

Kopi Luwak Probiotik

Luwak Coffee Probiotic

Inventor : Suprio Guntoro
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Bali
*Bali Assessment Institute
for Agricultural Technology*
Status Perlindungan HKI : Paten No. IDP000038962
IPR Protection Status : Patent No. IDP000038962

Kopi luwak memiliki cita rasa dan aroma yang khas karena pengaruh mikroba probiotik yang terdapat di saluran pencernaan luwak, yakni organ *intestinum* (usus halus) dan *cacum* (usus buntu). Produksi kopi luwak secara konvensional dilakukan dengan memberikan kesempatan kepada luwak untuk memakan buah kopi yang telah masak. Namun cara ini memerlukan biaya yang mahal dan hasilnya terbatas.

Suatu terobosan telah dilakukan melalui penggunaan mikroba probiotik yang diisolasi dari saluran pencernaan luwak untuk mefermentasi biji kopi, sehingga menghasilkan produk kopi yang memiliki cita rasa dan aroma yang mendekati kopi luwak asli. Kelebihan kopi luwak probiotik adalah biaya produksinya jauh lebih murah, volume produksi lebih terprogram, bebas dari aroma tanah, dan lebih higienis.

Teknologi ini potensial dikembangkan dalam skala komersial. Teknologi produksi kopi luwak probiotik telah dilisensi oleh UD Taman Ayu (2015-2020).



The luwak coffee has a distinct flavor and aroma due to the influence of probiotic microbes found in the digestive tract, intestinal organs and cacum of mongoose (Luwak, animal). The luwak coffee production is conventionally done by providing opportunities to the mongoose to eat the ripe coffee cherries.

However, this method is expensive and the product is limited in supply. A breakthrough has been made through the use of probiotic microbes isolated from the digestive tract to add to the coffee beans during fermentation. The final product has a coffee flavor and aroma of the original coffee fermented inside the intestinal organ of the mongoose.

Other advantages of Luwak coffee are low in production costs, high productivity, and is more hygienic. Probiotic Luwak coffee production technology has been licensed by UD Taman Ayu (2015-2020).