

IDENTIFIKASI POTENSI KOPI NYIRU SEBAGAI OLEH – OLEH KHAS TERNATE

¹Sunaidin Ode Mulae, ²Betly Taghulih

^{1,2}Dosen Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Budaya Universitas Khairuin
email: ¹sunaidin65@gmail.com, ²betlytaghulih18@gmail.com

ABSTRAK. Penelitian ini mengidentifikasi potensi kopi *nyiru* yang ada di kota Ternate untuk dijadikan sebagai oleh-oleh khas Ternate karena selama ini wisatawan kesulitan menemukan oleh-oleh kopi yang merupakan khas dari kota Ternate. Diharapkan dari penelitian ini ditemukan model pengemasan kopi sebagai pendukung daya tarik wisata yang siap ditawarkan kepada pengunjung atau wisatawan yang datang ke kota Ternate. Penelitian ini bertujuan untuk mencari tahu bagaimana proses pembuatan kopi nyiru, apa khasiat kopi nyiru dan bagaimana mengemas kopi nyiru untuk dijadikan sebagai oleh – oleh khas Ternate. Target luaran penelitian ini adalah: (1) publikasi ilmiah di jurnal lokal ber-ISSN atau jurnal nasional, (2) pengayaan bahan ajar di Program Studi Usaha Perjalanan Wisata Universitas Khairun sebagai wisata kuliner, (3) poster penelitian. Studi ini dilakukan di Kota Ternate dengan menggunakan metode kualitatif. Lokasi penelitian adalah di Taman Moya. Alasan pemilihan lokasi karena masyarakat lokal di Taman Moya menyediakan kopi nyiru untuk ditawarkan kepada pengunjung. Penelitian dilakukan selama enam bulan, sejak proposal penelitian dinyatakan disetujui. Jangka waktu penelitian mencakup keseluruhan tahapan penelitian, dari persiapan hingga penyusunan laporan akhir. Informan ditentukan secara sengaja berdasarkan fokus masalah penelitian. Kriteria informan meliputi: (i) Dinas Pariwisata Kota Ternate; (ii) Masyarakat Lokal; (iii) Pengunjung/Wisatawan; (iv) Industri pariwisata di Kota Ternate. Penentuan informan mempertimbangkan keterwakilan berdasarkan jenis kelamin, usia, agama, dan berbagai kategori lainnya. Teknik *snowball* digunakan untuk menentukan informan yang akan diwawancarai di lapangan. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui pengamatan (*observation*), wawancara mendalam (*indepth interview*), dan studi dokumen (*literature study*). Temuan dalam penelitian ini menunjukkan bahwa Kopi *nyiru* di Taman Moya tidak ada dalam bentuk kemasan hanya saja dalam bentuk penyajian pada saat ada konsumen memesan. Penyebaran kopi *nyiru* Moya di Kota Ternate yaitu sebagian besar kelurahan Moya dan sebagian pada warung-warung kopi yang ada di Kota Baru Pante. Khasiat kopi *nyiru* menurut narasumber untuk menghangatkan diri pada musim penghujan. Simpulan pada penelitian ini adalah kemasan Kopi *nyiru* di Taman Moya belum ada. Kopi *nyiru* Moya memiliki hasiat untuk menghangatkan tubuh saat musim penghujan. Kopi *nyiru* Moya sudah mendunia sehingga butuh perhatian pemerintah kota untuk mempertahankan sebagai khas oleh-oleh wisat kuliner di Kota Ternate.

Kata Kunci: Kopi *Nyiru*, Moya, Kota Ternate

ABSTRACT. This research identifies the potential of Nyiru coffee in the city of Ternate to be used as a typical Ternate souvenir because so far tourists have difficulty finding coffee souvenirs which is typical of the city of Ternate. It is hoped that from this research a coffee packaging model can be found to support the tourist attraction that is ready to be offered to visitors or tourists who come to the city of Ternate. This study aims to find out how the process of making Nyiru coffee is, what are the benefits of Nyiru coffee and how to package Nyiru coffee to be used as a typical Ternate souvenir. The output targets of this research are: (1) scientific publications in local journals with ISSN or national journals, (2) enrichment of teaching materials in the Khairun University Tourism Travel Business Study Program as culinary tours, (3) research posters. This study was conducted in Ternate City using qualitative methods. The research location is in Moya Park. The reason for choosing the location was because local people in Taman Moya provided Nyiru coffee to offer to visitors. The research was conducted for six months, since the research proposal was approved. The research period covers all stages of research, from preparation to preparation of the final report. Informants are determined deliberately based on the focus of the research problem. The criteria for informants include: (i)

Ternate City Tourism Office; (ii) Local Communities; (iii) Visitors / Tourists; (iv) The tourism industry in Ternate City. The determination of informants took into account representation based on gender, age, religion and various other categories. The snowball technique is used to determine which informants will be interviewed in the field. Data collection techniques are carried out through observation, in-depth interviews, and document study (literature study). The findings in this study indicate that Nyiru coffee in Taman Moya does not exist in packaging, only in the form of a presentation when a consumer orders. The spread of Moya nyiru coffee in Ternate City is mostly in Moya sub-districts and partly in coffee shops in Kota Baru Pante. According to the informants, the benefits of coffee are imitating to warm themselves in the rainy season. The conclusion from this research is that there is no Nyiru Coffee packaging in Moya Park. Moya nyiru coffee has properties to warm the body during the rainy season. Moya's Nyiru Coffee has gone global so it takes the city government daily to maintain it as a typical souvenir for culinary tourists in Ternate City.

Keywords: Nyiru Coffee, Moya, Ternate City

PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan sektor dengan pertumbuhan perekonomian yang sangat cepat dalam enam dekade dimana tingkat keinginan wisatawan untuk melakukan perjalanan berwisata atau menikmati kearifan lokal yang ada di suatu daerah meningkat. Pariwisata selalu berkaitan dengan destinasi. Destinasi pariwisata dapat dijelaskan berbeda-beda mulai dari level desa sampai wilayah.

Destinasi wisata yang disediakan bagi pengunjung sangat bervariasi. Tergantung dari minat para pengunjung atau wisatawan sehingga para penyedia jasa di suatu destinasi pariwisata berusaha untuk mengemas produk lokal yang bisa ditawarkan untuk dinikmati secara langsung atau sebagai oleh-oleh bagi pengunjung yang akan kembali ke rumah setelah berwisata. Salah satu motivasi pengunjung untuk melakukan perjalanan wisata adalah menikmati kuliner lokal yang ada di destinasi.

Maluku utara merupakan provinsi yang mempunyai potensi alam, budaya dan sejarah. Pantai dan pegunungan yang ada di Maluku Utara masih sangat eksotis dan menawarkan aktivitas yang luar biasa menyenangkan, sedangkan budayanya sangat kental dengan kearifan lokal yang sampai saat ini masih tetap terjaga bahkan sejarah waktu penjajahan belanda dan portugis dulu masih meninggalkan bekas.

Sebagai daerah penghasil rempah yang terkenal sampai keluar negeri membuat daerah ini menjadi salah satu destinasi yang diminati oleh wisatawan luar negeri yang ingin datang berziarah maupun meneliti tentang sejarah di Maluku Utara. Kota Ternate biasanya menjadi tujuan utama. Kota ternate menawarkan berbagai destinasi pantai, sejarah dan budaya. Perkembangan Kota Ternate menjadi sangat cepat dimana aktivitas pendukung pariwisata seperti restoran, hotel mulai dibangun di kota ini. Salah satu tempat favorit yang ada di kota Ternate adalah puncak Moya. Di tempat ini pengunjung dapat melihat pemandangan Kota Ternate di siang dan malam hari serta menikmati kopi *nyiru* yang mempunyai beberapa khasiat untuk kesehatan.

Saat ini kopi menjadi sebuah gaya hidup tidak hanya dinikmati oleh orang-orang tua tetapi juga dinikmati anak – anak muda. Beberapa kedai kopi sederhana menghiasi pilihan penikmat kopi di tiap sudut jalan. Tidak hanya menawarkan *single origin* andalan dari koleksi kopi nusantara. Konsep kedai kopi pun dikemas semenarik mungkin agar menciptakan kenyamanan para pengunjung. Jika kopi identik dihadirkan sebagai peneman obrolan kini kopi tidak hanya sebagai figuran pada meja – meja obrolan. Kopi menjadi sebuah kebutuhan, menjadi sebuah jati diri seseorang, menjadi gaya hidup yang turut

dipopulerkan banyak generasi muda dan para eksekutif muda.

Di kota Ternate sendiri terlihat ada beberapa kedai kopi yang banyak dipenuhi pengunjung. Berbagai – macam desain kedai kopi yang ditampilkan membuat warung kopi selalu menjadi tempat favorit untuk menghabiskan waktu. Selain terlihat beberapa desain kedai kopi yang elegan di kota ternate juga ada tempat kopi yang sangat sederhana tetapi menawarkan suasana yang benar – benar nyaman. Taman Moya menawarkan aktivitas minum kopi sambil menikmati pemandangan kota Ternate dari puncak. Setiap pengunjung yang datang ke taman Moya menikmati kopi yang disebut dengan kopi *nyiru*. Kopi *nyiru* merupakan kopi tradisional yang diolah oleh masyarakat lokal. Kopi *nyiru* merupakan salah satu kopi yang paling diminati oleh pengunjung, konon kopi *nyiru* ini bukan hanya sebagai minuman biasa di pagi hari atau malam hari tetapi kopi *nyiru* juga digunakan masyarakat sebagai pelengkap ritual.

Menurut beberapa sumber kopi *nyiru* sudah beberapa kali dikirim ke Amerika karena ada yang memesan langsung ketika pengunjung datang dan setelah menikmatinya mereka ingin membawa oleh – oleh ketika mereka pulang namun keberadaan kopi *nyiru* sangat terbatas dan pengemasan produk juga belum dikenal oleh sebagian besar pengunjung padahal dari beberapa pengunjung yang datang di kota Ternate mereka sangat ingin membawa oleh – oleh yang merupakan khas dari kota Ternate. Keterbatasan pengemasan produk dan promosi inilah yang menjadi latar belakang penelitian ini, untuk mengidentifikasi kopi *nyiru* agar menjadi oleh – oleh khas Ternate. Selama ini oleh – oleh, secara khusus kopi yang banyak diminati oleh pengunjung sangat susah di dapat di kota ternate, berbeda dengan kota – kota besar lainnya dimana kopi sangat mudah di dapat bahkan banyak sekali terpanjang di pusat oleh-oleh. Kurangnya toko *souvenir* di kota Ternate membuat

beberapa pengunjung kesulitan untuk mendapatkan kopi khas Ternate.

Dalam penelitian ini identifikasi dilakukan untuk mengangkat *story telling* kopi *nyiru* dan memberikan rekomendasi kepada pengunjung agar mudah mendapatkan kopi khas Ternate sebagai oleh – oleh. Diharapkan dari penelitian ini kopi *nyiru* dapat dipromosikan di dalam dan luar negeri, bahkan kopi *nyiru* sendiri bukan hanya sekedar dinikmati sebagai gaya hidup tetapi berfungsi untuk kesehatan.

Rumusan Masalah

Kopi *nyiru* merupakan kopi tradisional di kota Ternate, tetapi pengemasan dan promosi kopi *nyiru* sangat terbatas. Secara khusus pertanyaan penelitian meliputi :Bagaimana proses pembuatan kopi *nyiru* ?, Apa khasiat kopi *nyiru*?, Bagaimana cara pengemasan kopi *nyiru* sebagai oleh – oleh khas ternate.

KAJIAN PUSTAKA

Produk Pariwisata (*Tourism Product*) merupakan suatu bentukan yang nyata (*tangible product*) dan tidak nyata (*intangible product*).

Kopi

Menurut kopi sumatra.wordpress.com penelitian berbagai manfaat kopi telah ditemukan dan telah dipublikasikan di dunia. Namun demikian setiap hasil penelitian bukannya hasil final karena seiring perkembangan zaman, berbagai metode dan teknologi yang digunakan untuk penelitian terus berkembang dan hal tersebut bisa saja merubah hasil penelitian sebelumnya. Jadi setiap hasil penelitian bisa saja suatu waktu berubah. Kopi, hampir semua orang di dunia mengenalnya, untuk mengawali hari biasanya tidak lengkap tanpa secangkir kopi nikmat. Kopi adalah jenis minuman yang mampu memberikan cita rasa unik, bahkan sedikit orang menjadi kecanduan karena cita rasa kopi mempunyai kandungan kafein dalam kopi itu sendiri. Kafein adalah senyawa kimia alkaloid, dikenal juga sebagai zat kafein pada kopi biasanya sekitar 1-1,5%.

Berikut ini 10 poin mafaat kopi menurut penelitian :

1. Penelitian University of Sao Paulo menemukan bahwa kopi hitam apabila diminum pada pagi hari akan bermanfaat bagi kesuburan pria.
2. Journal of Neurology 2002 melalui penelitiannya menyimpulkan bahwa mengkonsumsi kopi lebih dari 5 gelas/ hari dapat meningkatkan kadar *trigliserida* dan kolestrol jahat pada tubuh.
3. Menurut *Harvard Women's Health* konsumsi kopi beberapa cangkir sehari dapat mengurangi resiko diabetes tipe 2, batu ginjal dan kanker usus.
4. Penelitian *American Association for Cancer Research Frontiers* 2009 menyatakan bahwa peminum kopi (pria) lebih kecil 60% beresiko terkena kanker prostat.
5. Menurut hasil penelitian yang dipaparkan dalam *Journal of the American at the society for reproductive medicine* kopi hitam dapat merangsang sperma pria berenang lebih cepat hal ini secara tidak langsung berdampak baik terkait tingkat kualitas sperma pria.
6. *International Journal of dermatolog* menyatakan bahwa kafein yang terkandung dalam kopi dapat merangsang pertumbuhan folikel kecil di kulit kepala pria yang mengalami kerontokan rambut.
7. Para peneliti dari *University of athens* menemukan bahwa dengan minum kopi setiap hari dapat meningkatkan elastisitas pembuluh darah.
8. Pada tahun 2011 peneliti *harvard* menemukan bahwa wanita yang minum beberapa cangkir kopi setiap hari memiliki resiko lebih kecil terkena kanker rahim.
9. Menurut sebuah studi kedokteran *harvard school* (2009) minum kopi

dapat menurunkan resiko lebih kecil terkena kanker rahim.

10. Sebuah studi ahli saraf di *University of lisbon* menemukan bahwa minuman kopi dapat mencegah degenerasi saraf terkait dengan gangguan otak dan penuaan.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang bersifat deskriptif. Penelitian kualitatif bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis fenomena, peristiwa, aktivitas sosial, sikap, kepercayaan, persepsi, pemikiran orang secara individual maupun kelompok (Sutopo & Arief 2010). Data yang dikumpulkan bukan berupa angka – angka melainkan data tersebut dari hasil pengamatan langsung, wawancara, dokumentasi dan catatan lainnya. Penggunaan pendekatan kualitatif dalam penelitian ini adalah dengan mencocokkan realita empirik dengan teori yang berlaku menggunakan metode deskriptif (Maleog, 2004:131). Penelitian ini akan dilaksanakan di Taman Moya kota Ternate sebab kopi *nyiru* hanya disajikan disana.

Instrumen dan Pengumpulan Data

Instrumen dalam penelitian ini menggunakan metode observasi atau pengamatan langsung, wawancara dan dokumentasi. Sumber data yang digunakan berdasarkan data primer dan data sekunder, data primer adalah data yang di dapat langsung pada saat pengamatan langsung di lokasi penelitian, memantau aktivitas masyarakat dan pengunjung di sekitar taman Moya yang menawarkan dan menikmati kopi *nyiru*. Wawancara langsung kepada masyarakat lokal dan dokumentasi. Sedangkan data sekunder adalah data yang di dapat dari literatur dan referensi yang lain.

Teknik Analisa Data

Analisis data merupakan suatu cara berpikir yang merujuk pada pengujian sistematis terhadap sesuatu untuk menentukan bagian – bagiannya, hubungan diantara bagian – bagian serta hubungan

bagian – bagian itu dengan keseluruhannya (Spradley 1997:117) Miles dan Huberman (1992:15-20) menyatakan bahwa kegiatan analisis terdiri dari beberapa alur kegiatan yaitu komparasi data (membandingkan data yang satu dengan data yang lain), verifikasi, penyajian data dan argumentasi dan interpretasi. Jalin menjalin dalam bentuk yang sejajar membentuk wawasan umum yang disebut dengan analisis.

Teknik analisis dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif. Deskriptif adalah mentransformasi data mentah ke dalam bentuk data yang mudah dimengerti dan ditafsirkan, termasuk menyusun, memanipulasi dan menyajikan supaya menjadi suatu informasi. Hasil analisis data disajikan secara verbal dengan teknik deskriptif interpretative artinya hasil analisis dipaparkan sebagaimana adanya dan pada bagian tertentu diinterpretasikan sesuai dengan teori dan kerangka pikiran yang berlaku umum. Hasil penelitian atau analisis disajikan dalam bentuk laporan ilmiah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Gambaran Umum

Moya adalah nama satu kelurahan yang berada di bagian Ternate Tengah dengan kondisi geografis wilayah kelurahan berada pada Kecamatan Ternate Tengah terletak antara 0° 46' - 0° 48' Lintang Utara, 127° 20' - 127° 23' Bujur Timur dan

b. Kopi Nyiru



Proses masak kopi *nyiru* (Foto Pribadi, 2020)

Identifikasi wisata kuliner di kelurahan Moya berdasarkan wawancara melalui narasumber Ibu Ramlia Rupa

dibatasi oleh sebelah Utara dengan Ternate Utara, sebelah Selatan dengan Ternate Selatan, sebelah Timur dengan Laut Halmahera dan sebelah Barat berbatasan dengan Hutan Lindung. Jumlah penduduk di Kecamatan Ternate Tengah pada tahun 2012 yang tersebar di 15 kelurahan adalah 53.571 jiwa. Wilayah yang paling banyak penduduknya terdapat di Kelurahan Maliaro yaitu sebanyak 6.745 jiwa, sedangkan wilayah yang paling sedikit penduduknya yaitu Kelurahan Tanah Raja yaitu sebanyak 1.296 jiwa. Berdasarkan kepadatan penduduk, wilayah yang paling padat penduduknya yaitu Kelurahan Kota Baru yaitu 23.268 per kilometer persegi, sedangkan wilayah yang paling kecil kepadatan penduduknya yaitu Kelurahan Moya sebesar 283 jiwa per kilometer persegi.

Kelurahan Moya berada di kecamatan Ternate Tengah. Kelurahan Moya berada kurang lebih 252 meter di atas permukaan laut. Perjalanan menuju kelurahan Moya sekitar 10 menit dari pusat kota Ternate. Penduduk asli Moya memiliki beberapa jenis tanaman cengkih (*Syzygium aromaticum*), pala (*Myristica fragrans*), kayu manis (*Cinnomomum verum*), Jahe (*Zingiber officinale*), pandan (*pandanus Amaryllifolius*), kopi (*coffee canephora pierra*), pohon durian (*Durio zibethinus*).

berumur 45 tahun atau lebih dikenal *mama* Iya alias Ci Ia bahwa kuliner kopi *nyiru* yang ada di Moya adalah kopi tradisional

masyarakat Moya. Kopi *nyiru* mempunyai bahan campuran berupa daun *pondak* (pandan), *guraka* (jahe), dan kayu manis (*Cinnomomum verum*). Kopi *nyiru* dilestarikan oleh masyarakat Moya sejak lama. Kopi *nyiru* disajikan pada saat istirahat sehari-hari setelah lelah melakukan aktifitas bekerja di kebun atau pun pada saat santai di rumah. Kopi *nyiru* memiliki keunikan ciri khas pada saat proses pembuatan yakni merebus air putih, masukan irisan jahe, potongan kayu manis, sobekan daun pandan, kopi bubuk halus yang telah ditepis sampai pada aroma kopi tercium yang menandakan kopi *nyiru* siap disajikan.

Menu kopi *nyiru* merupakan resep dari para tetua pada masyarakat Moya. Kopi *nyiru* Moya sudah dipasarkan ke warung-warung kopi daerah sekitar Toboko. Istilah kopi *nyiru* ini berasal dari Moya. Kopi *nyiru* ini telah dikonsumsi oleh berbagai wisatawan dunia seperti India, Malaysia, Amerika dan lain-lain. Kopi *nyiru* berbeda dengan Kopi rempah. Kopi rempah memiliki bahan biji Cengkeh, Pala dan Kopi. Sedangkan Kopi *nyiru* memiliki bahan komposisi seperti jahe, kayu manis, daun pandan, dan kopi bubuk halus. Bahan-bahan itu ditempatkan pada satu wadah bersama air mendidih di atas kompor bersumbu delapan atau dua belas. Proses pembuatan kopi *nyiru* berlangsung tidak lama berkisar 10 sampai 20 menit.

Penyajian kopi *nyiru* di kelurahan Moya dihadirkan kepada penikmat kopi atau konsumen dengan terlebih dahulu di masak pada wadah berukuran sedang dengan air mendidih yang direbus melalui kompor bersumbu. Ada tiga kompor bersumbu dengan ukuran berbeda di dalam proses pembuatan kopi *nyiru* pada dapur warung *mama Ia* di puncak Moya Mabuku yang memiliki tiga bentuk kompor bersumbu dengan difungsikan berbeda pula. Kompor bersumbu paling besar digunakan untuk menggoreng pisang. Kompor bersumbu sedang digunakan untuk memasak air dan membuat kopi. Kompor bersumbu

yang paling kecil digunakan sebagai cadangan jika pelanggan atau penikmat kopi *nyiru* banyak.

Wadah untuk menyajikan kopi disediakan gelas berbahan kaca dengan ukuran yang berbeda dengan ukuran bervariasi. Ukuran gelas tinggi digunakan untuk menyajikan es kelapa muda. Sedangkan gelas berukuran sedang digunakan untuk menyajikan kopi *nyiru* dan air jahe (*guraka*).

Tempat pembuatan kopi *nyiru* terletak pada warung jajanan di ketinggian puncak Moya yang berada di pegunungan. Jalan menuju ke sana lumayan menanjak. Sepanjang perjalanan dihiasi jajanan pohon cengkeh dan pala di tepi jalan. Waktu tempuhnya sekitar 30 menit dari pusat kota Ternate. Udaranya sejuk. Banyak pohon yang masih terawat alami.

Dari dalam warung tempat pembuatan kopi *nyiru*, aroma olahan kopi *nyiru* tercium. Udara yang berhembus melewati sela-sela papan membawa aroma kopi *nyiru* ke mana-mana. Warung kecil tempat pembuatan kopi *nyiru* hanya berukuran sekitar 3×2 m². Warung pembuatan kopi *nyiru* itu berada tepat di atas sebuah bukit di tepi jalan beraspal di lokasi wisata Taman Moya Mabuku. Ada tiga pondok kecil yang di bangun di halaman depan untuk pelanggan bersantai menikmati minum kopi *nyiru*. Pada samping pondok terlihat tanaman hias tumbuh subur. Terdapat pula lampu warna-warni di setiap sisi jalan pondok bersinar terang pada malam hari. Meja dan kursi di tengah-tengah pondok berjejer rapih. Dari situ, kita dapat menyaksikan jajaran rumah-rumah diparkotaan seperti saling berhimpitan, kapal-kapal laut yang melintasi selat Maitara, selat yang di cari-cari oleh **Magelan** beberapa abad silam, dan pemandangan gunung Tidore yang menjulang tinggi menembus awan. Warung tempat pembuat kopi *nyiru* itu dinamakan menggunakan nama cucu dari pemiliknya yakni Warung Tita.



Warung milik Cik Ia (Foto: Pribadi)

Wanita pemilik warung pembuat kopi nyiru bernama *Ci Ia* 45 tahun. Tubuhnya tidak terlalu tinggi. Berkulit agak gelap. Suara yang sedikit serak. Ia telah berjualan sejak tahun 2000. Pada awalnya menjual nasi kuning, roti, dan olahan umum lainnya. Namun saat ini jualan yang ia jajakan berupa olahan khas Ternate seperti kopi *nyiru*, pisang mulut bebek (*mulu bebe*). *Ci Ia* tidak sendiri dalam bekerja, ia di bantu anaknya yang masih bersekolah dasar dan juga beberapa ponakannya.

Kopi *nyiru* sendiri merupakan olahan kopi tradisional dari Ternate. Bahan-bahan campurannya berupa daun *pondak* (pandan), *guraka* (jahe), dan kayu manis. Kopi *nyiru* biasa disajikan orang-orang (tetua) dulu ketika berada di kebun atau pada saat istirahat sehabis bekerja seharian. Hasil wawancara peneliti dengan narasumber *Ci ia* di warung pembuatan kopi *nyiru* yaitu “Kopi *nyiru* itu kopi orang tua dulu-dulu. Biasa dong pigi di kobong kong dorang bikin. Dong bilang itu namanya kopi Moya. Kopi ini cocok minum pas hujan-hujan. Karena dingin to.” “Maksudnya, kopi *nyiru* merupakan kopi para orang tua dahulu kala yang pada saat berada di kebun, kopi ini nama lainnya kopi Moya. Kopi *nyiru* cocoknya di minum pada musim hujan untuk menghangatkan tubuh”.

Pada saat ini kopi *nyiru* dipertahankan sebagai tradisi menyambut tamu atau sekadar menikmati waktu luang. Racikan kopi *nyiru*, menurut *Ci Ia* merupakan sebuah kopi khas dari kampung

Moya. Itu sebabnya, dia mengatakan bahwa orang tua dahulu menyebut racikan kopi ini dengan nama kopi Moya, selain nama yang tenar sekarang yaitu kopi *nyiru*.

Rasa hangat yang diberikan sedikit campuran jahe berpadu gurihnya kayu manis dan aroma daun pandan membuat siapapun yang menikmati kopi *nyiru* seperti tidak ingin cepat menghabiskannya. Para kaum muda-mudi yang berkunjung ke Taman Moya, tidak akan lepas dari kopi *nyiru*. Menurut *Ci ia* dalam dialek Moya “*Dorang itu paling sering pesan kopi nyiru sudah. Apalagi kalau malam-malam.*” “Maksudnya “ Pemuda-pemudi selalu pesan kopi *nyiru* kalau pada malam hari.

Pada tahun 2000, lokasi sekitar warung *Ci ia* belum di bangun taman, di sana masih ditumbuhi banyak pepohonan pala, cengkeh, durian, kayu manis dan juga merupakan tempat warga membuang sampah. Namun, warungnya sering digunakan anak muda Moya untuk bersantai minum kopi. Walaupun, pada waktu itu, ia tidak bisa menampik bahwa warungnya lebih sering sepi. Namun, sejak Taman Moya Mabuku diresmikan pada tanggal 20 Desember 2016 oleh bapak Dr. Abdurahman selaku Walikota, warung *Ci Ia* mendapatkan rezeki cukup baik. Warung *Ci ia* pada awal-awal peresmian Taman Moya Mabuku bisa menghasilkan keuntungan mencapai lebih dari 1 juta rupiah setiap malam.

Kopi *nyiru* terkenal sampai di manca negara karena di bantu promosi oleh

pertama kali salah seorang bernama Ivan yang membawa wisatawan internasional seperti Amerika, Jerman, dan India ke warung *Ci Ia*. Kopi *nyiru* mulai viral dikenal khalayak ramai di kota Ternate sejak lama namun baru secara masif pada tahun 2016 karena di dukung dengan adanya aksesibilitas jalan yang baik, amenities, atraksi Taman Moya Mabuku dan adanya restoran Grand Fatma Moya yang diresminakan oleh bapak Dr. Abdurahman selaku walikota Ternate sekaligus pemilik saham restoran.

Kopi *nyiru Ci Ia* bahkan pernah di ekspor ke Amerika dan Jerman dalam bentuk paket. *Ci Ia* mengisahkan pada saat diwawancarai oleh peneliti bahwa pada tahun 2016 bersamaan peresmian Taman Moya Mabuku ada seorang anak muda turun dari mobilnya. Tubuhnya agak gemuk. Kulitnya putih.

Berikut ceritanya: *Ci Ia* yang sedang melayani pelanggan melihatnya keheranan. Dalam pikiran *Ci Ia*, anak muda itu seperti pernah ia kenal sebelumnya. Tapi di mana, "*Ci Ia* masih ingat saya" anak muda itu menghampiri dan mencium tangannya. *Ci Ia* mengingat-ingat. Matanya menatap dalam wajah anak muda itu. Dahinya mengkerut. Ia berusaha sekuatnya, tapi tak berhasil. Tak ada satu pun ingatan yang tertinggal untuk anak muda itu. Barangkali, karena *Ci Ia* terlalu akrab dengan orang banyak, sehingga beberapa darinya Ia lupa. "Saya yang dulu cari kopi *nyiru* itu." Lelaki itu berusaha mengingatkan *Ci Ia*. "*O, astaga. Ngana so gode kong Ci so tara kenal pe ngana.*" *Ci Ia* berhasil mengingatnya. Nama lelaki itu Ivan. Dulunya ia seorang Mahasiswa jurusan Pariwisata di salah satu Universitas di Ternate. Memang, dulunya ketika lelaki itu datang pertama kali, beberapa tahun lalu untuk mencari kopi *nyiru*, badannya masih kurus, tidak seperti sekarang. Wajahnya pun telah sedikit berubah. "*Tapi Ci pe doa ini e, memang doa seorang Ibu itu, tetap saja dikabulkan. Saya so berhasil sekarang Ci. So selesai kuliah, kong so kerja di Jakarta.*" Mendengar cerita itu, *Ci Ia* merasa senang. Ia ingat, ketika lelaki itu datang

untuk mencari kopi *nyiru*, dia meminta doa kepada *Ci Ia* agar kelak dia berhasil, dia akan membawa orang-orang ke warung *Ci Ia* untuk menikmati kopi *nyiru*. *Ci Ia* mengamini. "Kong sekarang so tinggal di mana?", "Saya so bawa keluarga tinggal di Jakarta.", "O, Alhamdulillah. Sekarang ngana so sukses.", "Iya Ci. Tapi saya pesan kopi *nyiru* satu dulu Ci. Deng satu taruh di dalam botol, saya mau bawa.", *Ci Ia* beringsut, membuatkan segelas kopi *nyiru* untuknya. Sementara Ivan menunggu di pondok. Setelah beberapa saat, *Ci Ia* datang dengan membawa segelas kopi *nyiru*. Ivan membuka jaketnya, bersiap-siap menghangatkan tubuhnya dengan kopi *nyiru*. Jaket hanya menghangatkannya dari luar, sedang kopi *nyiru* dari dalam. "Ci, nanti saya mau datang bawa orang dari luar negeri.", *Ci Ia* terkejut. Ia hanya berusaha mengamininya kembali.

Hasil wawancara di atas menunjukkan bahwa promosi kopi *nyiru* sudah dilakukan oleh pemuda bernama Ivan yang berniat membantu *Ci Ia* selaku pembuat dan peracik kopi *nyiru* di Kota Moya. Setahun kemudian, setelah Taman Moya Mabuku berusia satu tahun, Ivan datang kembali membawa banyak orang dari luar negeri ke warung *Ci Ia*. Mereka datang menggunakan tiga mobil avanza berwarna putih. Ada lebih dari sepuluh orang di dalamnya. Tubuh mereka tinggi, berkulit putih, hidung mancung, sama seperti orang Barat lainnya. *Ci Ia* sibuk dengan beberapa pelanggan. Setelah Ivan menghampirinya, *Ci Ia* keheranan melihat betapa banyak orang yang Ivan datangkan ke warung *Ci Ia*.

Orang-orang Amerika, India dan Jerman memesan kopi *nyiru*, pisang goreng, dan *dabu-dabu roa* (sambal yang dicampuri ikan kering). Ivan bercerita kepada *Ci Ia* bahwa orang-orang yang dia datangkan adalah berasal dari banyak Negara, ada yang berasal dari Amerika, Jerman, dan Jerman. Dua hari setelah kunjungan ke Taman Moya, *Ci Ia* mendapatkan telepon dari Ivan bahwa orang-orang dari Amerika dan Jerman ingin memesan kopi *nyiru* dan

membawanya ke Negara mereka. *Ci Ia* merasa senang. Ia kemudian semakin bersemangat menyiapkan kopi *nyiru*. Karena waktu yang mepet, mereka harus segera berangkat, dan *Ci Ia* diminta untuk mengirim nomor rekening, agar mengirimkan kopi *nyiru* menggunakan *JNE*. *Ci Ia* menyiapkan lima jerigen untuk mengirim kopi *nyiru* ke luar negeri seperti Amerika, Jerman dan India sesuai permintaan. Setelah hari itu, setiap bulannya *Ci Ia* selalu mengirimkan olahan kopi *nyiru* ke luar negeri. Dengan dialek Moya *Ci Ia* mengatakan bahwa “*Dong beli itu dia pe harga 1 juta. Setiap bulan dong ambe begitu terus. Ci kirim 5 cerigen bagi dua. Dong juga minta bawa pisang Gogodo, pisang mulut bebe, Ci bikin kerepek, deng dabu-dabu Roa (sambal yang dicampur dengan ikan kering). Itu dong bayar semua dua juta setengah.*” Makna dari percakapan dialek Moya ini adalah Wisatawan Amerika, Jerman, India membeli kopi *nyiru* dengan harga 1 juta. Setiap bulan wisatawan mancanegara itu minta kepada *Ci Ia* untuk dikirimkan lima cerigen dan juga wisatawan mancanegara minta dikirimkan pisang mulut bebek (*mulu bebe*), *Ci Ia* membuat kerepek pisang serta dabu-dabu ikan kering dengan harga dua juta rupiah.

Penggalan cerita hasil wawancara di atas menunjukkan bahwa kopi *nyiru* di kelurahan Moya menarik penikmat kopi nasional, lokal sampai Internasional.

Menurut narasumber lain bahwa kopi *nyiru* para tetua di kampung Moya menjelaskan bahwa kata *nyiru* dalam bahasa Ternate berarti rebus sebab prosesnya yang mengharuskan kopi ini di rebus. Dulu warga Moya menanam kopi. Setiap kebun, selalu ada beberapa tanaman kopi di dalamnya. Kopi yang ditanam itu jenisnya robusta. Namun, sekarang tanaman kopi di Moya sudah tidak ada, hanya tersisa beberapa pohon saja miliknya. Meskipun begitu, dia berkeinginan suatu saat akan membudidayakan tanaman kopi lagi di kebun miliknya. Dulu, orang Moya menikmati kopi *nyiru* hampir di setiap hari.

Saat pagi, sebelum pergi ke kebun, mereka akan meminum setengah gelas kopi *nyiru*. Selepas pulang, mereka baru akan menghabiskan sisa kopi tersebut. “Karena kopi *nyiru* kalau sudah dingin dia lebih sedap.” Kopi *nyiru* juga dihidangkan setelah ritual kampung. “Saya kalau mau kerja-kerja gaib, saya musti minum kopi itu. Apalagi kalau ratib abis. Cuma sekarang sisa satu-dua saja.”. Om Ota, mengaku masih menanam beberapa pohon kopi di kebunnya. Dan ia juga menyampaikan keinginannya untuk membudidayakan tanaman kopi kembali di Moya. Menurutnya, kopi yang mereka tanam sendiri lebih nikmat hasilnya daripada kopi kemasan dari toko. (Mokhtar Sawal).

Narasumber selanjutnya bapak Idrus, salah seorang tetua di kampung Moya, juga mengatakan hal serupa, bahwa kopi *nyiru* dahulu untuk beberapa orang digunakan sebagai bahan ritual. Hal ini diperkuat dengan beberapa cerita pemuda setempat.

Narasumber terakhir Pak Rasno yang juga merupakan pemuda asli kampung Moya itu menjelaskan, “Dulu, kopi *nyiru* itu menjadi suatu minuman yang bisa dibilang wajib karena memang dulu bahan-bahan membuat kopi yakni jahe, pandan, dan sebagainya. Maksudnya, kopi *nyiru* ini adalah hasil pemikiran orang tua-tua dahulu yang cara meraciknya sangat sederhana. Rasno membenarkan Moya dulu punya cukup banyak tanaman kopi namun tak semua warga menanam di kebun mereka. Letak kampung Moya yang berada di pegunungan juga merupakan daerah yang baik jika ditanami kopi. Hanya, penanaman kopi di Moya tak selalu berjalan sesuai harapan. Satu kendala yang menyebabkan tanaman kopi di Moya telah tiada adalah tidak semua yang ditanam berhasil tumbuh, begitu menurut cerita Rasno. Ia bahkan menduga, kopi yang ditanam itu hanya mampu bertahan dalam waktu cukup singkat. Itulah, katanya, mengapa tanaman kopi di Moya telah sulit ditemukan.

Berkaitan dengan asal-usul bibit kopi yang ditanam di Moya dulu, Rasno menduga, bisa saja dibawa oleh para saudagar dari Cina dan Arab yang berdagang di Ternate. Mengingat, ia juga mengatakan bahwa kopi *nyiru* itu bukan milik Moya, sebab Ternate secara umum telah mengenal kopi ini sejak lama. “Karena kopi *nyiru* ini bukan milik Moya saja,”katanya. “Mungkin kalau dari aspek kemanfaatannya, itu *torang* belum tahu persis. Hanya saja, kalau dari segi yang lain, *torang* ini kan tinggal di pegunungan, dan daerah ini adalah daerah yang suhunya dingin, mungkin saja, ini menjadi alasan kenapa kopi *nyiru* itu di buat di Moya.

Melalui beberapa pengakuan narasumber yang ditemukan dan melalui analisis data lapangan maupun sumber tertulis lainnya di media cetak maupun blog pribadi menunjukkan bahwa kopi *nyiru* memiliki keunikan dengan beberapa kopi lainnya di kota Ternate seperti kopi rempah, kopi jempol dan kopi lainnya terutama pada komposisi campuran dan racikan kopi pada saat penyajian. Kopi *nyiru* memiliki cita rasa berbeda dengan kopi biasa pada umumnya semakin dingin kopinya semakin menambah hastrat untuk meminumnya.

SIMPULAN DAN REKOMENDASI

Simpulan

Penelitian ini berkesimpulan bahwa kopi *nyiru* di Taman Moya memiliki daya tarik tersendiri oleh wisatawan dalam dan luar negeri. Kopi *nyiru* Moya memiliki ciri khas tersendiri berbeda dengan kopi liannya yang ada di kota Ternate karena memiliki komposisi campuran berbeda dengan kopi lain. Kopi *nyiru* memiliki komposisi campuran jahe, daun pandan, kayu manis, dan bubuk kopi.

Kopi *nyiru* Moya belum memiliki kemasan khusus yang disiapkan untuk oleh-oleh khas kota Ternate. Kopi *nyiru* ini memiliki makna kopi yang dimasak kemudian dihaluskan.

Rekomendasi

Pemerintah Kota perlu melakukan pelestarian kopi di kelurahan Moya

sehingga Kopi Nyiru menjadi salah satu pusat wisata kuliner halal di Kota Ternate. Perguruan Tinggi Perlu penelitian lanjut untuk menghasilkan komposisi yang tepat dan bentuk kemasan yang menarik untuk kopi *nyiru* sehingga menjadi oleh-oleh wisata kuliner kota Ternate.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariesto Hadi Sutopo, dkk. 2010. *Terampil Mengolah Data Kualitatif Dengan NVIVO*. Penerbit Kencana Prenada Media Group : Jakarta
- Buku Indonesia, Akademi Kuliner. 2016. *Kuliner Betawi: Selaksa Rasa Dan Cerita*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Burns, Peter & Holden. *An Introduction To Tourism And Anthropology*. London: Routledge. 1995
- Mill, Roberth Christic.1990. *Tourism ; The International Business*. Prentice Hall, New Jersey
- Suwantoro Gamal, 2007. *Dasar – Dasar Kepariwisata*. Penerbit : Andi Yogyakarta.
- Yoeti Oka.A, 2002. *Pengantar Ilmu Kepariwisata*. Jakarta ; PT Prandya Paramitha.

Website:

Disadur dari

<https://lifestyle.okezone.com/read/2017/11/09/298/1811342/alasan-konsumsi-kopi-jadi-tren-gaya-hidup-masyarakat-urban> diakses pada tanggal 27 februari 2020 pukul 11.00 Wita.

Disadur dari

<https://www.diahinews.com/@feature/kopi-nyiru-moya-ke-amerikadiakses> tanggal 27 februari 2020 pukul 12.00 wita.

Disadur dari

<https://kopisumatra.wordpress.com/manfaat-kopi/> diakses pada tanggal 27 februari 2020 pukul 12.30 wita