

Persyaratan Mutu Fisik – Ekspor Produk Kopi ke Jepang

Berbeda dengan persyaratan keamanan pangan yang diatur melalui peraturan perundang-undangan, mutu fisik kopi di Jepang umumnya ditetapkan berdasarkan spesifikasi komersial yang disepakati antara eksportir dan importir. Persyaratan tersebut dapat berbeda bergantung pada jenis produk, segmen pasar, tujuan penggunaan, dan standar mutu yang diterapkan oleh masing-masing pembeli.

Dalam perdagangan *green coffee beans*, penilaian mutu fisik umumnya mengacu pada standar industri internasional, seperti *Specialty Coffee Association (SCA) Green Coffee Standards*, atau spesifikasi mutu yang dikembangkan oleh perusahaan importir maupun *roaster* di Jepang.

Parameter mutu fisik yang umum dievaluasi meliputi:

- kadar air (*moisture content*);
- ukuran biji (*screen size*);
- jumlah cacat (*defect count*);
- keseragaman ukuran biji;
- warna biji;
- keberadaan benda asing (*foreign matter*);
- kerusakan akibat serangga;
- bau asing (*off-odor*).

Selain parameter tersebut, beberapa importir juga dapat menetapkan persyaratan tambahan, seperti kepadatan biji (*bean density*), tingkat keseragaman hasil sortasi, atau karakteristik fisik lainnya sesuai dengan kebutuhan proses produksi dan spesifikasi produk yang diinginkan.

Pemenuhan persyaratan mutu fisik sangat penting karena berpengaruh terhadap proses penyangraian (*roasting*), konsistensi mutu, karakteristik sensori, serta nilai komersial produk. Oleh karena itu, eksportir Indonesia perlu memastikan bahwa proses panen, pengeringan, sortasi, penyimpanan, dan pengemasan dilakukan secara baik untuk menjaga mutu fisik kopi hingga produk diterima oleh importir.