

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan dalam subsektor perkebunan di Indonesia karena memiliki potensi pasar yang sangat baik, baik di dalam negeri maupun di pasar internasional. Produksi kopi dari Indonesia sebagian besar berasal dari perkebunan yang hasilnya dijual ke pasar dunia. Berdasarkan laporan dari Internasional Coffe Organization (ICO), konsumsi kopi global terus meningkat setiap tahun, sehingga peningkatan produksi kopi Indonesia membuka peluang besar untuk meningkatkan ekspor ke negara-negara pengonsumsi kopi di berbagai belahan dunia (Kementerian Perdagangan Indonesia, 2020). Sebagai salah satu komoditas unggulan, kopi tidak hanya menjadi roda penggerak ekonomi di tingkat lokal tetapi juga mendunia. Dengan tingginya konsumsi kopi di Belanda, Indonesia semakin menegaskan posisi kopinya sebagai aset yang sangat berharga. Dua jenis kopi utama yang menjadi primadona ekspor Indonesia adalah kopi robusta dan arabika. Negara-negara tujuan utama ekspor kopi ini mencakup kawasan Eropa, Amerika Serikat, dan beberapa negara di Afrika seperti Afrika Selatan, Mesir, dan Uni Emirat Arab. Selain itu, pasar Asia juga menjadi tujuan utama, termasuk negara-negara seperti Malaysia, Korea Selatan, Taiwan, Filipina, Singapura, dan Jepang.

Indonesia memiliki sedikitnya sepuluh jenis kopi unggul yang dapat bersaing di pasar internasional dan menciptakan daya tarik tersendiri. Kopi-kopi tersebut antara lain Kopi Mandailing, Kopi Flores Bajawa, Kopi Bali Kintamani, Java Preanger Coffee, Kopi Papua Wamena, Kopi Sulawesi Enrekang, Kopi Toraja, Kopi Lintong, Kopi Bengkulu Kepahiang, dan Kopi Luwak. Beberapa dari kopi ini bahkan telah dikenal secara luas di pasar internasional. Secara khusus, Kopi Luwak, kopi ini memiliki keunikan tersendiri karena melibatkan proses alami oleh hewan luwak, baik yang liar maupun yang di budidayakan di dekat tanaman kopi. Proses ini dilakukan di

berbagai wilayah di Indonesia, menjadikan Kopi Luwak sebagai salah satu kopi yang istimewa bernilai tinggi (Hervinaldy, 2017). Di Indonesia, sejarah kopi bermula pada tahun 1696 ketika Belanda membawa biji kopi Arabika dari Malabar, India, ke Pulau Jawa. Awalnya, budidaya kopi dimulai di Kedawung, sebuah wilayah pertanian yang terletak dekat Batavia. Namun, upaya pertama ini gagal akibat cuaca buruk dan bencana alam. Tidak putus asa, tiga tahun kemudian Belanda membawa kembali batang kopi dari Malabar, yang akhirnya berhasil tumbuh subur di Pulau Jawa. Pada tahun 1706, kopi yang ditanam di Pulau Jawa mulai dikenal luas, sehingga Belanda terdorong untuk memperluas penanaman kopi ke berbagai wilayah di Indonesia. Dari sinilah berbagai jenis kopi khas Indonesia mulai berkembang dan dikenal hingga saat ini.

Dalam waktu kurang dari satu dekade setelah penanaman pertama, Belanda berhasil mengekspor hasil budidaya kopi dari berbagai wilayah di Indonesia, yang memberikan keuntungan besar. Namun, kondisi ini tidak berlangsung selamanya. Pada tahun 1878, penyakit karat daun yang dikenal sebagai *Hemileia vastatrix* (HV) menyerang dan menghancurkan sebagian besar kebun kopi di Indonesia. Penyakit ini menunjukkan betapa rentannya tanaman kopi terhadap faktor-faktor eksternal, sehingga para petani dan pengusaha kopi harus menghadapi tantangan besar untuk mencari solusi agar industri ini dapat bertahan. Untuk mengatasi serangan karat daun, Belanda membawa spesies kopi baru, yaitu Liberika (*Coffea liberica*), yang dianggap lebih tahan terhadap penyakit. Kopi Liberika kemudian ditanam di kebun-kebun yang terletak di dataran rendah. Pada saat itu, di pasar Eropa, kopi Liberika dihargai setara dengan Arabika, sehingga permintaannya cukup tinggi. Namun, tanaman kopi Liberika juga mengalami kerusakan akibat karat daun, sehingga tidak mampu menjadi solusi jangka panjang.

Pada tahun 1907, Belanda membawa spesies kopi lain, yaitu Robusta (*Coffea canephora*), sebagai upaya baru untuk mengatasi masalah penyakit ini. Kopi Robusta menunjukkan ketahanan yang baik terhadap karat daun dan berhasil tumbuh dengan baik di dataran rendah. Spesies ini kemudian menjadi salah satu andalan produksi kopi Indonesia. Setelah Indonesia meraih kemerdekaan pada tahun 1945, seluruh kebun

kopi yang sebelumnya dimiliki oleh Belanda dinasionalisasi. Hal ini menandai berakhirnya dominasi Belanda sebagai pemasok utama kopi dunia. Pada era 2000-an, Indonesia berhasil mencatatkan diri sebagai salah satu penghasil kopi terbesar di dunia, bersaing dengan negara-negara seperti Brazil, Vietnam, dan Kolombia.

Kopi Gayo merupakan salah satu jenis kopi unggulan Indonesia yang dikenal luas baik di dalam negeri maupun di mancanegara. Popularitas kopi ini sering disandingkan dengan kopi Toraja, yang juga berasal dari Indonesia bagian timur. Dataran tinggi Gayo mencakup beberapa wilayah administratif, yaitu Kabupaten Aceh Tengah, Kabupaten Bener Meriah, dan Kabupaten Gayo Lues. Wilayah ini juga memiliki karakteristik geografis dan agroklimat yang sangat mendukung pertumbuhan kopi berkualitas tinggi (Biro Komunikasi dan Informasi Publik Kementerian Perhubungan Republik Indonesia, 2020).

Perkebunan kopi di Aceh, dikelola dalam dua bentuk, yaitu perkebunan umum dan perkebunan swasta. Luas total perkebunan kopi di wilayah ini mencapai sekitar 121.000 hektar, dengan sekitar 80% atau sekitar 96.000 hektar berada di Kabupaten Bener Meriah dan Aceh Tengah. Menurut data Badan Pusat Statistik tahun 2016, Kabupaten Bener Meriah mampu memproduksi hingga 113.980,07 ton kopi dengan luas areal perkebunan sebesar 42.664,84 hektar, yang seluruhnya merupakan perkebunan rakyat (Ananda dan Kasimin, 2022). Salah satu daya tarik utama bagi wisatawan domestik maupun mancanegara yang berkunjung ke Aceh adalah kelezatan kopi premium yang di mana berasal dari dataran tinggi Gayo (Fauziyah, 2022).

Kopi Arabika Gayo dilindungi dengan indikasi geografis, yang mencakup spesifikasi produk tertentu. Kopi ini ditanam di dataran tinggi Gayo dan diolah melalui prosesgiling basah, sebuah metode khas Sumatera yang diuraikan dalam buku spesifikasi. Kombinasi antara metode giling basah, zona agroklimat dataran tinggi Gayo, dan tanah vulkanik yang kaya menghasilkan citra rasa kopi yang unik. Analisis sensoris menunjukkan bahwa kopi Arabika Gayo memiliki cita rasa kuat dan kental, dengan karakteristik aroma kompleks seperti rempah (*nutty*), coklat (*chocolaty*), karamel (*caramelly*), dan rasa yang bertahan lama di langit-langit mulut. Agar dapat

dikategorikan sebagai kopi Arabika Gayo, kopi tersebut harus sepenuhnya berasal dari dataran tinggi Gayo, yang mencakup Kabupaten Aceh Tengah, Bener Meriah, dan Gayo Lues. Proses pengolahan kopi Arabika Gayo menggunakan metode giling basah. Metode ini seringkali disalah artikan sebagai olah basah (*washed*), yang sebenarnya memiliki hasil akhir yang berbeda. Giling basah lebih menonjolkan kekentalan tubuh (*body*) kopi dan menetralkan keasaman. Sedangkan olah basah membuat keasaman dan rasa manis kopi menjadi lebih kentara.

Pemanenan kopi dilakukan pada periode September hingga Mei atau Juni. Para petani memetik buah kopi yang telah matang sempurna, ditandai dengan berwarna merah. Dengan metode pemetikan selektif ini, hanya buah kopi terbaik yang dipilih, yang biasanya mencapai sekitar 85% dari total buah kopi. Buah kopi yang telah dipanen segera dikupas pada hari yang sama untuk menjaga kualitas. Setelah dikupas, biji kopi direndam dalam air, dan biji yang mengapung disortir karena dianggap kurang berkualitas. Proses ini berlangsung selama kurang dari 24 jam.

Selanjutnya, buah kopi difermentasi selama semalam untuk melunturkan lendir (lapisan buah dibawah kulit), yang kemudian dicuci bersih dengan air. Proses pengeringan dilakukan dengan sinar matahari langsung, menggunakan mesin pengering, atau kombinasi keduanya. Pengeringan dengan sinar matahari dianggap lebih baik karena sinar ultraviolet dapat memberikan aroma khas pada biji kopi dan memperpanjang masa penyimpanannya. Namun, jika sinar matahari tidak mencukupi, mesin pengering menjadi alternatif.

Biji kopi berkulit basah dikeringkan beberapa jam hingga mencapai kadar kelembapan sekitar 50%. Pada tahap ini, biji kopi masih berbentuk bulat. Kemudian kopi dikeringkan kembali hingga mencapai kadar kelembapan 25-35% sebelum dimasukkan ke mesin penyosohan basah untuk menghilangkan kulit ari. Karena biji kopi masih dalam kondisi lembap, gesekan selama proses ini dapat menyebabkan kerusakan. Setelah penyosohan, biji kopi dikeringkan dengan udara hingga mencapai kadar kelembapan ideal sebesar 12-13%. Tanpa lapisan kulit ari, biji kopi lebih rentan terhadap perubahan suhu dan paparan ragi serta bakteri dari lingkungan sekitar. Proses

pengolahan kopi yang kompleks ini mencerminkan dedikasi para petani Gayo dalam menghasilkan kopi berkualitas tinggi yang diakui di pasar Internasional. Dengan kombinasi keahlian tradisional, teknologi modern, dan dukungan geografis, kopi Gayo menjadi salah satu ikon kopi Indonesia yang terus mendunia (Agro Farm, 2021).

Hampir seluruh lahan di Dataran Tinggi Gayo memiliki potensi besar untuk digunakan dalam menanam kopi Arabika Gayo. Wilayah ini dikenal dengan kondisi geografisnya yang mendukung, baik dari segi ketinggian, struktur tanah, maupun iklimnya. Di wilayah lereng, petani biasanya membangun lahan terasering, yang disesuaikan dengan sudut kemiringan. Terasering ini bisa berupa terasering pegunungan atau terasering terpisah, tergantung pada kebutuhan dan kontur tanah. Teknik ini bertujuan untuk meminimalkan erosi dan memaksimalkan area tanam. Dengan memanfaatkan sistem terasering, para petani dapat mengoptimalkan penggunaan lahan sekaligus menjaga keseimbangan lingkungan.

Budidaya kopi Arabika Gayo dilakukan secara alami dan berkelanjutan. Para petani di kawasan ini umumnya mengandalkan bahan-bahan organik sebagai pendukung pertanian mereka. Tidak ada penggunaan zat kimia buatan, seperti pupuk sintesis, pestisida, atau herbisida. Pemupukan dilakukan dua kali dalam setahun dengan menggunakan cangkang kopi dan kotoran sapi sebagai bahan utama. Cara ini terbukti efektif dalam menjaga kesuburan tanah. Praktik pemupukan alami yang teratur tidak hanya meningkatkan kualitas hasil panen, tetapi juga menjaga ekosistem tanah agar tetap sehat dan produktif. Dengan cara ini, petani dapat memastikan bahwa kualitas kopi yang dihasilkan memenuhi standar tinggi, baik untuk pasar lokal maupun internasional.

Pada tahap awal pertumbuhan, pohon kopi akan memanfaatkan nutrisi tanah untuk mengembangkan batang dan cabang. Selama beberapa tahun pertama, pohon-pohon ini menghasilkan banyak cabang, yang kemudian perlu dipangkas secara berkala. Pemangkasan bertujuan untuk membentuk pohon agar memiliki struktur yang baik dan optimal untuk produksi buah kopi. Cabang-cabang yang tidak diperlukan atau yang dapat melemahkan pohon dipotong. Proses ini dilakukan dengan cermat agar

pohon tetap memiliki ketinggian ideal, yaitu sekitar 180cm. Pemangkasan yang teratur juga membantu meningkatkan sirkulasi udara dan penyerapan sinar matahari, sehingga mendukung proses fotosintesis secara maksimal.

Kopi Arabika Gayo tumbuh subur di Dataran Tinggi Gayo, yang memiliki ketinggian antara 900 hingga 1.700 meter di atas permukaan laut. Kondisi ini sangat ideal bagi tanaman kopi karena suhu udara yang sejuk dan curah hujan yang cukup mendukung pertumbuhan. Di kawasan ini, pohon kopi biasanya ditanam di bawah naungan pohon pelindung. Pohon-pohon pelindung yang paling umum digunakan adalah pohon lamtorogung, pohon jeruk, dan pohon alpukat. Pohon lamtorogung, misalnya sangat mudah dipangkas, dan sisa pemangkasannya dapat digunakan sebagai pupuk organik. Dengan adanya pohon pelindung, kopi Arabika Gayo dapat terlindungi dari paparan sinar matahari yang berlebihan serta suhu panas yang ekstrem selama musim panas.

Dataran Tinggi Gayo terletak di ujung utara dari Pegunungan Bukit Barisan, yang membentang dari utara hingga selatan Pulau Sumatera. Secara administratif, wilayah ini meliputi tiga kabupaten, yaitu Aceh Tengah, Bener Meriah, dan Gayo Lues. Masing-masing kabupaten memiliki kota utama yang menjadi pusat kegiatan ekonomi dan sosial, yaitu Takengon, Simpang Tige Redelong, dan Blangkejeren. Daerah ini merupakan bagian dari Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam. Keindahan alamnya yang mempesona, ditambah dengan kearifan lokal masyarakatnya, menjadikan Dataran Tinggi Gayo sebagai salah satu destinasi unggulan di Indonesia.

Untuk mendapatkan status Indikasi Geografis, kopi Arabika Gayo harus ditanam dan diolah di wilayah Dataran Tinggi Gayo. Status ini memastikan bahwa kopi yang dihasilkan memiliki kualitas tinggi dan keunikan rasa yang khas. Meski proses pemanggangan kopi dapat dilakukan di wilayah lain, biji kopi yang digunakan harus berasal dari Dataran Tinggi Gayo. Dengan demikian, status Indikasi Geografis tidak hanya melindungi produk kopi dari wilayah ini, tetapi juga mendukung keberlanjutan ekonomi masyarakat setempat.

Eksporir di Kabupaten Aceh Tengah memiliki peran penting dalam rantai perdagangan kopi, di mana mereka memperoleh biji kopi dari koperasi lokal untuk kemudian dijual langsung kepada importir di berbagai negara. Proses ini mencerminkan hubungan yang erat antara produsen kopi lokal dan pasar global. Dalam konteks perdagangan ini, mayoritas permintaan ekspor kopi berasal dari pelanggan luar negeri yang menginginkan biji kopi dalam bentuk mentah atau yang dikenal sebagai *green bean*. Biji kopi ini dapat berupa grade 1, yang dikenal dengan kualitas unggul, maupun jenis *specialty*, yang memiliki karakteristik unik dan cita rasa khas.

Salah satu alasan utama mengapa ekspor kopi dalam bentuk *green bean* mendominasi adalah karena harga biji kopi mentah ini relatif lebih murah dibandingkan dengan biji kopi yang telah dipanggang (*roasted coffee beans*). Hal ini memberikan keuntungan ekonomis bagi para eksporir dan importir, terutama dalam skala besar. Selain itu, preferensi pelanggan internasional terhadap ukuran dan tingkat pemanggangan biji kopi sangat beragam. Oleh karena itu, banyak importir lebih memilih membeli *green bean* untuk kemudian dipanggang sesuai dengan kebutuhan pasar dan selera konsumen di negara mereka masing-masing (Kavilal, Venkatesan, dan Kumar, 2017).

Proses perdagangan ini juga didukung oleh keberadaan koperasi-koperasi petani kopi di Aceh Tengah. Koperasi ini berfungsi sebagai penghubung antara petani kecil dan eksporir. Dengan demikian, para petani memiliki akses lebih luas ke pasar global. Selain itu, koperasi juga membantu dalam menjaga kualitas produk dengan memastikan bahwa biji kopi yang dihasilkan memenuhi standar internasional. Dalam hal ini, sertifikasi dan pengelolaan mutu memainkan peran penting, terutama untuk kopi *specialty* yang menargetkan pasar premium.

Dinamika perdagangan kopi ini menunjukkan bahwa kopi dari Aceh Tengah memiliki daya saing tinggi di pasar internasional. Permintaan terhadap *green bean* tidak hanya didorong oleh faktor harga, tetapi juga oleh fleksibilitas yang ditawarkan kepada pelanggan dalam menentukan karakteristik akhir produk. Sebagai contoh, beberapa pelanggan lebih menyukai biji kopi dengan tingkat pemanggangan ringan

untuk mempertahankan cita rasa asli, sementara yang lain mungkin menginginkan biji kopi yang dipanggang hingga gelap untuk menghasilkan rasa yang lebih kuat dan pahit.

Selain itu, Kabupaten Aceh Tengah juga dikenal dengan produksi biji kopi *specialty* yang memiliki keunggulan tersendiri. Kopi *specialty* berasal dari proses budidaya dan pengolahan yang sangat teliti, dimulai dari pemilihan varietas, penanaman, hingga proses pasca panen. Cita rasa unik yang dihasilkan dari kopi *specialty* ini sering kali mencerminkan karakteristik geografis Dataran Tinggi Gayo, seperti ketinggian lahan, jenis tanah, dan iklim. Hal ini membuat kopi *specialty* dari Aceh Tengah menjadi produk yang sangat dicari oleh pecinta kopi di seluruh dunia.

Dalam upaya meningkatkan nilai tambah produk kopi, beberapa eksportir dan koperasi di Aceh Tengah mulai berinovasi dengan menyediakan layanan *roasting* untuk pelanggan tertentu. Meski demikian, langkah ini masih terbatas karena adanya tantangan dalam menjaga konsistensi hasil pemanggangan dan kebutuhan investasi yang cukup besar untuk peralatan modern. Oleh sebab itu, ekspor green bean tetap menjadi pilihan utama bagi sebagian besar eksportir. Permintaan kopi dalam bentuk *green bean* juga dipengaruhi oleh tren konsumsi global yang terus berkembang. Dengan semakin populernya kopi sebagai minuman gaya hidup, banyak pelanggan internasional yang ingin menyesuaikan profil rasa kopi dengan preferensi lokal. Dalam hal ini, fleksibilitas *green bean* memungkinkan importir untuk menciptakan produk yang unik dan berbeda, yang dapat menarik minat konsumen di berbagai negara.

Tabel 1. Volume Ekspor Menurut Negara Tujuan Utama (Berat bersih: ribu ton), 2020-2023

Uni Eropa	2020	2021	2022	2023
Belanda	3.771,6	4.218,8	5.801,8	4.177,5
Perancis	385,8	258,8	321,8	326,0
Jerman	630,7	657,8	678,0	558,7
Belgia	287,9	505,5	759,0	605,1
Denmark	67,0	70,3	101,2	46,7

Swedia	79,5	96,8	72,4	69,6
Finlandia	28,8	34,4	39,0	20,6
Italia	1.714,7	1.768,0	3.319,9	2.789,7
Spanyol	1.670,8	1.856,2	1.883,3	1.637,7
Yunani	311,5	166,1	291,8	196,0
Polandia	148,8	161,8	2.568,3	549,6
Uni Eropa Lainnya	959,7	950,4	1.429,7	2.477,3

Sumber: Badan Pusat Statistik

Gastrodiplomasi, yang diperkenalkan oleh Paul S. Rockower, merupakan konsep yang menekankan potensi kuliner sebagai alat diplomasi, dengan menyoroti pentingnya peran kuliner dalam mencapai tujuan diplomatik. Menurut Rockower, kuliner telah menjadi sarana yang efektif untuk memajukan diplomasi dengan memfasilitasi kolaborasi antara pemerintah dan aktor non-negara, khususnya dalam bidang diplomasi ini sangat signifikan karena melampaui negoisasi politik atau ekonomi tradisional, memanfaatkan daya tarik universal kuliner sebagai jembatan budaya yang melintasi batas-batas negara dan menciptakan saling pengertian antarbangsa (Rockower, 2012).

Selama dekade terakhir, banyak negara di seluruh dunia yang mengadopsi strategi gastrodiplomasi untuk mempromosikan pengaruh budaya mereka. Nuliner, dengan daya tarik universal dan sifat inherennya, berfungsi sebagai pintu gerbang bagi negara-negara ini untuk memperkenalkan identitas, nilai, dan warisan budaya mereka dalam bentuk yang mudah diterima dan dinikmati oleh orang lain. Melalui gastrodiplomasi, pemerintah menemukan cara baru untuk mempromosikan masakan nasional mereka, sambil secara bersamaan memajukan kepentingan politik dan ekonomi, memanfaatkan kuliner sebagai alat strategis dalam hubungan internasional.

Salah satu negara pelopor dalam penggunaan gastrodiplomasi adalah Thailand. Pemerintah Thailand telah berhasil memanfaatkan bentuk diplomasi ini melalui program “Global Thai Program”, sebuah kampanye yang dirancang untuk

meningkatkan pengakuan internasional terhadap masakan dan budaya Thailand. Kampanye ini memungkinkan makanan Thailand untuk memperoleh popularitas global, menjadikannya lebih mudah diakses oleh khalayak internasional. Keberhasilan ini memberikan dampak positif bagi ekonomi dan pariwisata Thailand, dengan adanya peningkatan investasi, kemitraan dengan koki Thailand, serta permintaan produk kuliner Thailand yang semakin meningkat. Kampanye ini tidak hanya memperkuat citra global Thailand, tetapi juga mempererat hubungan ekonomi dan budaya dengan negara-negara lain (Pornpongmetta, 2019).

Gastrodiplomasi bukan sekedar promosi kuliner, tetapi mencakup gagasan yang lebih luas tentang menggunakan kuliner sebagai sarana untuk keterlibatan internasional. Pada intinya, gastrodiplomasi melibatkan terciptanya interaksi yang santai dan akrab. Dengan mengandalkan filosofi di balik penyajian kuliner, cara penyajiannya, serta pengalaman bersantap, negara-negara dapat menyampaikan pesan diplomatik mereka dengan cara yang lebih tidak formal, namun tetap bermakna. Aktifitas berbagi kuliner bisa menciptakan saling pengertian dan rasa hormat, yang pada gilirannya memperkuat hubungan diplomatik.

Selain itu, gastrodiplomasi memberikan sejumlah manfaat yang lebih luas daripada sekedar pertukaran budaya. Gastrodiplomasi menawarkan keuntungan signifikan bagi negara-negara yang ingin mempromosikan warisan kuliner mereka di dunia internasional. Dengan memamerkan masakan nasional, gastrodiplomasi berkontribusi pada pengakuan global terhadap budaya kuliner suatu negara. Hal ini juga berperan penting dalam meningkatkan pariwisata, karena wisatawan internasional sering tertarik mengunjungi destinasi berdasarkan tawaran kuliner mereka. Sebagai hasilnya, ekonomi lokal pun turut terdorong, menciptakan peluang bisnis bagi sektor kuliner dan perhotelan.

Gastrodiplomasi juga berfungsi untuk menciptakan citra positif bagi suatu negara. Di era globalisasi seperti saat ini, di mana negara-negara bersaing untuk meraih pengaruh dan pengakuan, membangun citra yang baik menjadi sangat penting. Dengan mengaitkan masakan suatu negara dengan kualitas positif seperti keaslian, inovasi, dan

keramahan, gastrodiplomasi dapat membantu membentuk reputasi global suatu negara. Lebih dari itu, kuliner dapat menjadi jembatan dialog, memungkinkan negara-negara untuk terlibat dalam diskusi diplomatik sambil membangun rasa saling menghormati.

Dampak gastrodiplomasi tidak hanya terbatas pada perannya dalam meningkatkan kesadaran budaya dan hubungan internasional. Gastrodiplomasi juga memiliki manfaat ekonomi nyata, seperti mendorong kemitraan di industri kuliner dan menarik investasi di sektor makanan lokal. Negara-negara yang terlibat dalam gastrodiplomasi sering kali mengalami lonjakan ekspor produk-produk terkait makanan, mulai dari barang-barang kemasan hingga bahan-bahan yang digunakan di restoran-restoran internasional. Selain itu, pertukaran pengetahuan dan keahlian kuliner baru yang mempengaruhi budaya makanan global (Zhang, 2015).

Melalui berbagai mekanisme ini, gastrodiplomasi telah muncul sebagai alat penting dalam diplomasi publik secara keseluruhan. Kemampuan makanan untuk menyatukan orang, menyampaikan identitas suatu negara, dan melibatkan *audiens* dalam pertukaran budaya yang bermakna menjadikannya komponen penting dalam strategi diplomasi modern. Seiring negara-negara semakin mengadopsi pendekatan inovatif ini, jelas bahwa makanan akan memainkan peran yang semakin penting dalam membentuk masa depan hubungan internasional.

Gastrodiplomasi lebih dari sekedar *trend* atau fenomena budaya sementara, ini merupakan bentuk diplomasi strategis yang menggabungkan budaya, ekonomi, dan politik. Dengan mengakui peran makanan dalam mempererat hubungan global, negara-negara tidak hanya dapat memperkenalkan warisan kuliner mereka, tetapi juga mempromosikan kepentingan nasional, memperkuat kemitraan internasional, dan menciptakan hubungan yang langgeng dengan masyarakat dunia. Seperti yang ditunjukkan oleh Thailand, kekuatan makanan dalam keterlibatan diplomatik dapat memberikan dampak yang jauh, baik dalam hal pertumbuhan ekonomi maupun diplomasi budaya.

Melihat potensi dan efektivitas penggunaan diplomasi melalui makanan dan objek kuliner lainnya, kita dapat memahami bahwa menyampaikan pesan atau maksud tidak selalu harus dilakukan dengan cara yang langsung atau menggunakan informasi rasional. Dalam konteks ini, makanan memainkan peran yang unik, yaitu menyampaikan pesan dengan cara yang lebih subtil dan emosional. Pesan tersebut tidak hanya terhubung melalui fakta atau informasi yang jelas, tetapi juga melalui ikatan yang diciptakan oleh cita rasa dan pengalaman yang ditawarkan oleh makanan itu sendiri. Sebagaimana musik yang memiliki kekuatan untuk membangun ikatan emosional dengan pendengarnya, makanan pun memiliki keunggulan tertentu dibandingkan dengan bentuk budaya lainnya. Keunikan makanan sebagai alat diplomasi terletak pada kemampuannya untuk menghubungkan individu dengan rasa dan kenangan yang melibatkan panca indera manusia, menciptakan pengalaman multisensori yang tidak hanya menghibur tetapi juga meninggalkan memori kolektif yang mendalam bagi para penikmatnya (Sokol, 2012).

Makanan sebagai salah satu unsur penting dalam kehidupan manusia tidak hanya memenuhi kebutuhan dasar akan nutrisi, tetapi juga memiliki kekuatan untuk mempengaruhi suasana hati dan emosi. Hal ini menjadikannya sebagai sarana yang efektif dalam berbagai bentuk interaksi sosial, termasuk dalam diplomasi internasional. Dalam dunia diplomasi, makanan bukan hanya sekedar alat untuk memenuhi kebutuhan fisik, tetapi juga alat untuk menyampaikan pesan yang lebih dalam dan membangun hubungan antara individu atau negara. Makanan dapat mencerminkan lebih dari sekedar rasa atau aroma, tetapi juga membawa sejarah, budaya, dan nilai-nilai yang melekat pada suatu bangsa. Sebagai contoh dalam banyak kasus, masakan khas suatu negara sering kali menggambarkan keberagaman budaya dan tradisi yang ada di dalamnya. Dengan demikian, makanan menjadi cermin dari identitas suatu bangsa, mencerminkan bagaimana suatu negara berkembang, apa yang dihargai oleh masyarakatnya, dan bagaimana sejarah mereka membentuk budaya kuliner mereka.

Salah satu alasan mengapa diplomasi kuliner sangat menarik bagi banyak aktor internasional adalah kemampuannya untuk melibatkan panca indera secara

menyeluruh. Ketika seseorang mencicipi makanan, mereka tidak hanya merasakan rasa, tetapi juga mencium aroma, merasakan tekstur, dan bahkan melihat warna serta penyajian yang estetika. Semua elemen ini berkontribusi pada pengalaman yang lebih holistik, yang membuat makanan lebih dari sekedar konsumsi fisik, tetapi juga pengalaman emosional dan budaya. Oleh karena itu, diplomasi kuliner dapat menciptakan hubungan yang lebih mendalam antara pihak-pihak yang terlibat, karena melibatkan dimensi emosional dan kultural yang lebih kaya dibandingkan dengan diplomasi tradisional yang lebih formal. Sebagai contoh, ketika seseorang menikmati makanan dari negara tertentu, mereka tidak hanya menikmati cita rasanya, tetapi juga belajar tentang budaya, tradisi, dan nilai-nilai yang dibawa oleh negara tersebut.

Selain itu, makanan juga memainkan peran penting dalam mempromosikan citra atau identitas suatu negara di mata dunia. Makanan dapat menjadi simbol yang sangat kuat yang menghubungkan suatu negara dengan citra negara. Dalam banyak kasus, masakan khas suatu negara dapat menciptakan pandangan stereotip tentang negara tersebut. Hal ini terlihat jelas dalam contoh seperti sushi yang langsung mengingatkan kita pada Jepang, atau Tom Yam yang dengan segera mengaitkan kita dengan Thailand. Makanan yang terkenal tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi, tetapi juga sebagai representasi dari identitas nasional yang melekat pada negara tersebut. Keberhasilan makanan dalam membentuk citra semacam ini dapat memiliki dampak besar dalam diplomasi, karena ia memberikan cara yang sangat efektif untuk memperkenalkan budaya dan nilai-nilai suatu negara kepada dunia internasional. Oleh karena itu, negara-negara sering kali memanfaatkan makanan untuk memperkuat posisi mereka di kancah global, dengan harapan dapat memperluas pengaruh dan menarik perhatian internasional melalui pengenalan masakan tradisional mereka.

Diplomasi kuliner memiliki daya tarik yang lebih luas karena dapat digunakan oleh berbagai aktor, baik dari pemerintah negara maupun sektor non-negara, untuk memperkuat hubungan internasional dan mempromosikan aspek-aspek tertentu dari negara mereka. Hal ini bisa meliputi peningkatan perdagangan, investasi, atau pariwisata, serta memperkenalkan inovasi dalam bidang kuliner yang dapat menjadi

simbol dari modernitas dan keterbukaan suatu negara. Dalam hal ini, makanan bukan hanya berfungsi sebagai simbol budaya, tetapi juga sebagai instrumen strategis dalam diplomasi publik yang digunakan untuk membangun pengaruh dan mempromosikan agenda politik atau ekonomi. Penggunaan kuliner dalam diplomasi tidak hanya terbatas pada promosi pariwisata atau citra negara, tetapi juga bisa mencakup upaya untuk memperkenalkan nilai-nilai tertentu kepada *audiens* internasional. Dengan demikian, kuliner menjadi alat yang sangat kuat dalam diplomasi modern, yang tidak hanya mengandalkan kekuatan militer atau ekonomi, tetapi juga kekuatan budaya yang mampu menjembatani perbedaan antara bangsa-bangsa.

Berdasarkan hal tersebut, diplomasi kuliner juga menciptakan peluang untuk mempererat hubungan antara negara-negara melalui pertukaran budaya dan pengalaman kuliner. Dengan mengadakan acara makan bersama atau festival kuliner internasional, negara-negara dapat memperkenalkan keanekaragaman masakan mereka dan sekaligus membangun hubungan yang lebih baik dengan negara lain. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner dapat berfungsi sebagai medium yang memungkinkan negara-negara untuk berinteraksi dalam cara lebih personal dan mengesankan, yang pada gilirannya dapat memperkuat kedudukan mereka di dunia internasional. Kuliner, dengan daya tarik universalnya, dapat membuka pintu untuk dialog dan kerja sama yang lebih erat antara negara-negara, tanpa terhalang oleh batasan politik atau bahasa. Sebagai hasilnya, diplomasi kuliner memiliki potensi untuk mempercepat proses perdamaian, memfasilitasi kerja sama internasional, dan membangun pemahaman yang lebih baik antara budaya yang berbeda.

Diplomasi kuliner adalah bentuk diplomasi yang sangat menarik dan efektif yang menggunakan kuliner sebagai alat untuk memperkenalkan budaya, membangun hubungan internasional, dan mempromosikan citra suatu negara. Kuliner sebagai bagian integral dari kehidupan manusia, memiliki kekuatan untuk menyatukan orang-orang dari berbagai negara dan menciptakan pengalaman yang tak terlupakan. Dengan melibatkan panca indera dan menciptakan kenangan kolektif, kuliner dapat menjadi

jembatan yang menghubungkan berbagai budaya, menciptakan saling pengertian, dan membangun kedekatan yang lebih dalam antar bangsa-bangsa.

Gastrodiplomasi merupakan salah satu bentuk diplomasi lunak (*soft diplomacy*) yang memanfaatkan makanan dan budaya kuliner sebagai alat untuk memperkenalkan budaya nasional dan membangun hubungan baik dengan masyarakat internasional. Dalam konteks Indonesia, upaya gastrodiplomasi di Belanda saat ini masih didominasi oleh inisiatif dari perwakilan resmi pemerintah, khususnya oleh Kedutaan Besar Republik Indonesia (KBRI) di Belanda. Program-program yang dilaksanakan meliputi pameran, festival kuliner, loka karya, dan kompetisi memasak. Namun, meskipun berbagai kegiatan tersebut telah dilakukan, strategi ini dinilai masih belum cukup untuk mencapai hasil yang maksimal, terutama dalam menjangkau masyarakat Belanda yang tinggal di kota-kota kecil. Bahkan di kota-kota besar seperti Amsterdam dan Den Haag, masih terdapat ruang untuk perbaikan guna meningkatkan daya tarik kuliner Indonesia.

Salah satu kelemahan utama dari strategi gastrodiplomasi Indonesia di Belanda adalah kurangnya pemberdayaan diaspora Indonesia yang berpotensi besar untuk mendukung tujuan diplomasi ini. Berbeda dengan negara-negara seperti Thailand, yang telah berhasil memanfaatkan kekuatan komunitas diaspora mereka untuk mendukung keberhasilan gastrodiplomasi, Indonesia masih menghadapi tantangan dalam mengintegrasikan diaspora sebagai bagian dari strategi diplomasi kulinernya. Thailand, misalnya, telah mengembangkan strategi gastrodiplomasi yang terstruktur, termasuk pelatihan kopi, pengenalan standar masakan Thailand di luar negeri, serta promosi makanan Thailand melalui restoran dan produk kuliner. Keberhasilan ini menunjukkan pentingnya kolaborasi antara pemerintah dan diaspora untuk memaksimalkan potensi gastrodiplomasi.

Dalam konteks Belanda, diaspora Indonesia memiliki potensi besar untuk berkontribusi pada penguatan gastrodiplomasi. Belanda adalah salah satu negara dengan komunitas diaspora Indonesia terbesar di Eropa, yang terdiri dari berbagai kelompok masyarakat, mulai dari keturunan imigran Indonesia generasi pertama hingga generasi ketiga. Diaspora itu memiliki pengetahuan tentang masakan tradisional

Indonesia, akses ke pasar lokal, serta pemahaman tentang budaya Belanda, yang semuanya dapat digunakan untuk mempromosikan masakan Indonesia. Salah satu cara untuk memberdayakan diaspora adalah melalui inisiatif seperti UMKM Go-Digital, yang dapat membantu pengusaha kecil dan menengah dari kalangan diaspora untuk memanfaatkan teknologi digital dalam memasarkan produk kuliner Indonesia kepada masyarakat Belanda. Dengan memanfaatkan platform digital, seperti media sosial dan aplikasi pengiriman makanan, diaspora Indonesia dapat menjangkau *audiens* yang lebih luas dan meningkatkan visibilitas masakan Indonesia di Belanda.

Selain pemberdayaan diaspora, hubungan gastrodiplomasi antara Indonesia dan Belanda juga memiliki dimensi unik yang terkait dengan sejarah panjang kedua negara, khususnya melalui kopi. Kopi Indonesia, seperti kopi Gayo, Mandailing, dan Toraja, memiliki reputasi internasional yang kuat dan telah menjadi bagian penting dari perdagangan global sejak masa kolonial. Dalam konteks hubungan bilateral, transformasi kopi Indonesia-Belanda dari warisan kolonial menjadi simbol kemitraan modern adalah contoh sukses dari diplomasi budaya yang berbasis pada pemahaman sejarah dan kesetaraan. Hubungan kopi ini mencerminkan evolusi hubungan bilateral yang telah berkembang selama berabad-abad, di mana kopi tidak hanya menjadi komoditas ekonomi tetapi juga simbol transformasi hubungan antara kedua negara (Sulistyo, 2023).

Sebagai manifestasi dari transformasi ini, kopi Indonesia kini dipromosikan sebagai produk unggulan dalam berbagai acara gastrodiplomasi di Belanda. Festival kopi, lokakarya, dan sesi pencicipan kopi menjadi platform untuk memperkenalkan keunikan kopi Indonesia kepada masyarakat Belanda, sekaligus membangun kesadaran akan kekayaan budaya Indonesia. Promosi ini juga bertujuan untuk mengubah persepsi masyarakat Belanda terhadap kopi Indonesia, dari sekadar warisan kolonial menjadi produk berkualitas tinggi yang mencerminkan kreativitas dan keberagaman budaya Indonesia.

Namun, untuk mencapai keberhasilan yang lebih besar, strategi gastrodiplomasi Indonesia di Belanda memerlukan pendekatan yang lebih terintegrasi dan berorientasi

jangka panjang. Pertama, perlu ada peningkatan kolaborasi antara pemerintah Indonesia, diaspora, dan sektor swasta untuk menciptakan program yang lebih komprehensif. Kolaborasi ini dapat mencakup pelatihan bagi diaspora tentang teknik pemasaran kuliner, pengembangan restoran dengan konsep modern yang tetap mempertahankan keaslian rasa Indonesia, serta kampanye promosi yang terfokus pada cerita di balik makanan atau minuman khas Indonesia.

Kedua promosi gastrodiplomasi harus lebih berorientasi pada *audiens* lokal, dengan mempertimbangkan selera dan kebiasaan makan masyarakat Belanda. Sebagai contoh, memperkenalkan masakan Indonesia dengan cara yang lebih ramah bagi lidah lokal, seperti melalui adaptasi bumbu yang sesuai tanpa menghilangkan keasliannya, dapat meningkatkan daya tarik kuliner Indonesia. Selain itu, cerita-cerita tentang asal-usul makanan dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam masakan Indonesia dapat menambah daya tarik emosional dan memperkuat hubungan antara masyarakat Belanda dan budaya Indonesia.

Ketiga, teknologi digital harus dimanfaatkan secara maksimal untuk mempromosikan gastrodiplomasi. Platform digital dapat digunakan untuk memperkenalkan masakan Indonesia melalui video, tutorial memasak, atau kisah sukses diaspora yang telah berhasil mempromosikan kuliner Indonesia. Media sosial, misalnya, dapat menjadi alat yang sangat efektif untuk menjangkau generasi muda Belanda yang lebih terbiasa dengan konten visual dan interaktif.

Gastrodiplomasi Indonesia di Belanda memiliki potensi besar untuk memperkuat hubungan bilateral dan memperkenalkan kekayaan budaya Indonesia kepada masyarakat internasional. Dengan memberdayakan diaspora, memanfaatkan teknologi digital, dan mengembangkan strategi yang berfokus pada *audiens* lokal, Indonesia dapat meningkatkan efektivitas gastrodiplomasi dan memanfaatkan makanan sebagai alat untuk mempromosikan citra positif negara. Hubungan historis yang kuat antara Indonesia dan Belanda, terutama melalui kopi, menjadi dasar yang kokoh untuk membangun kemitraan modern yang didasarkan pada saling pengertian dan kesetaraan.

Sejarah hubungan kopi antara Indonesia dan Belanda dapat ditelusuri kembali ke era kolonial, ketika *Vereenigde Oostindische Compagnie* (VOC) pertama kali memperkenalkan tanaman kopi di Pulau Jawa pada abad ke-17. Pada masa itu, Belanda memanfaatkan kekayaan alam Indonesia, termasuk kopi, untuk memenuhi permintaan pasar Eropa yang terus meningkat. Tanaman kopi yang diperkenalkan di Pulau Jawa ini kemudian menjadi salah satu komoditas utama yang diandalkan dalam sistem ekonomi kolonial. Sistem tanam paksa atau *cultuurstelsel* yang diberlakukan oleh Belanda pada abad ke-19 memainkan peran penting dalam memperluas produksi kopi di Indonesia (Sartono & Djoko, 1994).

Meskipun sistem tanam paksa memiliki sejarah eksploitatif yang menimbulkan penderitaan bagi petani lokal, warisan dari era tersebut secara tidak langsung memberikan fondasi pengetahuan dan infrastruktur yang kemudian diadaptasi Indonesia untuk membangun industri kopi modernnya. Infrastruktur seperti jalan, pelabuhan, dan sistem distribusi yang dibangun pada masa kolonial telah mempermudah pengangkutan hasil bumi, termasuk kopi, ke berbagai daerah. Selain itu, pengalaman bertani kopi yang dipaksakan oleh Belanda secara tidak langsung menciptakan keahlian dan pengetahuan di kalangan masyarakat lokal mengenai teknik budidaya kopi. Hal ini menjadi modal penting bagi Indonesia setelah meraih kemerdekaan untuk mengembangkan industri kopi yang mandiri (Pratiwi & Miftahudin, 2021).

Dalam konteks kontemporer, hubungan antara Indonesia dan Belanda dalam hal kopi tidak lagi sekadar hubungan perdagangan sederhana. Gastrodiplomasi, atau diplomasi melalui makanan dan minuman, telah menjadi salah satu medium penting dalam mempererat hubungan kedua negara ini. Kopi Indonesia, dengan keunikan cita rasanya yang beragam, telah menjadi simbol yang mempresentasikan identitas budaya Indonesia di panggung internasional. Melalui berbagai acara promosi seperti festival kopi, pameran internasional, dan kerja sama bilateral, kopi Indonesia tidak hanya dikenal sebagai komoditas ekonomi, tetapi juga sebagai medium pertukaran budaya yang kompleks.

Gastrodiplomasi kopi Indonesia-Belanda mencerminkan bagaimana kedua negara telah bertransformasi dalam memandang hubungan historis mereka. Jika pada masa kolonial kopi hanya dianggap sebagai komoditas yang dieksploitasi untuk keuntungan ekonomi, kini kopi menjadi alat yang mempererat hubungan emosional dan budaya antara kedua bangsa. Misalnya, melalui pelatihan bersama antara petani kopi Indonesia dan pelaku industri kopi di Belanda, terjadi transfer pengetahuan dan teknologi yang saling menguntungkan. Hal ini juga mencerminkan semangat kerja sama dalam membangun kapasitas bilateral yang lebih setara dan saling menghormati.

Perkembangan hubungan gastrodiplomasi kopi antara Indonesia dan Belanda menunjukkan aspek yang semakin kompleks dan mendalam, mencakup berbagai dimensi yang lebih spesifik. Selain itu, transformasi teknologi dalam sektor kopi turut memberikan dampak yang signifikan pada hubungan antara kedua negara ini. Salah satu contoh nyata dari dampak tersebut adalah pengembangan platform digital Agree yang diluncurkan oleh Leap-Telkom Digital (Leap). Platform ini telah berhasil menjadi jembatan yang menghubungkan para pelaku industri kopi di Indonesia dengan importir kopi yang berada di Belanda dan kawasan sekitarnya, sehingga mempermudah proses kerja sama penjualan kopi antara kedua belah pihak. Seiring dengan peningkatan teknologi, dan digitalisasi, platform ini telah berperan dalam mempercepat transaksi kopi internasional, dengan total nilai transaksi yang tercatat mencapai USD5,6 juta atau setara dengan lebih dari Rp83 miliar. Hal ini menunjukkan bahwa teknologi tidak hanya meningkatkan efisiensi perdagangan kopi, tetapi juga mempererat hubungan bilateral antara Indonesia dan Belanda, terutama di bidang industri kopi yang semakin berkembang (Telkom Indonesia,2022).

Dalam aspek sustainability, hubungan kerjasama antara kedua negara telah melahirkan suatu program sertifikasi berkelanjutan sangat khas. Program ini tidak hanya berfokus pada upaya pelestarian lingkungan, namun juga menggabungkan nilai-nilai budaya serta pengetahuan tradisional dalam kriteria yang harus dipenuhi untuk memperoleh sertifikasi tersebut. Tujuan dari program ini adalah untuk menciptakan sebuah sistem yang mampu mendorong petani agar tidak hanya memperhatikan

keberlanjutan alam, tetapi juga menghargai serta melestarikan budaya lokal yang ada disekitar mereka. Dampak dari pelaksanaan program ini cukup signifikan, dengan lebih dari 800 kelompok petani kopi yang tersebar di seluruh Indonesia kini menerapkan berbagai praktik pertanian yang berkelanjutan. Praktik tersebut menyetujui pengelolaan sumber daya alam secara bijaksana dan efisien, sambil tetap menghormati serta mengintegrasikan kearifan lokal yang telah diwariskan turun-temurun. Dengan penerapan standar internasional dalam praktik pertanian mereka, petani kopi ini tidak hanya mampu meningkatkan kualitas produk mereka, tetapi juga menjaga keberlanjutan alam dan budaya untuk generasi yang akan datang. Program sertifikasi ini memberi mereka alat untuk berkompetisi di pasar global sambil tetap memperhatikan nilai-nilai lokal yang menjadi ciri khas mereka (Kompas, 2023).

Festival-festival kopi yang diselenggarakan dengan semangat kerjasama antara kedua negara telah berkembang menjadi sebuah platform yang sangat penting dalam bidang gastrodipomasi. Salah satu contoh nyata dari upaya ini adalah Amsterdam Coffee Festival, yang sekarang secara rutin mengadakan pavilion khusus yang memfokuskan pada kopi dari Indonesia. Pavilion ini tidak hanya memperkenalkan berbagai produk kopi Indonesia, tetapi juga berusaha untuk menggali dan menampilkan budaya serta sejarah kopi Indonesia yang kaya dan beragam. Festival ini telah menjadi sebuah ajang yang sangat sukses dan seringkali menarik perhatian lebih dari 5.000 pengunjung dalam jangka waktu tiga hari penyelenggaraannya. Angka ini tentu menunjukkan betapa besar potensi yang dimiliki oleh kopi Indonesia dalam dunia internasional. Event ini tidak hanya memberikan kesempatan bagi para produsen kopi Indonesia untuk mempromosikan produk mereka, tetapi juga membuka peluang besar dalam hal kerjasama ekspor kopi. Dengan adanya dukungan yang semakin kuat melalui acara-acara seperti, kerjasama antara kedua negara dapat terus berkembang dan semakin memperkenalkan kopi Indonesia ke pasar global yang lebih luas (Kementerian Pertanian, 2023)

Aspek Kesehatan dan penelitian ilmiah menjadi aspek yang sangat penting dalam hubungan gastrodipomasi kopi Indonesiaa dan Belanda. Kerjasama antara

universitas di kedua negara telah menghasilkan sejumlah temuan signifikan mengenai kandungan antioksidan dalam berbagai jenis kopi Indonesia. Penelitian ini mengungkapkan bahwa kopi mengandung sejumlah turunan asam hidroksinamis, seperti kafein, asam klorogenik, coumarin, ferulic acid, asam sinapik, flavonoid, dan polifenol. Kandungan kafein pada kopi Arabika tercatat berkisar antara 0,8% hingga 1,5%, sementara pada kopi Robusta angka ini lebih tinggi, yaitu antara 1,6% hingga 2,5%, berdasarkan analisis kopi mentah. Temuan ini menunjukkan bahwa kedua jenis kopi tersebut memiliki potensi untuk mempengaruhi viskositas saliva, yang dapat berkontribusi pada penurunan rasa pahit dan meningkatkan kenyamanan saat mengonsumsi kopi. Ferazzo et al (2009).

Dalam aspek sosial, data yang diambil dari Organisasi Kopi Internasional menunjukkan bahwa perempuan memiliki kontribusi yang sangat signifikan dalam industri kopi global, dengan 20% hingga 30% penanaman kopi yang dikelola oleh perempuan serta lebih dari 70% tenaga kerja di sektor ini terdiri dari perempuan. Sementara itu menurut data 2019, Indonesia tercatat sebagai negara dengan jumlah petani kopi terbesar ketiga di dunia, dengan 1,3 juta petani kopi. Namun, meskipun jumlah petani kopi perempuan cukup besar, sektor ini masih didominasi oleh pria, dan seringkali kebutuhan serta peran petani perempuan dalam industri kopi kurang mendapat perhatian. Salah satu tantangan yang dihadapi perempuan di sektor kopi adalah kesempatan yang terbatas. Hal ini sering kali membatasi kemampuan perempuan untuk mengembangkan rasa percaya diri dan keterampilan dalam komunitas kopi. Pengalaman yang diungkapkan oleh Mercy Corps Indonesia menunjukkan bahwa ketika perempuan diberikan akses untuk memperoleh pengetahuan, meningkatkan kepercayaan diri, serta mendapatkan akses ke berbagai layanan yang ada, dampaknya sangat positif, dengan peningkatan kesehatan dan pendapatan bagi keluarga mereka (Mercy Corps, 2022)

Kerjasama dalam pengembangan hak kekayaan intelektual antara Indonesia dan Belanda semakin berkembang pesat. Salah satu aspek yang mendapatkan perhatian besar adalah perlindungan Geographical Indication (GI) untuk kopi Indonesia, yang

semakin diperkuat di pasar Eropa melalui upaya kerjasama bilateral antara kedua negara. Perlindungan GI ini bertujuan untuk melindungi produk kopi yang memiliki karakteristik unik dan khas dari suatu daerah tertentu. Sebagai contoh, kopi Arabika Gayo dari Aceh telah berhasil mendapatkan perlindungan GI di Uni Eropa. Perlindungan ini sangat penting karena membantu menjaga kualitas serta keaslian produk kopi, sekaligus melindungi para petani kopi dari kemungkinan peniruan atau pemalsuan produk. Belanda memainkan peran yang sangat vital dalam proses sertifikasi ini, kopi Indonesia, khususnya dari daerah Gayo, dapat lebih mudah dikenali dan dihargai di pasar internasional. Selain itu perlindungan GI juga dapat membuka peluang ekonomi yang lebih besar bagi para petani kopi, serta memperkuat kepercayaan konsumen terhadap kualitas produk kopi tersebut (Pemerintah Kabupaten Aceh Tengah, 2023).

Kerjasama internasional dapat dilakukan baik secara bilateral maupun multilateral, tergantung pada bidang yang dijalani, seperti ekonomi dan politik. Indonesia telah membangun berbagai hubungan kerjasama dengan negara-negara lain, salah satunya adalah Belanda. Kedua negara ini memiliki sejarah panjang yang memungkinkan mereka untuk secara bersama-sama memanfaatkan potensi yang ada guna mengangkat kemitraan ekonomi mereka ke tingkat yang lebih tinggi. Pemerintah Belanda beberapa kali diundang oleh Indonesia untuk mempererat hubungan dan meningkatkan investasi serta keterlibatan dalam bisnis yang sedang berkembang di Indonesia. Hubungan bilateral ini memasuki babak baru melalui deklarasi bersama yang menandakan kemitraan komprehensif antara Indonesia dan Belanda. Kesepakatan yang dicapai oleh para pemimpin kedua negara ini membuka peluang besar untuk menciptakan situasi yang saling menguntungkan dalam berbagai bidang. Berdasarkan data yang dikeluarkan oleh Badan Pusat Statistik, kerjasama antara Belanda dan Indonesia dalam bidang investasi dan perdagangan telah berlangsung secara kontinu sejak tahun 2000 hingga 2021. Kerjasama ini menunjukkan hubungan yang semakin erat dan potensi besar untuk terus berkembang, terutama di bidang investasi,

perdagangan, serta bidang lainnya yang mendukung pembangunan ekonomi kedua negara (Badan Pusat Statistik, 2000-2021).

Hubungan bilateral antara Indonesia dan Belanda telah terjalin sejak lama, dengan sejarah yang sangat panjang. Kolonialisme Belanda di Indonesia berlangsung selama tiga abad, yang meninggalkan dampak mendalam, terutama dalam kebijakan ekonomi yang diterapkan pada masa penjajahan di wilayah Hindia Timur. Salah satu dampak besar dari kebijakan ekonomi kolonial ini adalah hilangnya hak kolektif masyarakat adat atas tanah mereka. Pada awalnya, Belanda datang ke Indonesia sebagai mitra dagang dengan tujuan utama untuk mencari rempah-rempah yang sangat berharga di pasar Eropa. Namun, dalam perjalanannya, Belanda berhasil menaklukkan kerajaan-kerajaan pribumi dan menguasai seluruh wilayah serta sumber daya alam yang ada. Penaklukan ini didorong oleh kepentingan ekonomi Belanda yang ingin memanfaatkan potensi sumber daya alam Indonesia. Setelah berhasil menaklukkan wilayah ini, Belanda mendirikan sebuah negara jajahan yang kaya akan sumber daya alam. Pada fase awal kolonialisasi, Belanda menguasai sektor perdagangan serta pasar domestik Indonesia dan mengenakan pajak yang berat pada tanah adat. Kebijakan ini bertujuan untuk mengatur dan mengontrol perekonomian yang kemudian menguntungkan pihak kolonial, sementara masyarakat pribumi justru menderita akibat penguasaan tanah dan kekayaan alam mereka yang dipaksakan oleh penjajah.

Pada fase kedua penjajahan, Belanda mulai memaksakan penduduk asli untuk menanam dan mengelola hasil pertanian tertentu yang memiliki nilai jual tinggi di pasar Eropa, atau produk-produk yang ditunjukkan untuk ekspor. Selain itu, Belanda juga memperoleh tenaga kerja dalam jumlah besar, yang sebagian besar kerja tanpa dibayar. Penduduk pribumi ini dipaksa untuk bekerja di perkebunan-perkebunan yang dikelola oleh perusahaan-perusahaan Belanda, dengan kondisi kerja yang sangat buruk. Pada fase ketiga, Belanda mengimplementasikan kebijakan agrarisch wet dan agrarisch besluit, yang mengarah pada penerapan 'verklaring doain' atau doktrin dominan negara, yang memberikan hak eksklusif kepada negara atas tanah yang sebelumnya dimiliki oleh masyarakat adat. Kebijakan ini menyebabkan semakin banyaknya

pengambilalihan tanah oleh negara kolonial dan masyarakat Indonesia semakin kehilangan kendali atas tanah mereka sendiri. Meskipun demikian, hubungan bilateral antara Indonesia dan Belanda tetap terjalin bahkan setelah Indonesia mencapai kemerdekaan. Dekolonialisasi yang terjadi setelah proklamasi kemerdekaan RI menandai awal baru dalam hubungan kedua negara, meskipun kedekatan yang terjalin masih dipengaruhi oleh sejarah panjang yang penuh dengan dinamika dan tantangan. Hubungan ini terus berkembang, dengan kedua negara saling bekerja sama dengan berbagai sektor, meski tetap membawa warisan sejarah yang signifikan (Fahmi, 2020).

Pada tahun 1949, setelah berlangsungnya perundingan melalui perjanjian RTC (De Rone Tafel Conferentie), atau yang lebih dikenal dengan nama Konferensi Meja Bundar, Belanda akhirnya sepakat untuk melepaskan kekuasaannya atas Indonesia. Keputusan ini menandai langkah akhir dalam proses dekolonialisasi Indonesia, yang sebelumnya dimulai dengan proklamasi kemerdekaan pada 17 Agustus 1945. Pengakuan atas kemerdekaan Indonesia juga tercatat dalam Perjanjian Linggarjati yang ditanda tangani pada tahun 1947, yang menjadi salah satu usaha awal untuk mencapai kesepakatan politik antara kedua negara. Dalam perjanjian Linggarjati, Belanda mengakui kedaulatan de facto Republik Indonesia di beberapa wilayah dan juga membahas konsep Serikat Indonesia Belanda. Namun, proses ini baru mencapai titik final dengan penandatanganan “Perjanjian Konferensi Den Haag” atau juga yang dikenal dengan “Perjanjian Roem-van Roijen” pada tahun 1949. Penandatanganan perjanjian tersebut tidak hanya menandai berakhirnya perang kemerdekaan Indonesia, tetapi juga membuka babak baru dalam hubungan diplomatik antara Indonesia dan Belanda. Perjanjian ini menjadi landasan resmi bagi pengakuan kemerdekaan Indonesia oleh Belanda, serta dimulainya hubungan yang lebih formal dan diplomatik antara kedua negara pasca dekolonisasi.

Perjanjian tersebut secara resmi mengakui kemerdekaan Republik Indonesia dan mengatur proses transfer kedaulatan dari Belanda kepada Indonesia. Selain itu, perjanjian ini juga mencakup sejumlah isu penting lainnya, seperti klaim atas wilayah teritorial, pengaturan hubungan ekonomi dan keuangan antara kedua negara, serta

status warga negara Belanda yang tinggal di Indonesia dan warga negara Indonesia yang berada di Belanda. Penandatanganan Perjanjian Konferensi Den Haag menjadi momen penting dalam hubungan bilateral Indonesia-Belanda. Walaupun berbagai masalah tetap ada dan harus diselesaikan dalam beberapa tahun setelahnya, perjanjian ini merupakan langkah awal yang signifikan dalam memperkuat hubungan antara kedua negara pasca penjajahan. Oleh karena itu, hubungan Indonesia dan Belanda setelah perjanjian ini sangat dipengaruhi oleh sejarah masa lalu, yang memberikan dampak baik positif maupun negatif. Meski demikian, perasaan revolusioner dan rasa anti-Belanda masih sangat kuat, yang membuat sebagian kelompok dan kalangan militer mengkritik perjanjian tersebut. Kritik tersebut muncul karena dianggap ada sejumlah kompromi yang dibuat dalam perjanjian itu, yang dinilai mengorbankan cita-cita kemerdekaan penuh atau “100% merdeka”. Mereka merasa bahwa perjanjian ini tidak sepenuhnya terlepas dari pengaruh Belanda (Suwignyo, 2012).

Selain itu, Undang-Undang Pertanian yang diperkenalkan oleh Indonesia pada 24 September 1960 membuat perusahaan perkebunan asing, seperti yang dimiliki oleh Belanda, tidak dapat beroperasi di Indonesia lagi. Tahun 1960 menjadi tahun yang signifikan karena juga menandai pemutusan hubungan diplomatik antara Indonesia dan Belanda. Dampak ekonomi dari keputusan ini cukup terasa. Bagi Indonesia, dalam jangka panjang, langkah ini menjadi suatu kemajuan penting karena dekolonisasi ekonomi meletakkan dasar bagi perkembangan ekonomi yang pesat, yang mulai terlihat pada tahun 1970-an. Namun, hal ini juga dapat dianggap sebagai bencana, karena nasionalisasi yang dilakukan dengan tergesa-gesa memberi pukulan berat pada struktur ekonomi Indonesia. Pendapatan dari pertanian ekspor, yang telah menjadi tulang punggung perekonomian Indonesia sejak zaman sistem tanam paksa pada abad ke-19, terpengaruh oleh kebijakan tersebut. Di sisi lain, Belanda menghadapi babak baru dalam proses industrialisasi, di mana modal sebelumnya diinvestasikan di Indonesia kini dapat dialihkan untuk tujuan lain. Meski demikian, Belanda juga merasakan dampak besar dari peristiwa ini, terutama dalam hal ekonomi dan budaya. Banyak investasi yang hancur, termasuk sektor perkapalan dan perekonomian di Amsterdam

yang mengalami kerusakan. Selain itu, dengan hilangnya Hindia Belanda, industri kapas yang penting bagi perekonomian Belanda juga turut runtuh, menunjukkan betapa besar kerugian yang dialami Belanda dalam menghadapi perubahan besar ini (Lessing-Sutherland, 2004).

Hubungan diplomatik antara Indonesia dan Belanda menggambarkan sebuah kisah panjang dan kompleks yang mencakup lebih dari tiga abad interaksi, yang melibatkan periode kolonialisme, perjuangan untuk kemerdekaan, dan upaya rekolonisasi pasca-kemerdekaan. Sejarah ini dimulai dengan penjajahan Belanda yang berlangsung sejak abad ke-17, ketika Belanda menguasai Indonesia dan mengatur berbagai aspek kehidupan masyarakat, mulai dari politik, ekonomi, hingga sosial. Pada masa itu, Belanda mengeksploitasi sumber daya alam Indonesia dan menindas rakyatnya, meninggalkan luka mendalam dalam sejarah bangsa. Namun, perjuangan untuk meraih kemerdekaan pada pertengahan abad ke-20 menjadi titik balik yang monumental dalam sejarah Indonesia (Khaldun, 2021). Perjuangan keras yang dilakukan oleh bangsa Indonesia untuk memperoleh kemerdekaan dari penjajahan Belanda berakhir pada tahun 1945 dengan proklamasi kemerdekaan Indonesia. Meski begitu, proses pengakuan kemerdekaan Indonesia oleh Belanda memerlukan waktu yang tidak singkat dan berlangsung melalui berbagai perundingan, seperti Perjanjian Linggarjati dan Konferensi Meja Bundar. Setelah Indonesia merdeka, hubungan kedua negara terus berkembang meskipun ada tantangan dan isu-isu yang muncul sebagai akibat dari masa lalu kolonial. Hingga kini, hubungan diplomatik Indonesia-Belanda terus berlangsung, dengan kedua negara bekerja sama di berbagai bidang, meskipun jejak sejarah yang panjang masih memengaruhi dinamika hubungan mereka (Aditya, 2024).

Setelah Indonesia meraih kemerdekaannya, hubungan dengan Belanda mengalami pasang surut, dipengaruhi oleh berbagai faktor baik di tingkat global maupun domestik. Upaya untuk memulihkan hubungan yang sempat tegang akibat masa kolonial memerlukan waktu yang panjang serta pendekatan diplomatik yang bijaksana dan penuh kehati-hatian. Kedua negara telah mengambil berbagai langkah positif untuk memperbaiki hubungan tersebut, termasuk kerja sama di bidang ekonomi,

pendidikan, dan juga budaya. Namun, persoalan terkait sejarah kolonial masih menjadi luka masa lalu belum sepenuhnya hilang dan masih memengaruhi dinamika hubungan bilateral. Oleh karena itu, pemahaman yang mendalam terhadap sejarah masing-masing bangsa menjadi kunci dalam merancang pendekatan diplomatik yang efektif dan berkelanjutan. Sejarah bukan sekadar catatan peristiwa yang telah terjadi, tetapi juga menjadi dasar yang membentuk cara berpikir, persepsi, serta kebijakan diplomatik di masa kini dan mendatang. Dengan mempelajari dan juga menghargai sejarah, Indonesia dan Belanda dapat menemukan cara untuk membangun hubungan yang lebih positif dan saling menguntungkan. Pemahaman ini juga dapat membantu kedua negara menghindari kesalahan masa lalu, mendorong dialog yang lebih terbuka serta memperkuat kerja sama dalam menghadapi tantangan global yang terus berkembang (Liliweri, 2019).

1.2 Rumusan Penelitian

Masalah penelitian yang muncul dari latar belakang ini berkaitan dengan penerapan gastrodiplomasi sebagai bagian dari soft power dalam konteks hubungan internasional. Pertama, penting untuk memahami bagaimana gastrodiplomasi dapat berfungsi sebagai alat untuk memperkenalkan dan mempromosikan budaya serta identitas suatu negara. Dalam hal ini, penelitian dapat mengeksplorasi mekanisme di mana kuliner sebagai simbol dapat membangun citra positif di mata masyarakat internasional. Selanjutnya, perlu diteliti strategi apa saja yang akan dijalankan oleh Indonesia dalam menerapkan strategi gastrodiplomasi di Belanda. Penelitian ini juga dapat mengkaji bagaimana keterlibatan diaspora Indonesia di Belanda berpotensi memperkuat strategi ini. Kuliner sebagai medium komunikasi non-verbal dapat menjadi sarana efektif untuk membangun hubungan antarbudaya, tetapi bagaimana hal ini dapat dimanfaatkan secara optimal oleh Indonesia masih perlu dieksplorasi.

Selain itu, penelitian harus mempertimbangkan dampak dari kampanye gastrodiplomasi terhadap sektor pariwisata dan ekonomi lokal. Kuliner yang dikenal secara internasional dapat berfungsi sebagai daya tarik wisata, namun bagaimana cara

memaksimalkan potensi ini dalam konteks globalisasi tetap menjadi pertanyaan penting. Dengan fokus pada kuliner, penelitian ini bisa mengidentifikasi strategi yang dapat diadopsi oleh Indonesia untuk meningkatkan kerjasama internasional dan interaksi lintas budaya. Akhirnya, masalah penelitian ini akan memberikan wawasan penting tentang bagaimana diplomasi kuliner dapat berkontribusi pada pengenalan budaya dan branding nasional Indonesia di kancah internasional. Dengan menganalisis berbagai aspek ini, penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi konkret untuk mengatasi tantangan yang ada serta memaksimalkan potensi gastrodiplomasi sebagai alat soft power Indonesia.

1.3 Pertanyaan Penelitian

1.3.1 Pertanyaan Pokok

Bagaimana kopi Indonesia digunakan sebagai instrumen gastrodiplomasi di Belanda pada tahun 2020-2023?

1.3.2 Pertanyaan Operasional

1. Apa saja kebijakan dan program yang dilaksanakan oleh pemerintah Indonesia untuk mempromosikan kopi lokal di Belanda?
2. Bagaimana strategi dan taktik gastrodiplomasi dengan kopi Indonesia terhadap Belanda?

1.4 Tujuan Penelitian

Dengan dilakukannya penelitian yang berjudul “Kopi Lokal sebagai Instrumen Gastrodiplomasi Indonesia di Belanda Tahun 2020-2023”, maka penulis memberikan beberapa tujuan dari penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

1. Menganalisis bagaimana kopi lokal digunakan sebagai alat untuk mempromosikan diplomasi budaya Indonesia di Belanda selama periode

2020-2023, khususnya dalam memperkuat hubungan bilateral dan meningkatkan citra positif Indonesia di kancah internasional.

2. Mengidentifikasi kebijakan pemerintah Indonesia, program diplomasi budaya, dan strategi promosi yang diterapkan dalam memperkenalkan kopi lokal ke pasar Belanda.
3. Menganalisis potensi dan keuntungan yang dapat diperoleh Indonesia dari penggunaan kopi lokal sebagai instrumen gastrodiplomasi, termasuk peluang peningkatan perdagangan dan penguatan hubungan budaya dengan Belanda.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Dengan dilakukannya penelitian yang berjudul “Kopi Lokal sebagai Instrumen Gastrodiplomasi Indonesia di Belanda Tahun 2020-2023”, maka penulis memberikan beberapa manfaat teoritis dari penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

1. Penelitian ini dapat memperluas pemahaman tentang peran kuliner, seperti kopi, sebagai alat diplomasi budaya di era modern.
2. Penelitian ini memberikan landasan teoritis tentang bagaimana soft power, dalam bentuk kopi lokal, dapat digunakan untuk membangun hubungan bilateral dan memperkuat citra positif suatu negara.
3. Penelitian ini dapat menjadi referensi bagi penelitian lain yang membahas gastrodiplomasi, kopi sebagai produk budaya, atau hubungan diplomatik melalui ekonomi kreatif.

1.5.2 Manfaat Praktis

Dengan dilakukannya penelitian yang berjudul “Kopi Lokal sebagai Instrumen Gastrodiplomasi Indonesia di Belanda Tahun 2020-2023”, maka penulis memberikan beberapa manfaat praktis dari penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

1. Hasil penelitian dapat digunakan oleh pemerintah Indonesia, seperti KBRI di Belanda, untuk merancang program promosi kopi lokal sebagai bagian dari strategi gastrodiplomasi yang lebih efektif.
2. Penelitian ini memberikan wawasan tentang bagaimana kopi lokal dapat menjadi sarana memperkuat citra positif Indonesia sebagai negara yang kaya budaya, memiliki keunggulan agraris, dan berperan dalam perdagangan internasional.
3. Hasil penelitian ini dapat digunakan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat Belanda tentang keunggulan kopi Indonesia, seperti kopi Gayo, Toraja, atau Mandailing, sebagai produk berkualitas tinggi.

1.6 Sistematika Penulisan

Proposal penelitian calon skripsi terdiri dari 3 (Tiga) bagian, yaitu:

A. BAGIAN MUKA. Secara berurutan terdiri dari :

1. Cover/Sampul Depan
2. Halaman Daftar Isi

B. BAGIAN ISI. Merupakan bagian utama pada proposal, secara berurutan terdiri dari :

BAB I PENDAHULUAN

Pada Bab I memuat: latar belakang penelitian (meliputi: alasan memilih judul, dan signifikansi penelitian), rumusan penelitian , pertanyaan penelitian (terdiri dari pertanyaan pokok dan pertanyaan operasional), tujuan penelitian, manfaat penelitian (kontribusi secara teoritis dan praktis).

BAB II KAJIAN PUSTAKA

Pada Bab II memuat: tinjauan literatur, landasan teori dan kerangka konsep.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Pada Bab III memuat: metode penelitian, (meliputi: desain penelitian, penelitian kualitatif, teknik pengumpulan data, teknik pengolahan data, dan teknik analisis data) serta aspek, dimensi dan parameter.

BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Pada Bab IV memuat: 4.1-4.3

BAB V KESIMPULAN

Pada Bab V memuat kesimpulan dari penelitian.

C. BAGIAN AKHIR. Secara berurutan terdiri dari:

1. Daftar Pustaka

