

Persyaratan Mutu Sensori – Ekspor Produk Kopi ke Jepang

Selain mutu fisik, mutu sensori merupakan salah satu aspek yang menjadi pertimbangan utama dalam perdagangan kopi, khususnya pada segmen *specialty coffee*. Penilaian mutu sensori bertujuan untuk mengevaluasi karakteristik cita rasa dan aroma kopi secara objektif sehingga dapat digunakan sebagai dasar penentuan mutu, klasifikasi produk, dan nilai komersial.

Di Jepang, penilaian mutu sensori umumnya dilakukan oleh importir, roaster, atau *coffee cuppers* menggunakan *Specialty Coffee Association (SCA) Coffee Cupping Protocol* atau metode evaluasi sensori lain yang disepakati antara penjual dan pembeli. Meskipun bukan merupakan persyaratan yang diatur oleh pemerintah Jepang, hasil penilaian sensori sering menjadi bagian dari spesifikasi mutu dalam kontrak perdagangan, khususnya untuk kopi *specialty*.

Parameter sensori yang umumnya dievaluasi meliputi:

- *fragrance/aroma*;
- *flavor*;
- *aftertaste*;
- *acidity*;
- *body*;
- *balance*;
- *sweetness*;
- *uniformity*;
- *clean cup*;
- *overall score*.

Selain parameter tersebut, beberapa importir atau perusahaan roasting dapat melakukan penilaian tambahan sesuai dengan kebutuhan, seperti kesesuaian karakter cita rasa dengan profil produk yang diinginkan (*cup profile*), konsistensi antar lot, atau karakteristik sensori tertentu yang menjadi preferensi pasar.

Mutu sensori yang konsisten merupakan salah satu faktor penting dalam membangun kepercayaan pembeli, mempertahankan hubungan dagang jangka panjang, dan meningkatkan daya saing kopi Indonesia di pasar Jepang. Oleh karena itu, eksportir perlu menjaga konsistensi proses budidaya, penanganan pascapanen, penyimpanan, dan pengolahan untuk menghasilkan karakter cita rasa yang sesuai dengan spesifikasi yang dipersyaratkan oleh importir.