan ditanam ke kebun. Pada tahun 1965 penanaman kopi sudah menggunakan bibit yang tumbuh dibawah pohon kopi yang telah hidup dengan sendirinya, dan pembuatan lubang tanam menggunakan alat berupa kayu runcing. Pada tahun 1970, kopi sudah mulai ditanam dengan menggunakan bibit yang telah disemai di tanah, setelah berumur 6 bulan kopi baru dapat ditanam dikebun. Alat yang digunakan untuk membuat lubang tanam berupa cangkul. Pada tahun 1998 penanaman kopi sudah menggunakan bibit yang telah disemai dalam polibak. Dan alat yang digunakan untuk membuat lubang tanam adalah cangkul.

Kemudian dapat dilihat juga dari segi peneringannya. pada masa penjajahan belanda pengeringan kopi menggunakan api, dan mengongseng kopi di dalam besi yang terbuat dari timah. Dan pada saat itu pengeringan tidak boleh sedikitpun terkena tanah. Setelah belanda meninggalkan Aceh Tengah pada saat itu juga sistim pengeringannya berganti yang sebelumnya menggunakan api tetapi pada saat itu telah menggunakan cahaya matahari yang di keringkan sampai kopi berubah menjadi kuning, dijemur selama 4-7 hari. Pada tahun 1995 hingga sekarang proses pengeringan sudah dilakukan sebanyak 2 kali, kopi yang sudah di

cuci dijemur selama 4-5 jam kemudian di huller lagi hingga berubah menjadi labu, lalu labu dijemur lagi hingga menjadi green bean.

3. ada 5 bentuk dalam pengusahaan kopi,yaitu petani, prossesor, rosteer, barista dan grader. Petani kopi merupakan seseorang yang bergerak dibidang pertanian.. petani disebut pengusaha kopi karna dapat menghasilkan kopi yang kemudian dijual ke pedagang. Kopi yang dihasilkan petani itullah yang kemudian di jadikan minuman kopi segar yang saat ini sudah banyak dipasarkan diluar maupun di dalam negeri. Processor merupakan seseorang yang memproses kopi yang biasanya disebut dengan toke kopi, toke kopi mengolah kopi dari kebun petani maupun kebun sendiri yang kemudian dijadikan kopi dalam bentuk green bean. Roaster merupakan seseorang yang melakukan penyangraian kopi,tugas roaster terbilang rumit dan sulit karena pada bagian ini kopi berubah dari green bean menjadi roast been.Barista adalah sebutan untuk seseorang yang pekerjaannya meracik dan menyajikan kopi kepada pelanggan. Secara umum barista memang berkerja di warung kopi atau pun coffee shop dan biasanya mengoprasikan mesin espresso komersial yang cendrung rumit. Grader adalah seseorang yang memberikan nilai terhadap mutu kopi.aroma kopi dan rasa kopi.

## 1.2. SARAN

Tradisi pengolahan hasil kopi yang sudah dijalankan sejak lama hendaknya dipertahankan yaitu tidak menjual kopi dalam bentuk “gelondongan” dan buah labu, tetapi disarankan untuk menjual kopi setelah diolah terlebih dahulu menjadi kopi beras dengan maksud untuk meningkatkan nilai jual kopi dikalangan petani. Petani Gayo sebaiknya menerapkan kembali tata cara budidaya kopi yang diterapkan pada masa Belanda, agar kopi yang dihasilkan per hektar kebun dapat meningkat dan setidaknya mampu menyamai penghasilan di masa Belanda berkuasa dahulu.

