

Manfaat Bagi Tubuh

Berdasarkan analisa laboratorium menunjukkan bahwa dengan adanya proses fermentasi dengan mikroba probiotik luwak, baik di dalam perut maupun di luar perut luwak akan terjadi pembentukan beberapa asam organik yang amat bermanfaat bagi tubuh.

Diantara asam organik yang terbentuk tersebut adalah asam butirat dan asam laktat. Asam butirat mempunyai beberapa manfaat bagi tubuh kita, antara lain dapat menekan stres, mencegah kanker usus dan menekan terjadinya peradangan pada saluran pencernaan. Sedangkan asam laktat amat bermanfaat membantu berbagai proses pencernaan.

2022031 Aglikasi

Dalam aplikasinya teknologi produksi kopi luwak probiotik bisa diterapkan dalam skala besar baik pada jenis kopi arabika maupun robusta.

Dengan demikian, teknologi ini dapat melibatkan berbagai pihak, baik petani sebagai penyedia bahan baku yang bermutu, pihak swasta/ koperasi sebagai pengolah, serta para pengusaha yang bergerak dibidang pemasaran.



Kopi Luwak Probiotik Asli Karya Peneliti Bptp Bali yang Sudah Diproduksi dan Mulai Dipasarkan Secara Komersil

KOPI LUWAK PROBIO
mudah higienis ramah lingkungan



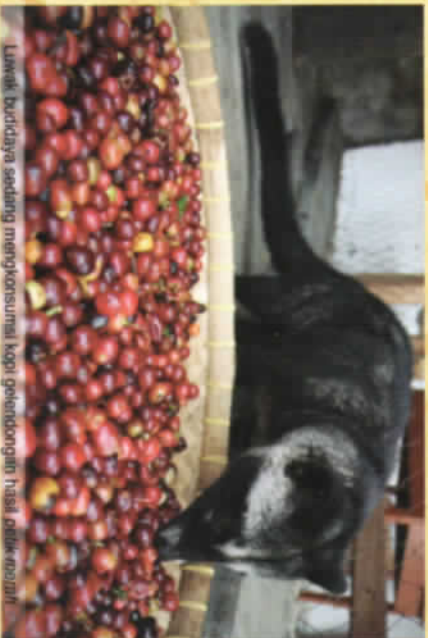
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Bali
Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Kementerian Pertanian



Kopi Luwak Probiotik

Kopi luwak merupakan produk kopi yang dihasilkan dari faeces binatang luwak (*Paradoxurus hermaphrodirus*), setelah binatang tersebut mengkonsumsi buah kopi matang. Kopi luwak memiliki cita rasa yang spesifik dan istimewa, karena buah yang dikonsumsi adalah buah matang yang benar-benar terseleksi melalui penciuman aroma yang tajam, serta melalui proses fermentasi dalam saluran pencernaan binatang luwak sebelum dikeluarkan dalam bentuk biji.

Secara tradisional kopi luwak diperoleh dengan mengumpulkan biji kopi fermentasi yang keluar dari anus luwak liar yang mengkonsumsi buah kopi. Biji-biji dikeluarkan dalam bentuk kotoran yang tercecer di bawah pepohonan dimana luwak membuang kotoran.



Luwak budidaya sedang mengkonsumsi kopi gelendong/jati hasil cederawati.

Namun dengan budidaya luwak ini menyebabkan harga kopi menjadi mahal karena adanya tambahan input berupa biaya untuk pemeliharaan luwak, yang nilainya tidak kecil. Karena itu, diperlukan upaya-upaya untuk mencari teknologi alternatif yang lebih murah dan ramah lingkungan.

Salah satu alternatif itu adalah dengan penggunaan mikroba probiotik yang dimiliki oleh binatang luwak. Mikroba probiotik adalah mikroba yang berperan dalam pencernaan makanan yang hidup dalam saluran pencernaan binatang tersebut.

Dengan menggunakan mikroba probiotik yang hidup di saluran pencernaan luwak dalam fermentasi dan didukung dengan bahan baku (kopi pelek merah) yang terseleksi secara ketat diharapkan akan diperoleh kopi dengan cita rasa yang tidak jauh berbeda dengan cita rasa kopi luwak asli.

Dengan makin besarnya permintaan akan kopi luwak, maka produsen tidak bisa hanya mengharapkan produksi dari kotoran hewan liar, sehingga kini mulai berkembang usaha budidaya luwak guna memproduksi kopi luwak. Teknik ini akan dapat meningkatkan kapasitas produksi dibanding hanya mengharapkan dari faeces luwak liar.

Keunggulan

Kopi probiotik adalah kopi dengan cita rasa yang mirip dengan kopi luwak diproduksi melalui proses fermentasi dengan mikroba probiotik yang menghasilkan saluran pencernaan binatang luwak (*Paradoxurus hermaphroditus*). Dalam beberapa aspek, kopi probiotik luwak ini memiliki beberapa keunggulan, antara lain.

- Biaya produksi lebih murah dibandingkan dengan penggunaan luwak hidup.
- Produksi mudah diprogramkan sesuai kebutuhan.
- Cita rasanya mendekati kopi luwak alam, dimana terdapat aroma spesifik dengan rasa kecut dan manis yang khas pula.
- Dapat diproduksi dengan cita rasa yang bervariasi sesuai dengan jenis luwak kopinya.
- Ramah lingkungan (tidak perlu budidaya luwak).
- Dapat menghilangkan perasaan "jilik" bagi sebagian orang.



Pada 2011 riset kopi luwak probiotik telah mendapatkan HAKI. Dan saat ini telah ada beberapa perusahaan yang berminat memproduksi dengan metode ini dari berbagai wilayah Indonesia.

Proses Inokulasi bahan (biji kopi) secara manual.