



**MENTERI PERTANIAN  
REPUBLIK INDONESIA**

**KEPUTUSAN MENTERI PERTANIAN  
NOMOR : 4000/Kpts/SR.120/12/2010**

**TENTANG**

**PELEPASAN KOPI ARABIKA  
SEBAGAI VARIETAS UNGGUL  
DENGAN NAMA KOPI ARABIKA KOPYOL BALI**

**DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA**

**MENTERI PERTANIAN,**

- Menimbang** :
- a. bahwa dalam rangka usaha meningkatkan produksi dan mutu kopi arabika, varietas unggul mempunyai peranan penting;
  - b. bahwa tanaman kopi arabika varietas Kopi Arabika Kopyol Bali mempunyai keunggulan dibanding dengan varietas lainnya dalam hal : buah besar berbentuk oval, berbuah lebat, potensi produksi sebesar 1,5 – 2 Ton/Ha, tahan terhadap penyakit karat daun, serangan bubuk buah kopi, serta nematoda parasit, sertifikasi Indikasi Geografis (IG) yang merupakan kawasan pengembangannya turut mewarnai citarasanya yang khas;
  - c. Bahwa berdasarkan hal tersebut diatas, dipandang perlu untuk melepas tanaman kopi arabika varietas Kopi Arabika Kopyol Bali.
- Mengingat** :
1. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1992 tentang Sistem Budidaya Tanaman (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 46, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3478);
  2. Undang-Undang Nomor 29 Tahun 2000 tentang Perlindungan Varietas Tanaman (Lembaran Negara Tahun 2000 Nomor 24, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4043);
  3. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2004 tentang Perkebunan (Lembaran Negara Nomor 411);
  4. Peraturan Pemerintah Nomor 44 Tahun 1995 tentang Perbenihan Tanaman (Lembaran Negara Tahun 1995 Nomor 85, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3616);
  5. Keputusan Presiden Nomor 27 Tahun 1971 tentang Badan Benih Nasional;
  6. Keputusan Presiden Nomor 187/M Tahun 2004 tentang Pembentukan Kabinet Indonesia Bersatu;
  7. Peraturan Presiden Nomor 9 Tahun 2005 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Susunan Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Negara Republik Indonesia sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Presiden Nomor 62 Tahun 2005;
  8. Peraturan Presiden Nomor 10 Tahun 2005 tentang Unit Organisasi dan Tugas Eselon I Kementerian Negara Republik Indonesia;

9. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 299/Kpts/KP.140/9/2005 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Pertanian;
10. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 341/Kpts/OT.140/9/2005 tentang Kelengkapan Organisasi dan Tata Kerja Departemen Pertanian;
11. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 37/Permentan/OT.140/8/2006 tentang Pengujian, Penilaian, Pelepasan dan Penarikan Varietas;
12. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 38/Permentan/OT.140/8/2006 tentang Pemasukan dan Pengeluaran Benih sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Pertanian Nomor 70/Permentan/OT.140/11/2007;
13. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 39/Permentan/OT.140/8/2008 tentang Produksi, Sertifikasi dan Peredaran Benih Bina;
14. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 593/Kpts.OT.160/11/2007 tentang Tim Penilai dan Pelepas Varietas (TP2V).

Memerhatikan : 1. Surat Ketua Tim Penilai dan Pelepas Varietas Badan Benih Nasional Nomor 11/BBN-II/12/2010 tanggal 21 Desember 2010;  
2. Surat Wakil Ketua II Badan Benih Nasional Nomor 12/BBN-II/12/2010 tanggal 22 Desember 2010.

#### MEMUTUSKAN

Menetapkan  
KESATU : Melepas kopi arabika varietas Kopi Arabika Kopyol Bali sebagai varietas unggul.

KEDUA : Deskripsi kopi arabika varietas Kopi Arabika Kopyol Bali seperti pada Lampiran Keputusan ini.

KETIGA : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta  
Pada tanggal : 29 Desember 2010

  
**MENTERI PERTANIAN,**  
  
**SUSWONO**

SALINAN Keputusan ini disampaikan Kepada Yth :

1. Menteri Koordinator Bidang Perekonomian;
2. Menteri Dalam Negeri;
3. Menteri Perindustrian;
4. Menteri Perdagangan;
5. Menteri Riset dan Teknologi/Kepala BPPT;
6. Kepala Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia;
7. Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi, Kementerian Pendidikan Nasional;
8. Ketua Badan Benih Nasional;
9. Pimpinan Unit Kerja Eselon I di Lingkungan Kementerian Pertanian;
10. Gubernur Provinsi di Seluruh Indonesia;
11. Kepala Dinas yang membidangi perkebunan di seluruh Indonesia;
12. Bupati Kabupaten Bangli, Provinsi Bali;
13. Bupati Kabupaten Badung, Provinsi Bali;
14. Bupati Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali;
15. Direktur Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslit Koka) di Jember.

Lampiran : Keputusan Menteri Pertanian  
 Nomor : 4000/Kpts/SR.120/12/2010  
 Tanggal : 29 Desember 2010  
 Tentang : Pelepasan Kopi Arabika Varietas Kopi Arabika Kopyol Bali

### DESKRIPSI KOPI ARABIKA VARIETAS KOPI ARABIKA KOPYOL BALI

- Asal-Usul : Arabusta Timtim generasi ke-2 sampai dengan ke-4
- Tipe Pertumbuhan : - Habitus tinggi sedang, melebar, merata, merunduk menutupi batang pokok hingga permukaan tanah  
 - Diameter tajuk 1,68 m dari batang pokok
- Sifat Percabangan : - Panjang cabang primer rata-rata mencapai 100 – 120 cm  
 - Panjang ruas cabang berkisar antara 4,23 - 7,68 cm  
 - Cabang balik dan cabang cacing tidak begitu aktif
- Daun : - Daun tua berwarna hijau tua  
 - Daun muda (*flush*) berwarna coklat kemerahan
- Bentuk dan Helaian Daun : - Daun tua berbentuk oval  
 - Tebal berukuran lebih besat dari daun Lini S 795 dan USDA 762  
 - Bergelombang dan mengatup keatas, dengan ujung meruncing  
 - Panjang daun tua rata-rata 15,12 – 18,34 cm  
 - Lebar 6,34 – 7,26 cm
- Bunga : - Bunga kopi berbentuk standar seperti bunga kopi arabika pada umumnya  
 - Warna mahkota putih bersih  
 - Warna kelopak putih bersih  
 - Warna putik putih kekuningan dengan berkisar antara 3,5 – 4 cm  
 - Panjang tangkai bunga per dompol antara 12 – 28 pucuk  
 - Masa pembungaan terus-menerus sepanjang tahun mengikuti pola sebaran hujan di kawasan Kintamani, Petang, dan Sukasada  
 - Berhenti pada saat puncak musim kemarau yaitu pada bulan Oktober sampai dengan bulan November
- Buah : - Buah muda berwarna hijau cerah dan bersih  
 - Buah masak berwarna merah cerah  
 - Bentuk buah bulat memanjang  
 - Buah hijau masak fisiologis berukuran panjang rata-rata 1,78 – 2,20 cm dan lebar 1,21 – 1,30 cm  
 - Jumlah buah per dompol rata-rata antara 10 – 28 butir

- Jumlah dompol per cabang rata-rata antara 8 – 16
  - Ukuran buah masak panjang rata-rata 1,80 – 2,30 cm dan lebar 1,22 – 1,35 cm
  - Rata-rata panjang internodia 4,23 – 7,68 cm
  - Jumlah buah masak (glondong merah segar) setiap kilogramnya antara 425 – 437 butir
  - Aroma buah khas kopi, dengan rasa manis pada buah yang masak (merah) dan sepat pada buah muda (hijau).
  - Tekstur permukaan buah yang halus, licin, mengkilat baik pada buah muda maupun tua
  - Tebal kulit buah berkisar antara 1,0 – 1,2 mm
- Biji :
- Berbentuk bulat memanjang (rata-rata panjang antara 1,41 – 1,52 cm dan lebar 1,0 – 1,1 cm)
  - Rendemen 15 - 17 %
  - Persentase biji normal > 85 %
- Potensi Produksi :
- Untuk tanaman kopi arabika Kopyol dengan usia < 5 tahun telah mampu memproduksi antara 5,10 – 5,92 ton/ha/tahun glondong merah segar (setara dengan 1,02 – 1,18 ton/ha/tahun kopi arabika HS atau 0,85 – 0,98 ton/ha/tahun kopi arabika OSE) dengan populasi sebanyak 1.600 pohon
  - Sedangkan untuk tanaman kopi arabika Kopyol dengan usia > 5 tahun mampu memproduksi antara 13,51 – 15,17 ton/ha/tahun glondong merah segar (setara dengan 2,702 – 3,033 ton/ha/tahun kopi arabika HS atau 2,25 – 2,53 ton/ha/tahun kopi arabika OSE) dengan populasi sebanyak 1.600 pohon
- Ketahanan Terhadap Hama/ Penyakit Utama :
- Penyakit karat daun (*Hemileia vastatrix* B.et Br.) tahan
  - Serangan nematoda (*Radopholus similis* dan *Pratylenchus coffeae*) tahan
  - Serangan penggerek buah kopi (PBKo) (*Hypothenemus hampei*) tahan
- Umur ekonomis harapan :
- Masih dapat memproduksi pada usia 30 tahun
- Daerah adaptasi :
- Daerah adaptasi kopi arabika “Kopyol” ada di kawasan Kintamani kabupaten Bangli, kawasan Petang kabupaten Badung, dan kawasan Sukasada kabupaten Buleleng, yang memiliki ketinggian tempat relatif sama yaitu lebih dari 900 dpl, dengan pola sebaran hujan yang merata sepanjang tahunnya
- Citarasa :
- Baik (Good)

Nama Peneliti : Dinas Perkebunan Provinsi Bali  
Nama yang diusulkan : Kopi Arabika Kopyol Bali  
Pemilik Varietas : Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis (MPIG) Kawasan Kintamani Kabupaten Bangli, Kawasan Petang Kabupaten Badung dan Kawasan Sukasada Kabupaten Buleleng

