

## MEMPERSIAPKAN LUWAK UNTUK MEMPRODUKSI KOPI SEHAT BERKELANJUTAN

Afiqah Khairunisa<sup>1</sup>, Dian Indriyani<sup>2</sup>, Riyanti Ningsih<sup>3</sup>, M. Rizki Sihab<sup>4</sup>,  
Qonita Fadilaturrahmah<sup>5</sup>, Hening Widowati<sup>6\*</sup>

<sup>1,2,4,5,6\*</sup> Universitas Muhammadiyah Metro, <sup>3</sup> SMA Negeri 2 Negeri Besar

<sup>1</sup>[Afiqahkhairunisa12@gmail.com](mailto:Afiqahkhairunisa12@gmail.com), <sup>2</sup>[dianindriyani1211@gmail.com](mailto:dianindriyani1211@gmail.com), <sup>3</sup>[riyantispd00@guru.sma.belajar.id](mailto:riyantispd00@guru.sma.belajar.id),  
<sup>4</sup>[mrizkishihab@gmail.com](mailto:mrizkishihab@gmail.com), <sup>5</sup>[qonitafadhilatur@gmail.com](mailto:qonitafadhilatur@gmail.com), <sup>6\*</sup>[hwummetro@gmail.com](mailto:hwummetro@gmail.com)

**Abstrak:** Musang atau biasa disebut luwak memiliki nama latin *Paradoxurus hermaphrodites*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana mempersiapkan hewan luwak sehingga mereka dapat menghasilkan kopi sehat yang berkelanjutan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini didasarkan pada penelitian deskriptif dan penelitian jurnal berbasis usia. Faktor-faktor yang perlu dipertimbangkan memilih luwak sebagai penghasil kopi yang baik adalah umur, daya konsumsi kopi, bulu, vitalitas luwak dan respon terhadap lingkungan dan berat badan. Lendir segar memiliki pH sekitar 6,5 selama fermentasi dan akan turun secara signifikan menjadi 4,1 - 4,3. Praktik kesejahteraan hewan yang diterapkan dalam politik luwak juga mempengaruhi produksi kopi yang dihasilkan luwak, misalnya bebas dari rasa sakit, luka dan penyakit. Faktor-faktor yang harus diperhatikan dalam memilih luwak sebagai penghasil kopi yang baik adalah umur, kemampuan mengkonsumsi kopi, bulu, cara kerja musang dan bereaksi terhadap lingkungan serta berat badannya. Hanya biji kopi terbaik yang di makan oleh luwak. Kopi luwak memiliki rasa yang unik dan tingkat keasaman yang rendah, halus seperti sirup. Buah mengalami fermentasi di saluran pencernaan. Kulitnya benar-benar tercerna sedangkan buahnya tetap utuh dan dikeluarkan melalui fesesnya.

**Kata kunci:** Hewan Luwak, Produksi Kopi Sehat

**Abstract:** Weasel or so-called mongoose has the Latin name *Paradoxurus hermaphrodites*. The purpose of this study was to find out how to prepare civet animals so they can produce healthy, sustainable coffee. The method used in this study is based on descriptive research and JAS-based journal studies. Important factors to consider in choosing a civet as a good coffee producer are age, coffee consumption power, fur, activity of the mongoose in response to the environment and body weight. Most of the microorganisms that make coffee come from fruit peels, mucus and coffee horn skin. Fresh slime has a pH of around 6.5 when it is stopped and will drop significantly to 4.1 - 4.3. Animal welfare practices applied in mongoose politics also affect the production of coffee produced by mongooses, for example free from pain, injury and disease, as well as parts that do not have fear and anxiety. Factors that must be considered in choosing a civet as a good coffee producer are age, ability to consume coffee, fur, how the civet works and reacts to the environment and its body weight. It is believed that the mongoose chooses only the best coffee berries to eat. Luwak coffee has a unique taste and low acidity, smooth like syrup. The fruit undergoes fermentation in the digestive tract. The skin is completely digested while the fruit remains intact and is excreted in the feces.

**Keywords:** Luwak Animal, Good Coffee Production

### How to Cite

Khairunnisa, A., Indriyani, D., Ningsih, R., dkk. 2023. Mempersiapkan Luwak Untuk Memproduksi Kopi Sehat Berkelanjutan. *Biolova* 4 (1). 61-66.

Musang atau biasa disebut *Mongoose* memiliki nama latin *Paradoxurus hermafrodit*. Nama umum untuk sekelompok karnivora dari suku *viverridae*. Musang biasanya merupakan binatang buas yang suka memakan hasil panen para petani, karena musang ini sangat suka memakan buah-buahan di habitatnya. Hewan ini biasanya merupakan hewan nokturnal dan pemanjat yang baik, karena perluasan lahan dan area sering menyebabkan banyak musang turun ke kota. Itulah sebabnya sering kita jumpai musang yang memakan hewan lain seperti ayam dan burung (Oktafinto, dkk. 2017:450).

Musang memiliki kebiasaan memakan makanan di tempat yang sering mereka kunjungi. Sampah yang tertinggal biasanya berupa biji. Hewan musang dapat mencerna biji-bijian dengan sangat baik. Salah satu buah yang paling banyak dimakan musang adalah biji kopi. Banyak yang meyakini bahwa kopi hanya biji kopi terbaik yang di makan oleh luwak. Kopi luwak memiliki rasa yang unik dan tingkat keasaman yang rendah, halus seperti sirup (Oktafinto, dkk. 2017: 450). Buah yang dimakan mengalami fermentasi di saluran pencernaan. Kulitnya dapat tercerna, sedangkan buahnya tetap utuh dan dikeluarkan melalui fesesnya. Selain memiliki potensi ekonomi, luwak juga berfungsi sebagai penyebar benih di alam (Oktafinto, dkk. 2017: 450).

Bertani merupakan pekerjaan yang cukup dikenal oleh masyarakat Indonesia pada umumnya, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Penangkaran luwak misalnya, sudah banyak peternak yang beralih ke pembibitan luwak, karena selain sebagai hewan peliharaan atau sekedar hobi, juga dapat dijadikan sebagai pusat bisnis yang menjanjikan yaitu mampu menghasilkan kopi yang baik dan berkelanjutan. Banyak faktor yang mempengaruhi keberhasilan petani dalam usahanya menghasilkan/memproduksi kopi luwak, salah satunya yaitu pemilihan luwak sebagai bibit yang baik agar dapat digunakan untuk menghasilkan kopi luwak yang baik dan mengurangi resiko kerugian. Tujuan dari

penelitian ini adalah untuk mengetahui cara mempersiapkan hewan luwak agar dapat memproduksi kopi yang sehat berkelanjutan.

## METODE

Dengan berbasis alam sekitar adalah metode dari penelitian ini. (JAS) yang merupakan metode aksiomatik, sehingga perlu diintegrasikan. Dalam pelaksanaannya, peneliti melaksanakan kegiatan yang meliputi penelitian (Observasi) dan tanya jawab (Wawancara), sedangkan lingkungan sekitar adalah objek yang dianalisis atau dieksplorasi. Lingkungan dalam hal ini bukan satu-satunya sumber belajar tetapi merupakan objek yang dimanfaatkan sebagai akibat dari kegiatan belajar.

Menurut Winarni, 2013:145 menyatakan Pendekatan metode ini adalah pendekatan yang menggunakan fasilitas dalam kegiatannya, terutama lingkungan melalui acara, diskusi dan laporan hasil langsung melalui acara. Pendekatan "JAS" tidak mengharuskan siswa untuk mengingat informasi, tetapi mendorong siswa untuk mengembangkan informasi dan pengetahuan berdasarkan konsep biologis melalui proses mengeksplorasi dan menjelajahi lingkungan (Dian, dkk. 2016: 9).

Metode JAS atau Jelajah Alam Sekitar merupakan suatu metode pembelajaran menggunakan lingkungan alam di sekitar kehidupan peserta didik, lingkungan fisik, sosial, teknologi, serta budaya sebagai objek pembelajaran biologi dengan mempelajari fenomena tersebut melalui karya ilmiah.

Metode JAS didasarkan Pada akar budaya, itu dikembangkan sesuai dengan metode ilmiah dan dievaluasi dengan cara yang berbeda. Dari penjelasan di atas, Anda dapat menyimpulkan bahwa Anda dapat belajar melalui lingkaran di sekitar Anda (JAS), siswa akan mampu menerapkan ilmu yang dimilikinya dan dapat belajar secara mendalam dari hal-hal yang ditemuinya. Pembelajaran ini dapat meningkatkan kecintaan peserta didik terhadap alam serta siswa dapat lebih memahami lingkungan sekitarnya.

Dalam karya ini didasarkan pada JAS

yang dilakukan melalui wawancara dan observasi. Wawancara dilakukan untuk mendapatkan informasi spesifik mengenai jumlah luwak yang dimiliki, jenis dan varietas pakan, penangkaran dan perlakuan khusus agar luwak tetap sehat dan menghasilkan kopi yang baik bagi para penangkar hutan yang juga merupakan penghasil kopi luwak bernama Bapak .Gunawan. Sedangkan proses monitoring dilakukan dengan cara mengamati dan berinteraksi dengan pandan luwak Pak Gunawan. Selain itu metode yang digunakan adalah kajian artikel untuk memperkaya informasi dan pengetahuan tentang hewan luwak.

## PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan kepada Bapak Gunawan, jumlah luwak yang dimilikinya adalah 20 ekor dengan ukuran yang berbeda. Dalam pelatihan, yaitu pada saat musim kawin tiba, yaitu sekitar bulan Juni, Pak Gunawan akan mengumpulkan luwak jantan dan betina. Menurutnya, agar luwak tetap sehat dan menghasilkan kopi yang baik adalah dengan memberikan vaksinasi setiap enam bulan sekali disertai vitamin dan berbagai makanan seperti susu, pisang dan pepaya. Jadi bukan hanya kopi sehari-hari. Menurut Gunawan, jenis luwak akan mempengaruhi kopi yang dihasilkan. Spesies luwak bulan dapat menghasilkan 1 kilo kopi per ekor, sedangkan spesies luwak pandan dapat menghasilkan hingga 5 kilo kopi per ekor. Pak Gunawan juga menjelaskan bahwa kopi luwak merupakan kopi yang baik untuk dikonsumsi karena hanya mengandung 0,2% kafein. Selain itu, memiliki cita rasa yang unik.

Penelitian Yusianto dan Sukrisno (2013:221) menyatakan bahwa sebagian besar bahan yang digunakan untuk menghasilkan kopi aromatik dari bulu produk, alas dan tanduk kopi. Slime segar memiliki pH kurang lebih 6,5 selama fermentasi dan akan turun secara signifikan menjadi 4,1 - 4,3. Secara umum, proses fermentasi ini merupakan campuran ragi dan bakteri. Penambahan kecambah mikro-

organik pada biji kopi akan mengubah keseimbangan jumlah organisasi mikro yang terlibat dalam proses fermentasi, sehingga mengubah proses dan hasil fermentasi. Di antara jenis inokulian terbaik dan paling umum digunakan untuk kesehatan manusia adalah ragi, ragi tempe, susu fermentasi (yogurt). Rasa kopi arabika terbaik diperoleh dengan cara diolah atau digoreng tanpa minyak selama 12 jam dalam kantong plastik dengan tambahan brewer berupa susu fermentasi atau kopi luwak segar.

Menurut penelitian Oktafiyanto, dkk (2017:454) faktor-faktor yang harus diperhatikan dalam memilih luwak sebagai penghasil kopi yang baik adalah umur, daya konsumsi kopi, bulu, aktivitas respon luwak terhadap lingkungan dan tubuhnya. kau adalah.

Penelitian Mubarak Hulda, dkk (2019:114) menyimpulkan bahwa electronic nose yang dikombinasikan dengan metode PCA berhasil membedakan bubuk kopi luwak murni dengan bubuk kopi luwak dengan tingkat keberhasilan 100% dan mampu melakukan tugas dan pemrosesan cepat dalam 11,09 detik. Dan berdasarkan hasil organoleptik, hanya 13,3% panelis yang dapat mengidentifikasi kopi luwak asli tanpa campuran.

Dalam penelitian Dinda Purnomo Putri, dkk (2022:70) menyimpulkan bahwa secara umum gambaran praktik kesejahteraan hewan yang terlibat dalam penangkaran luwak sangat baik, walaupun masih banyak hal yang perlu diperhatikan dalam 'soal usaha' . meningkatkan perilaku kesejahteraan hewan yaitu dari rasa sakit, luka dan penyakit, serta dari aspek ketakutan dan bebas kekhawatiran yang termasuk mempromosikan pelaksanaan program kesehatan, khususnya dengan terus-menerus memberikan kehancuran 6 bulan sekali, mudah. akses hewan di rumah sakit, misalnya dokter hewan, rumah sakit hewan (RSH), klinik kesehatan dan alat kesehatan, perawatan hewan yang baru tiba minimal 14 hari isolasi dan ditempatkan di kandang, pemisahan yang melibatkan fungsi tertentu . penangkaran, secara teratur mencatat perilaku luwak di penangkaran.

Dalam penelitian tersebut, Juniaty

Towaha dan Bambang Eka Tjahtjana (2015:9) menyatakan Musang yang sama memiliki rasa dan rasa yang enak dibandingkan dengan kopi robusta, terutama meningkatkan nilai pendapatan petani.

Menurut Yusianto (2014:18) Kopi Luwak Sangkar rasanya lebih enak daripada kopi luwak liar, kopi luwak liar baik arabika maupun robusta sering terdapat bintik pasir (berbau), proses pencucian dan pencucian menghasilkan bibit tanaman kopi luwak. dengan ukuran lebih besar, cacat daging lebih sedikit, kepadatan biji kamba lebih tinggi, buah kering lebih banyak, dan profil rasa kopi luwak yang lebih halus atau sangrai.

Seperti yang dikatakan Yogi Winantara, dkk (2014:12) jika penurunan penjualan tidak melebihi 20,6% dan bisnis kopi luwak di Bali diumumkan, maka bisnis kopi luwak di Bali dinyatakan menguntungkan merugi jika terjadi peningkatan di harga tidak lebih dari 175,7%.

Menurut penelitian Nani Hendri dan Kemas Ridhuan (2017:33) mengatakan bahwa hasil kerja mitra usaha dapat meningkatkan produksi kopi luwak di UKM Raja Luwak dari 100 kg/bulan menjadi 216 kg/bulan. Mitra UKM Mahkota Luwak dari 50 kg/bulan menjadi 120 kg/bulan.

Berdasarkan penelitian Syamsu Alang (2022:149) menyimpulkan bahwa harga, produk, promosi memiliki pengaruh yang Keputusan membeli kopi luwak di Mahkota Luwak penting, yaitu harga, produk dan saham dikelola dengan baik. Tingkatkan keputusan pembelian Kopi Luwak di Mahkota Luwak.

Berdasarkan penelitian Rohimat Zaidi (p.11) menyimpulkan bahwa biaya Produksi luwak bulan lebih murah daripada musang Panan. Bisnis agroindustri kopi berdasarkan perhitungan simulasi menunjukkan bahwa masih memungkinkan untuk menaikkan harga bahan baku sebesar 25% dan menurunkan harga jual sebesar 50%. Pada saat yang sama, dengan menurunkan harga hingga 56%, simulasi tersebut menyebabkan kerugian bagi bisnis kopi Luwak.

Luwak atau yang biasa dikenal dengan musang dengan nama latin *Paradoxurus hermaphrodites* memiliki keunikan pada sistem pencernaannya saat memakan biji kopi, saat luwak mengeluarkan kotorannya, keluar dari kopi yang dimakannya sebelum Kopi dihasilkan dengan sangat baik dan disangrai oleh musang. Kualitas kopi luwak rendah kafein sekitar 0,2% dan tidak ada mual di perut, dan penderita penyakit magh tidak enek saat mengkonsumsi kopi luwak, tambah Pak Gunawan. Luwak juga diberi makanan lain seperti pepaya, kepala ayam, dan minuman susu untuk menjaga pola makan luwak agar suhu didalam luwak tidak panas jika hanya memakan biji kopi. Dalam produksi kopi luwak, setelah luwak mengeluarkan biji kopi , selanjutnya dicuci dan ampas kopi yg masih utuh dimasukin. kulit kopi diambil, kemudian dilakukan proses pencucian lagi, langkah terakhir adalah menggiling bubuk dan kemasan. Kopi luwak merupakan kopi yang baik untuk dikonsumsi dan memiliki rasa yang unik karena mengalami suatu proses dalam sistem pencernaan mereka, seperti yang dikemukakan oleh Oktafinto, dkk (2017: 450).

Dengan menggunakan Kopi luwak segar sebagai sumber kultur mikroorganisme diduga sangat aman karena masih mengandung mikroorganisme dan enzim dari perut luwak. Luwak menelan kopi dengan kulit yang keras, dan proses fermentasi berlangsung di dalam perut luwak dengan syarat kopi dengan kulit tanduk tetap utuh dan melewati saluran pencernaan. bantuan mikroba, enzim, kelembapan, dan panas dalam perut luwak (Yusianto dan Sukrisno, 2013: 2).

Proses penanganan kopi setelah keluar dari tubuh luwak, meliputi kondisi pemanggangan yang menentukan tingkat kematangan biji kopi, serta proses pemanggangan biji baru untuk mendapatkan aroma yang unik (Juniaty Towaha dan Bambang Eka Tjahtjana, 2019 :9). Menurut Juniaty Towaha dan Bambang Eka Tjahtjana, 2019:9 dikutip dari BPATP, 2010; Sinar Tani, 2010 Penelitian yang mengikuti proses fermentasi kopi di saluran pencernaan

luwak dengan bakteri probiotik yang berbeda akan terus dilakukan. Hal ini untuk mengantisipasi permintaan pasar penikmat kopi yang ingin mendapatkan kopi luwak yang beragam, namun merasa terlalu mahal untuk membeli kopi luwak alami. Pengembangan sistem produksi kopi luwak memberikan beberapa keuntungan, yaitu:

1. produksi mudah diprogram dan tidak terbatas;
2. biaya relatif rendah;
3. tidak berbau;
4. lebih bersih;
5. dapat menghilangkan rasa jijik bagi sebagian konsumen.

## KESIMPULAN

Berdasarkan uraian tersebut, dapat disimpulkan bahwa diyakini bahwa luwak hanya memilih buah kopi terbaik untuk dimakan. Kopi luwak memiliki rasa yang unik dan tingkat keasaman yang rendah, halus seperti sirup. Buah mengalami fermentasi di saluran pencernaan. Kulitnya benar-benar tercerna sedangkan buahnya tetap utuh dan dikeluarkan melalui fesesnya.

Faktor-faktor yang harus diperhatikan dalam memilih luwak sebagai penghasil kopi yang baik adalah umur, kemampuan mengkonsumsi kopi, bulu, cara kerja musang dan bereaksi terhadap lingkungan serta berat badannya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alimah Siti dan Marianti Aditya. 2016. Temukan apa yang ada di sekitar. Metode, Strategi, Model dan Pendekatan Pembelajaran Identitas Hayati untuk Konservasi. Edisi pertama. Edisi pertama. FMIPA. Semarang.
- Alang, S. (2019). Analisis Faktor Mempengaruhi Keputusan Pembelian Kopi Luwak Pada Mahkota Luwak Liwa-Lampung Barat. *Jurnal Administrasi Dan Manajemen*, 9(2), 147-154.
- El Kiyat, W., Mentari, D., & Santoso, N. (2019). Potensi mikrobial selulase, xilanase, dan protease dalam fermentasi kopi luwak (*Paradoxurus hermaphroditus*) secara in vitro. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 22(2), 58-66.
- Hiroyuki, A., & Novelina, S. (2020). Komparasi Morfologi Lambung Musang Luwak (*Paradoxurus hermaphroditus*) Berdasarkan Pola Pemberian Pakan Buah Kopi. *Acta VETERINARIA Indonesiana*, 8(2), 1-8.
- Hulda, M., Fachruddin, F., & Munawar, A. A. (2019). Deteksi Bubuk Kopi Luwak Murni dan Bubuk Kopi Luwak Campuran Dengan Teknologi Hidung Elektronik. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3), 105-114.
- Hendri, N., & Ridhuan, K. (2017). REVITALISASI PROSES PRODUKSI KOPI LUWAK BERBASIS TEKNOLOGI. *SINAR SANG SURYA: Jurnal Pusat Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 25-34.
- Dewi, N. M. A. K., Widyastuti, S. K., & Suatha, I. K. (2019). Aktivitas Harian Musang Luwak (*Paradoxurus hermaphroditus*) yang Dikandangkan. *Indonesia Medicus Veterinus*, 8(1), 52-60.
- Oktafinto, Anggraeni Yunaeti Elishabet, Ningrum Septia. 2017. Seminar Nasional Teknologi Informasi. UN PGRI Kediri. H.449-454
- Putri, D. P., Mayasari, N., & Hiroyuki, A. (2022). Gambaran Kesejahteraan Musang Luwak Tangkar (*Paradoxurus hermaphroditus*) Penghasil Biji Kopi Luwak Pegunungan Malabar, Jawa Barat. *Acta VETERINARIA Indonesiana*, 10(1), 58-70.
- Samitra, D., Widiya, M., & Rahmasari, N. D. (2016). Pengaruh Pendekatan Jelajah Alam Sekitar (JAS) Terhadap Keterampilan Proses dan Hasil Belajar Biologi Siswa Kelas X SMA Negeri 5 Lubuklinggau. *Jurnal Bioedukatika*, 4(2), 8-13.
- Susanto, T. (2013). Studi Anatomi dan Histologi Sistem Pencernaan

- Musang Luwak (Paradoxurus hermaphrodites) Schreiber et al., 1989. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi.. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Towaha, J., & Rubiyo, R. (2016). Mutu fisik biji dan citarasa kopi arabika hasil fermentasi mikro probiotik asal pencernaan luwak.
- Towaha, J., & Tjahjana, B. E. (2015). Kopi luwak budidaya sebagai diversifikasi produk yang mempunyai citarasa khas. *Jurnal SIRINOV*, 3(1), 19-30.
- Winantara, I. M. Y., Bakar, A. B. U., & Puspitaningsih, R. (2014). Analisis kelayakan usaha kopi luwak di Bali. *Reka Integra*, 2(3).
- Yulia, R., Adnan, A. Z., & Putra, D. P. (2016). Analisis Kadar Kofein Kopi Luwak dengan Variasi Jenis Kopi, Spesies Luwak dan Cara Pengolahan dengan Metoda TLC Scanner. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 2(2), 171-175.
- Widyotomo, S., Purwadaria, H. K., & Ismayadi, C. (2012). Peningkatan mutu dan nilai tambah kopi melalui pengembangan proses fermentasi dan dekafeinasi. In *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Insentif Riset*. Kementerian Riset dan Teknologi.
- Zaidi Rohimat, Rangga Azhari, Alrasyid Harun. Analisis Biaya Produksi Pada Usaha Kopi Luwak Di Kabupaten Lampung Barat. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan*: 3(3). H.237-248