

REVITALISASI PROSES PRODUKSI KOPI LUWAK BERBASIS TEKNOLOGI

Nedi Hendri¹, dan Kemas Ridhuan²

E-mail: nedi_hendri@yahoo.com¹ dan kmsridhuan@yahoo.co.id²
Dosen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Metro

ABSTRACT

Luwak Coffee is a coffee that has its own taste and aroma for coffee lovers and is a coffee product belonging to the grain must pass through the process of fermentation in animal stomach of luwak. After the refreshment of civet coffee is processed the same as regular coffee. Luwak coffee production process by home industry in Way Mengaku West Lampung regency is still fairly traditional that is using a variety of manual equipment such as breaking the epidermis by pounding, determination of water content by using the feeling, heating using wok always stirred and drying with sunlight . While the mongoose coffee is a quality coffee export products that need to be touched with technology in order to get better results and in more quantities. The purpose of this IbPE program is to improve the quality and quantity of civet coffee production by completing and improving the equipment used in the production process of luwak coffee so that it can meet the needs and export standards. The methods used in this activity are Observation, socialization, equipment assistance for coffee production, training on the use and maintenance of coffee production equipment and production process. The results have been achieved from this activity is some equipment given to the two partners of SMEs namely King of Luwak and Crown Luwak. The tools are electric power dryers, coffee roasting equipment capacity of 15 kg, a cracker and a coffee water level measuring device. And each tool is trained for use and maintenance, so that the equipment can be used well and for a long time. The increase of Luwak coffee production is Luwak King from 100 kg / month to 216 kg / month. Civet crown from 45 kg / month to 120 kg / month.

Keywords: Civet, Coffee, Production, Quality, Technology

1. PENDAHULUAN

Kopi Luwak merupakan salah satu produk perkebunan yang menjadi unggulan bagi Lampung Barat, bahkan dengan produk kopi tersebut nama Lampung Barat semakin dikenal di manca negara. Lampung Barat menjadi daerah sentra penghasil kopi luwak terbesar di Provinsi Lampung. Selain itu mutu dan kualitas produk kopi luwak daerah ini merupakan kopi luwak terbaik kedua dunia. Daerah Lampung Barat secara geografis memiliki luas wilayahnya lebih kurang 3.368,14 km² dengan kelembaban udara tergolong basah (*udic*) berkisar antara 50 - 80% dengan curah hujan tahunan yang tinggi, yaitu lebih dari 2.000 mm/tahun. Suhu berkisar dari panas (*isohypothermic*) pada dataran pantai (di bagianbarat) sampai dingin (*isimesic*) di daerah perbukitan. Lokasi program Ipteks bagi Produk Ekspor (IbPE) terletak di Liwa ibu Lampung Barat, tepatnya di Pekon/Kelurahan Way Mengaku Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat. Liwa merupakan kota hujan yang berada di pegunungan Bukit Barisan Selatan.

Bahan baku kopi luwak adalah biji kopi segar yang di peroleh dari kebun masyarakat sendiri atau dibeli daripetani kopi. Provinsi Lampung merupakan daerah penghasil kopi robusta terbesar di tanah air dengan produksi sekitar 140.000 hingga 150.000 ton per tahun. Daerah ini juga selama ini dikenal sebagai salah satu produsen utama kopi Indonesia dan “pintugerbang” utama ekspor kopi Indonesia. Areal kopi robusta di Lampung seluas 163.000 hektar dan petani yang terlibat dalam budidaya kopi sebanyak 200.000 orang.

Menurut data Diskoperindag Lampung Barat tahun 2013 Lampung Barat merupakan sentra produksi kopi terbesar di Provinsi Lampung dengan luas areal 59.629 hektar dengan kapasitas produksi 61.215 ton per tahun. Bahan baku cukup melimpah sehingga tidak ada masalah bagi industri rumahan atau Usaha Kecil dan Menengah (UKM) kopi luwak yang ada tanpa harus mendatangkan dari daerah luar.

2. KAJIAN PUSTAKA

Kopi luwak merupakan produk kopi yang tergolong langka karena harus melalui proses fermentasi di dalam perut binatang luwak. Luwak merupakan binatang yang hanya dapat hidup di daerah tropis seperti Indonesia. Sudah sepatutnya kopi luwak dijadikan komoditas ekspor dalam negeri ini. Kemampuan produksi kopi luwak di Liwa bisa mencapai 2 ton kopi per bulan ditopang oleh 20-an produsen kopi luwak dengan 169 ekor luwak atau musang. Di daerah ini terdapat sekitar 20 lebih produsen kopi luwak yang masih eksis menekuni usaha pembuatan kopi luwak baik yang telah memiliki merek dagang maupun masih skala rumahan tanpa nama.

Menurut Moehar (2002), salah satu syarat pelancar pembangunan pertanian adalah adanya kerjasama kelompok tani. Maka perlu adanya Mitra dengan Industri rumahan atau UKM kopi luwak dalam program IbPE ini dan dipilihlah UKM Raja Luwak dan Mahkota Luwak. UKM ini dipilih dikarenakan kedua UKM ini memiliki cakupan pasar dan kapasitas produksinya relatif lebih stabil dibandingkan yang lainnya, teknologi atau peralatan yang digunakan cenderung masih sederhana atau tradisional, kondisi aspek bisnis eksisting masing-masing Mitra UKM yang relatif memiliki kesamaan dalam hal keseluruhan aspek bisnisnya, Mitra UKM Raja Luwak memiliki 31 ekor luwak atau musang dengan rata-rata produksi kopi luwak 100 kg per-bulan sedangkan Mitra UKM Mahkota Luwak memiliki 12 ekor luwak dengan rata-rata produksi kopi luwak 45 kg per-bulan.

Proses untuk memperoleh kopi luwak kualitas baik membutuhkan waktu cukup panjang dimulai saat memberi makan luwak pada sore hari dengan hamparan biji kopi merah pilihan. Buah kopi pilihan terbaik yang dimakan luwak, dicerna didalam perut luwak dan mengalami proses fermentasi didalam perut luwak selama 8 sd 12 jam, kemudian buah kopi tersebut dikeluarkan kembali dalam keadaan utuh, biji kopi tersebut tidak hancur karena keras, lalu dilakukan proses pemanenan.

Kemudian padabagian proses produksi kopi luwak yang dilakukan oleh UKM mitra ini masih menggunakan peralatan yang sederhana atau

tradisional. Yaitu diawali dengan pencucian hingga bersih yang dilakukan secara manual menggunakan tangan dengan memilih biji kopi yang baik, kemudian pengeringannya menggunakan sinar matahari langsung diatas penjemuran yang terbuat dari bambu atau dijemur diatas atap hingga kering dengan kadar air 18 sampai 20% yang memakan waktu sekitar tiga hari jika cuaca cerah, namun jika cuaca mendung penjemuran dapat dilakukan hingga lima hari. Pengukuran kadar air masih berdasarkan filling atau perasaan dengan digenggam-genggam atau dijatuhkan sehingga menghasilkan bunyi sebagai tanda ukuran kekeringan kopi.

Tahap selanjutnya kopi luwak gabah telah kering dijemur, kemudian diproses kembali menjadi berasan (green beans) atau pemecahan kulit ari kopi dengan cara tradisional yaitu ditumbuk menggunakan batu jubleg dan halu yang memakan waktu hingga satu jam per kg dan dapat mengakibatkan kopi menjadi pecah. Setelah menjadi green beans kemudian dilakukan penjemuran kembali hingga kadar air 8 - 12% dengan waktu satu sampai dua hari. kemudian dilakukan pengorengan atau sangrai hingga menjadi roasting dengan menggunakan wajan atau kual yang terus sambil diaduk agar hasilnya merata dengan waktu dua sampai tiga jam. Tentunya hal ini sangat merepotkan dan memerlukan penanganan yang khusus.

Setelah menjadi roasting kemudian dilakukan pembubukan atau penggilingan kopi agar menjadi bubuk. Tentunya bagian ini akan menggunakan mesin grinder kopi untuk memprosesnya. Namun untuk industri rumahan yang kecil mereka tidak memiliki mesin dan biasanya mereka mengupah untuk proses pembubukan ini. Tahapan terakhir adalah proses packaging sesuai keinginan masing-masing industri rumahan atau UKM kopi luwak. Dan untuk industri rumahan kecil biasanya hanya dibungkus dengan plastik biasa dan direkat dengan lilin.

Untuk menembus pasar ekspor atau dunia tidaklah mudah ada banyak prasyarat yang harus dipenuhi sebagai ukuran standar kualitas produk ekspor. Salah satunya yaitu produk yang baik dan higienis serta tersedia dalam jumlah yang banyak secara terus-menerus. Oleh karena itu diperlukan suatu kegiatan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas kopi luwak Mitra UKM yaitu dengan Revitalisasi Proses Produksi Kopi Luwak dengan berbasis Teknologi. Menurut Subaryono dan Istarno, (2004) untuk keperluan efisiensi dan efektifitas didalam pengelolaan perlu didukung teknologi.

Adapun tujuan dari program IbPE ini adalah untuk memacu pertumbuhan ekspor produk kopi luwak melalui pertumbuhan pasar yang kompetitif, meningkatkan pengembangan UKM dalam merebut peluang ekspor melalui peningkatan kualitas produk dengan mempercepat difusi teknologi. Menurut Heidh rachman Ranu pandojo dan Suad Husnan (1992: 150), unsur-unsur yang terdapat di dalam iklim kerja yaitu komunikasi dan hubungan kerja.

3.METODE PENGABDIAN

3.1 Pendekatan

Untuk mendukung tujuan tersebut maka Metode dan Sasaran yang dilakukan pada kegiatan Program IbPE industri rumahan.

3.2 Mitra Pengabdian

Mitra pengabdian dalam kegiatan ini adalah UKM kopi luwak di Lampung Barat.

3.3 Paket Teknologi

Pada tahun pertama ini paket teknologi yang diterapkan adalah sebagai berikut:

1. Memperbaiki peralatan yang digunakan dalam proses produksi kopi luwak guna memenuhi kebutuhan produk standar ekspor.
2. Melengkapi beberapa peralatan yang diperlukan yang belum ada untuk menunjang dan meningkatkan jumlah dan kualitas produksi, yaitu :
 - a. Alat pengukur kadar air kopi (*moisture tester*), agar kadar air pada kopi dapat terukur secara tepat dan tidak menggunakan tangan lagi.
 - b. Alat pengering kopi, agar kopi dapat dikeringkan lebih cepat tidak perlu menunggu sampai berhari-hari.
 - c. Alat pemecah kulit ari kopi, agar kulit ari kopi dapat dikupas lebih cepat dan tidak ada kopi yang pecah.
 - d. Alat sangrai kopi, agar kopi dapat disangrai lebih cepat dan tidak perlu ditunggu.
3. Melakukan pelatihan tentang penggunaan dan perawatan peralatan-peralatan yang diberikan sehingga peralatan tersebut benar-benar dapat digunakan dengan baik serta dapat dijaga perawatannya sehingga peralatan dapat bertahan lebih lama.
4. Melakukan pendampingan pada berbagai kegiatan seperti produksi dengan berbagai peralatan kemudian pengemasan. Kegiatan pendampingan yang dilakukan yaitu :
 - a. Membuat SOP untuk produk ekspor
 - b. Meningkatkan kualitas produk dengan cara pengukuran kadar air padabiji kopi
 - c. Meningkatkan pengetahuan tentang sortasi dan pencucian biji kopi sesuai spesifikasi ekspor.
 - d. Keterampilan tentang pembuatan *Roasting* (kopi bubuk).
 - e. Pengetahuan tentang jaminan mutu produk.
 - f. Meningkatkan pengetahuan tentang system manajemen secara umum.
 - g. Keterampilan tentang packaging sesuai standar ekspor.
5. Kegiatan IbPE ini dilaksanakan pada bulan Januari 2015 sampai Oktober 2015

3.4 Teknik Analisis

Data hasil kegiatan dideskripsikan secara naratif. Teknik visual digunakan terutama dalam memaparkan proses pelatihan, yakni: berupa dokumentasi hasil foto pribadi pengabdian.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil-hasil yang dicapai dalam kegiatan IbPE kopi luwak ini adalah sebagai berikut:

- 1) Bidang Produksi : satu unit alat ukur kadar air kopi (*moisture tester*) MC-7825G, sehingga kadar air pada kopi dapat dengan tepat terukur dan tidak perlu menebak atau memperkirakan kadar air dengan menjatuhkan kopi ke lantai dan terdengar bunyi kering atau basah. Kemudian satu unit alat pengering kopi Tipe OVL-2 daya 750 watt, dengan alat ini proses pengeringan kopi dapat lebih cepat jika dibandingkan pengeringan dengan sinar matahari.

Lalu satu unit alat pemecah kulit ari kopi type GX 220 daya 9 PK, yang dapat mempercepat waktu proses pemecahan kulit ari dan tidak perlu capek-capek. Alat tersebut telah disumbangkan kepada mitra UKM Raja Luwak. Kemudian satu unit alat sangrai kopi tipe SGR-5 kapasitas 5 kg bahan bakar LPG.

Dengan alat ini mitra telah tidak memerlukan waktu yang lama untuk menyangrai dan tidak perlu ditunggu karena dapat ditinggalkan. Alat tersebut disumbangkan kepada mitra UKM Mahkota Luwak. Serta telah dilatih keterampilan dalam menggunakan atau mengoperasikan peralatan tersebut kepada keluarga atau karyawan kedua Mitra UKM tersebut masing-masing sebanyak lima orang. Pelatihan diberikan dari bahan kopi bijian sampai menjadi kopi bubuk yang siap dikemas.

- 2) Pelatihan perawatan dan perbaikan peralatan yang diberikan kepada kedua Mitra UKM, agar peralatan tersebut dapat digunakan secara baik dan dapat bertahan lebih lama.
- 3) Bimbingan pembuatan SOP untuk produk ekspor kepada kedua Mitra UKM agar pemilik dan karyawan Mitra UKM memahami dan mengadopsi pentingnya SOP bagi produk ekspor.
- 4) Bimbingan pengetahuan tentang jaminan mutu produk, agar kedua Mitra UKM dapat menjaga kualitas dan mutu produk kopi luwak untuk standar ekspor.
- 5) Bimbingan pengetahuan tentang sistem manajemen secara umum, agar kedua Mitra UKM dapat memenej usaha kopi luwak sehingga dapat bertahan dan berkembang menjadi lebih baik lagi.
- 6) Bimbingan ketrampilan tentang packaging sesuai standar ekspor, agar kedua Mitra UKM dapat menampilkan produk kopi luwak lebih baik lagi untuk skala ekspor.
- 7) Setelah diberi bantuan peralatan-peralatan untuk meningkatkan kualitas dan jumlah produksi kopi luwak maka hasil yang didapat adalah meningkatnya produksi kopi luwak yang dihasilkan oleh kedua mitra UKM. Pada Mitra UKM Raja Luwak dari 100 kg/bulan menjadi 216 kg/bulan.

Sementara pada Mitra UKM Mahkota Luwak dari 45 kg/bulan menjadi 120 kg/bulan. Tentunya hal ini dapat meningkatkan pendapatan bagi industri rumahan atau UKM kopi luwak. Kedua Mitra UKM telah memiliki SOP untuk produkeksport sebagai ukuran baku standar kegiatan. Berbagai pelatihan yang telah diberikan kepada Mitra UKM untuk meningkatkan kemampuan dan penguasaan tentangjaminanmutuproduk, systemmanajemen dan packaging sesuai standar rekspor.



Gambar 4.1 Pelatihan Penggunaan Alat Pengering Kopi



Gambar 4.2 Pelatihan Penggunaan Alat Pemecah Kulit Ari Kopi



Gambar 4.3 Pelatihan Penggunaan Alat Sangrai Kopi



Gambar 4.4 Pelatihan Penggunaan Alat Ukur Kadar Air Kopi



Gambar 4. 5 Pelatihan tentang Jaminan Mutu Produk



Gambar 4.6 SOP untuk Produk Ekspor

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Setelah dilakukan kegiatan ini, maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini dapat meningkatkan produksi kopi luwak Mitra UKM Raja Luwak dari 100 kg/bulan menjadi 216 kg/bulan, Mitra UKM Mahkota Luwak dari 50 kg/bulan menjadi 120 kg/bulan.

5.2 Saran

Dalam rangka membantu anggota dan kelompok Mitra UKM dalam meningkatkan kualitas produk, maka perlu ditingkatkan pemahaman tentang sistem manajemen dan jaminan mutu produk kopi luwak.

DAFTAR PUSTAKA

- Daniel, Moehar. (2002). *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan. (2013). Lampung Barat dalam Angka.
- Heididdjracham, Ranupandojo, dan Suad Husnan. (1992). *Manajemen Personalia*. Yogyakarta: BPFE.
- Subaryono dan Istarno. (2004). *Manajemen Informasi Pertanahan, Bahan Ajar, Jurusan Teknik Geodesi FT UGM* (tidak dipublikasikan).