

## Pengembangan Kopi Organik dan Kopi Luwak

Karang Panggung 13. – 14.01.2016



(Sumber: JG Photo/Jurnasyanto Sukarno)

Salah satu fokus BIOCLIME adalah pemberdayaan masyarakat yang tinggal di dalam dan di sekitar kawasan hutan lindung dan konservasi di Sumatera Selatan. BIOCLIME mendukung kelompok masyarakat setempat untuk mengidentifikasi kegiatan bernilai ekonomis serta mekanisme pendanaan berkelanjutan yang bisa meningkatkan penghasilan dan kesejahteraannya. BIOCLIME menekankan pada pengembangan usaha kayu dan produk hutan berbasis masyarakat dengan menggunakan metode CLAPS (*community livelihood appraisals and product scanning*)/penilaian mata pencaharian

---

<sup>1</sup> “Kopi luwak, ditemukan pertama kali oleh buruh perkebunan di Indonesia pada jaman penjajahan . Waktu itu para buruh dilarang memetik buah kopi dari pohon, sehingga mencari biji kopi di tanah dalam kotoran luwak, yang masuk kebun dan makan buah kopi matang. Kemudian, biji kopi

masyarakat dan pemindaian produk serta analisa pasar. Di Desa Karang Panggung, Kabupaten Musi Rawas, kopi, organik dan kopi luwak, ditetapkan sebagai komoditas yang berpotensi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat desa.

Saat ini, masyarakat Karang Panggung berfokus pada pengembangan kopi organik dan kopi luwak<sup>1</sup>. Kopi luwak merupakan “sejenis kopi di mana produksinya memerlukan sistem pencernaan luwak (*Paradoxurus hermaphroditus*). Hewan tersebut berasal dari hutan hujan yang

tersebut mereka bersihkan dan panggang. Sistem pencernaan luwak menghasilkan kopi dengan aroma khas dan rasa enak sampai akhirnya orang Belanda pemilik kebun juga ikut menikmatinya.”  
[\(http://world.time.com/2013/10/02/the-worlds-most-expensive-coffee-is-a-cruel-cynical-scam/](http://world.time.com/2013/10/02/the-worlds-most-expensive-coffee-is-a-cruel-cynical-scam/)

tersebar di India utara sampai Filipina. Luwak sering memanjat pohon kopi dan makan buah kopi. Luwak tidak dapat mencerna biji kopi sehingga melewati sistem pencernaannya dalam keadaan utuh dan keluar dalam kotorannya.<sup>2</sup>

Perempuan dan anak-anak di Desa Karang Panggung sering mengumpulkan kotoran luwak dan menjualnya ke salah satu anggota kelompok tani, Pak Fatkhurrozi. Dia dan karyawannya mengolah biji kopi menjadi bubuk. Setelah dijemur selama 6 sampai 12 hari tergantung kondisi cuaca, biji kopi dipanggang dalam tungku tradisional (lihat Gambar 1) dan kemudian dijadikan bubuk dalam mesin penggilingan (lihat Gambar 2). Warga desa memperoleh pendapatan sekitar Rp 50.000 per kg bubuk kopi organik, sedangkan kopi luwak menghasilkan Rp 150.000 per kg.



(Gambar 1. Sumber: BIOCLIME)



(Gambar 2. Sumber: BIOCLIME)

Dianggap salah satu kopi termahal di dunia, dengan harga sebesar sekitar \$ 300 per kg untuk bubuk kopinya, kopi luwak disebut sebagai salah satu minuman paling langka di dunia.<sup>3</sup> Oleh karena itu, tujuan umum di Desa Karang Panggung adalah mengembangkan usaha masyarakat dan meningkatkan mutu kopi dari segi pemanenan, pengeringan, penyimpanan dan pemasaran.

Menurut berita yang terbit di koran Jakarta Post pada tanggal 14 Januari 2016, masyarakat Indonesia semakin menggemari kopi. Menurut Ketua Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia (AEKI), konsumsi kopi dalam negeri per kapita meningkat sampai 1 kg - dari sekitar 0.5 kg sebelumnya - karena jumlah anak muda peminum kopi meningkat. “[...] Sekarang adalah saat tepat untuk mengembangkan kopi kita”, ujarnya dalam wawancara dengan Jakarta Post. Produksi biji kopi di Indonesia sekitar 600.000 ton per tahun, namun pasar domestik tetap bisa tumbuh, terutama kalau dibandingkan dengan negara tetangga. Menurut data AEKI, kebun kopi di Indonesia menghasilkan 741 kg per hektar setiap tahun, jauh di bawah Vietnam, misalnya, yang menghasilkan 1.5 ton/ha/tahun. Tantangan lain yang dihadapi industri kopi Indonesia

2

<http://www.urbandictionary.com/define.php?term=Kopi+Luwak>

3

<http://www.urbandictionary.com/define.php?term=Kopi+Luwak>

adalah anomali cuaca El Niño, yang berdampak besar terhadap produksi, yang tahun ini hanya sebesar 400.000 ton. Selama produksi kopi Indonesia masih di bawah negara lain, sebaiknya Indonesia berfokus mengembangkan kopi khasnya, yang secara luas dianggap sebagai salah satu kopi terbaik di dunia.<sup>4</sup>

### **Tantangan yang masih ada di Karang Panggung**

Pengemasan dan pelabelan kopi masih merupakan tantangan. Selama ini belum ada label pada kopi kemasan vakum. Selain itu, satu pertanyaan yang belum bisa dijawab adalah bagaimana menjamin produk yang dihasilkan benar-benar merupakan kopi luwak liar. Banyak media massa<sup>5</sup> memberitakan bahwa luwak disiksa dan dikurung dalam kandang selama proses produksi kopi. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan dan sosialisasi perlu dilakukan di Desa Karang Panggung supaya masyarakat desa menjadi peka dan luwak tetap hidup bebas.



(Sumber: BIOCLIME)

<sup>4</sup> <http://www.thejakartapost.com/news/2016/01/14/local-traders-told-profit-coffee-s-growing-popularity.html>

### **Kesimpulan dan kegiatan ke depan**

Secara keseluruhan, masyarakat sangat berminat mengembangkan produksi kopinya. Baik laki-laki maupun perempuan terlibat dalam prosesnya. Dari sudut pandang masyarakat desa, pengemasan dan pelabelan tetap menjadi tantangan karena banyak pembeli tidak percaya bahwa luwak hidup di alam bebas dan tidak terkurung dalam kandang.

Satu solusi yang memungkinkan adalah uji laboratorium oleh lembaga terpercaya terhadap komposisi dan mutu kopi luwak. Analisa dapat berujung dengan sertifikasi produk. Selain itu, BIOCLIME dapat mendukung pembuatan label kopi luwak yang menunjukkan bahwa kopi tersebut benar-benar merupakan produk alami yang dihasilkan oleh usaha masyarakat Desa Karang Panggung.

Kontak:

1. Scarlett.Apfelbacher (penulis)/  
[scarlett.apfelbacher@giz.de](mailto:scarlett.apfelbacher@giz.de)
2. Nyimas Wardah (editor)/  
[nyimas.wardah@giz.de](mailto:nyimas.wardah@giz.de)

<sup>5</sup> <http://www.theguardian.com/environment/2012/nov/19/civet-coffee-abuse-campaigners>,  
<http://www.bbc.com/news/uk-england-london-24034029>