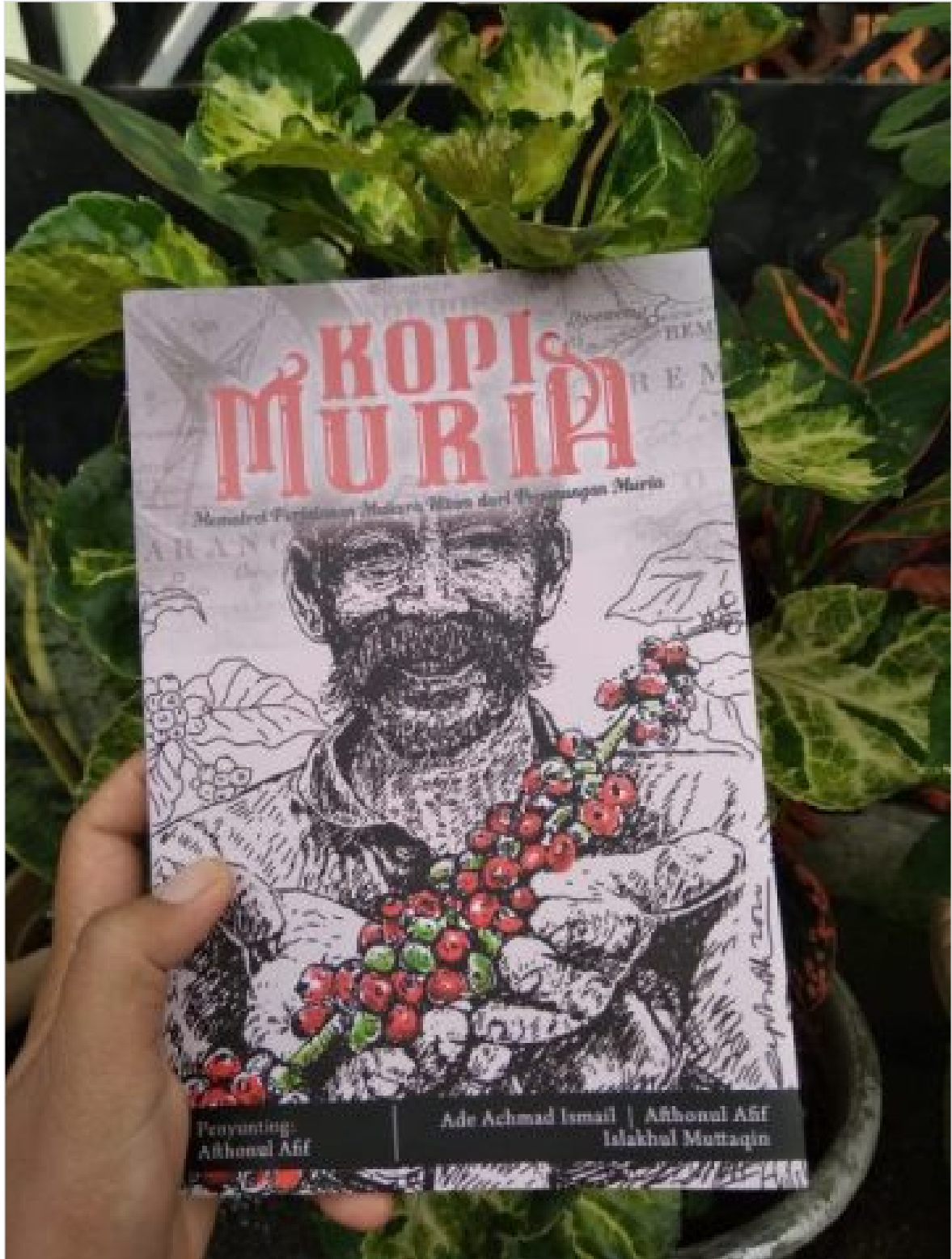


Meneguk (Sejarah) Kopi Muria

Oleh: **Impian Nopitasari** | Tanggal Upload: 8 Januari 2021



Pernyataan paling jujur untuk mengawali tulisan ini adalah ternyata agak susah

menyambungkan kata “Muria” dengan “Kopi”. Sebelum menulis ulasan singkat ini saya sempat survei kecil-kecilan dengan mengirim pesan acak kepada beberapa teman dengan pertanyaan “Apa yang kau pikir ketika mendengar kata ‘Muria’?” bisa saya tebak kebanyakan menjawab “makam Sunan Muria” dan “buah pariijoto”. Saya sendiri pun akan jujur menjawab pariijoto. Bahkan ketika saya mengabadikan Muria juga dengan cerpen yang saya beri judul “Setangkai Pariijoto Untukmu”. Sedikit pun tak menyinggung tentang kopi.

Hal ini cukup beralasan seperti yang dikatakan Afthonul Afif dalam pengantar buku ini bahwa belum banyak pihak yang membicarakannya. Dalam dua edisi khusus tentang kopi nusantara yang diterbitkan oleh penerbit terkemuka di Indonesia, tak sekalipun kopi Muria, atau bahkan nama Muria sendiri, disebut. Di buku fiksi dan sajak tentang kopi yang sempat saya baca seperti *Filosofi Kopi* (Dee Lestari), *Surat Kopi* (Joko Pinurbo), *Peri Kopi* (Yetti AKA), *Malam Sekopi Sunyi* (Ekohm Abiyasa) sampai *Babad Kopi Parahyangan* (Evi Sri Rezeki) tidak satu pun menyebut nama Kopi Muria walau Muria terletak di wilayah pulau Jawa. Kita tahu bahwa bangsa Eropa sampai menyebut kopi dengan Java, a cup of Java. Kopi Jawa memang memiliki kualitas terbaik di masa itu hingga muncul kata-kata legendaris “kelak, sajikan untukku secangkir Jawa,” karena Jawa adalah kopi itu sendiri. Bukankah logo aplikasi Java memang secangkir kopi yang masih berasap, bukan?

Hal ini yang saya tangkap dari penyusun buku ini bahwa mereka ingin mempopulerkan kopi Muria dengan menulis reportase tentangnya. Sependek pengetahuan saya, buku Kopi Muria ini adalah buku pertama yang mendokumentasikan perjalanan kopi Muria. Di buku ini terbagi dalam tiga bab pembahasan. Bab I tentang napak tilas, Bab II tentang kreasi ekonomi, dan bab III tentang sosok. Di setiap bab kita akan dimanjakan dengan foto-foto apik bidikan Triyanto R. Soetardjo dan Misbachul Munir sebagai pelengkap tulisan yang membuat pembaca lebih cepat memahami informasi yang disampaikan penulis.

Kita diajak melacak jejak kopi Muria di halaman pertama dengan pengantar kegelisahan seseorang bernama Ribut atau Triyanto Sutardjo. Menurutnya kopi sudah mengangkat kehidupan orang Muria tapi mereka tidak tahu kapan persisnya kopi mulai ditanam di kawasan Muria. Di paragraf selanjutnya kita diberi informasi tentang sejarah penanaman kopi di pulau Jawa. Untuk yang awam tentang kopi, di halaman 4-8 dijelaskan tentang jenis-jenis kopi yang pertama ditanam di pulau Jawa. Urutan jenis itu adalah kopi arabika, liberika, dan robusta. Untuk sejarah penanaman kopi di Muria sendiri bisa dilihat di laporan dari era kolonial berjudul *Gouvernements Koffiecultuur Rapport Van De Staats-Commissie* tertanggal 14 Oktober 1888 (halaman 8-9). Kopi arabika dan liberika (nama setempat disebut dengan “kopi nongko” karena mirip dengan pohon nangka) kurang bisa bertahan karena berbagai hal.

Karena itu di Jawa akhirnya lebih banyak ditanam kopi jenis robusta, termasuk di kawasan Muria. Di bab berikutnya kita akan diajak menyambangi PTPN IX Jollong (perkebunan kopi milik BUMN yang ada sejak era kolonial di Jollong, Pati), mendengarkan kisah Mbah Yoto tentang Ratu Wilhelmina (saya jadi tahu kenapa ada kopi merk Wilhelmina dari Kudus),

membicarakan persoalan lahan dari masa ke masa. Di bagian persoalan lahan ini penulis memberikan porsi yang lumayan dalam tulisannya. Masalah batas hutan lindung antara masyarakat dan pemerintah, kebijakan penanaman tanaman yang lain, masalah sertifikat, dan sebagainya. Selanjutnya kita akan diajak berkunjung ke tempat perintis kopi kemasan di Kudus dan juga tentang tradisi *wiwit kopi*. Saya pribadi mengenal tradisi *wiwit* tapi *wiwit pari* (padi) karena kampung halaman saya adalah daerah pertanian tanaman pangan bukan perkebunan. Baru tahu dari buku ini kalau kopi ternyata juga di-*wiwiti* dengan tata cara yang tidak jauh berbeda. Intinya bersyukur dan memohon kelancaran untuk panen.

Bagian II fokus membahas geliat produk kopi kemasan, kemunculan kedai kopi, tokoh perempuan dalam pengembangan kopi Muria, jalan panjang mempopulerkan kopi muria sampai dengan eduwisata kopi. Saya menikmati membaca bagian ini karena walaupun bukan penikmat kopi, beberapa penjelasan di buku ini mengingatkan saya tentang masa kecil dulu ketika melihat simbah menyangrai biji kopi. Persis seperti dituturkan Bu Yanti, salah satu narasumber di buku ini (halaman 83) bahwa menyangrai kopi memang dibutuhkan kesabaran, ketelitian dan waktu yang benar-benar luang. Waktu menyangrai di sana disebut menggosong membutuhkan waktu 2-3 jam tanpa waktu jeda agar biji kopi tidak gosong. Jadi harus dipastikan tidak ada kegiatan lain. Saya dulu ingat simbah menambahkan kelapa irisan dan beras ke dalam sangraian biji kopi yang saya tahu dari buku ini bahwa itu jenis kopi campuran (di buku ini ada jagung juga). Konsumennya kebanyakan adalah warga desa, sedang kopi murni untuk konsumen yang lebih luas.

Tempat untuk ngopi seperti tuntutan wajib di zaman milenial. Di dekat tempat tinggal saya di Solo, sudah menjamur kedai kopi dengan berbagai target konsumen. Beberapa tahun lalu teman saya asal Kudus pernah mengeluh kalau ia kesulitan menemukan kedai kopi di Kudus. Pernyataan ini menjadi valid dengan pengakuan Doni Dole, pemilik kedai kopi “Kopithong” di halaman 93. Ia mengaku penyuka kopi dan kesulitan menemukan kedai kopi di Kudus. Itu yang mendasarinya mendirikan Kopithong, meski tidak langsung memakai kopi Muria sebagai menu utama, melainkan kopi Gayo dan kopi Toraja. Kopi Muria memang mempunyai kendala untuk dipopulerkan. Hal ini diperkuat dengan pernyataan Imam Kurniawan atau Ucil, pemilik kedai No. 8 Coffee (halaman 97). Pada umumnya petani belum memiliki pengetahuan bagaimana mengolah biji kopi pasca panen yang memenuhi standar mutu pasar kopi. Tapi hal itu tidak menyurutkan putra-putra daerah Kudus ini mengangkat pamor kopi Muria. Seperti yang dikatakan Doni, ia merasa berdosa jika mengabaikan itu.

Muria tidak kekurangan orang-orang yang membudidayakan dan mempopulerkan tanaman kopinya. Tentang ini bisa kita baca di bagian III yang menceritakan tentang sosok. Ada saudara kembar Kusnan dan Kusnin yang menjadi sedikit petani yang menanam kopi jenis arabika di tengah dominasi kopi robusta. Meski hal ini ketidaktahuan mereka tentang bibit yang mereka tanam. Kopi arabika hanya cocok ditanam di atas ketinggian 1000 mdpl sedang lahan yang mereka punya hanya berada di ketinggian 900 mdpl. Tapi dengan kesabaran dan kegigihan mereka, mereka malah mendapat untung karena harga jual kopi arabika yang bisa

tiga kali lipat dari harga kopi robusta.

Sosok lain ada Pak Jasono, ahli stek pohon kopi dari desa Jappan, lereng Muria. Banyak orang memakai jasanya karena kemampuannya yang tidak diragukan lagi. Pohon kopi yang sudah tidak produktif bisa ia remajakan kembali dengan tangannya. Dulu ia dibayar per pohon sampai akhirnya dengan sistem rombongan. Yang unik dari beliau adalah, beliau sendiri bukan peminum kopi. Jadi sebenarnya tidak harus menjadi peminum kopi untuk mencintai kopi. Totalitas dalam dunia kopi juga dikisahkan oleh Ali Ma'ruf dan Arif Budiono, orang yang memutuskan menjadi petani kopi di usia muda. Ali adalah pemilik Kedai Ali dengan produk "Kopi Duplak" buaatannya. Tidak hanya kedelai Malika yang dirawat seperti anak sendiri, Ali juga berprinsip demikian dalam merawat tanaman kopinya. Hal senada juga disampaikan Arif, pemilik merk "Kopisong" yang memilih jalan ninja sebagai petani kopi di usia muda.

Buku setebal 164 halaman ini cukup informatif merangkum segala hal tentang kopi. Mulai dari sejarah, tradisi, jenis-jenis kopi, metode perawatan dan pemetikan kopi, dan geliat mempopulerkannya. Kombinasi data empiris dan cerita tutur yang seimbang. Namun sepertinya masih ada hal-hal yang belum dimasukkan dalam buku ini jadi terkesan tanggung. Dugaan saya ini adalah buku awalan yang akan ada seri selanjutnya. Kita tunggu saja.

Keterangan buku

Judul	: Kopi Muria: Memotret Perjalanan Mutiara Hitam dari Pegunungan Muria
Penyusun	: Afthonul Afif, Ade Achmad Ismail, Islakhul Muttaqin
Tahun	: 2020
Penerbit	: Parist Penerbit
Tebal	: x+164
ISBN	: 978-602-0864-74-7

[Baca Artikel Asli di Website](#)

Tentang islamsantun.org:

Portal media yang berdedikasi menyebarkan diskursus Islam yang ramah, moderat, dan *rahmatan lil 'alamin*. Menyajikan ragam artikel keislaman, opini, khutbah, hingga sastra pesantren, islamsantun.org hadir sebagai rujukan literasi keagamaan yang sejuk dan mencerahkan bagi masyarakat luas.

Ditulis oleh **Impian Nopitasari**

Suka menulis fiksi berbahasa Indonesia dan Jawa. Tinggal di Solo.

© 2026 islamsantun.org · Menyebarkan Islam yang rahmatan lil 'alamin