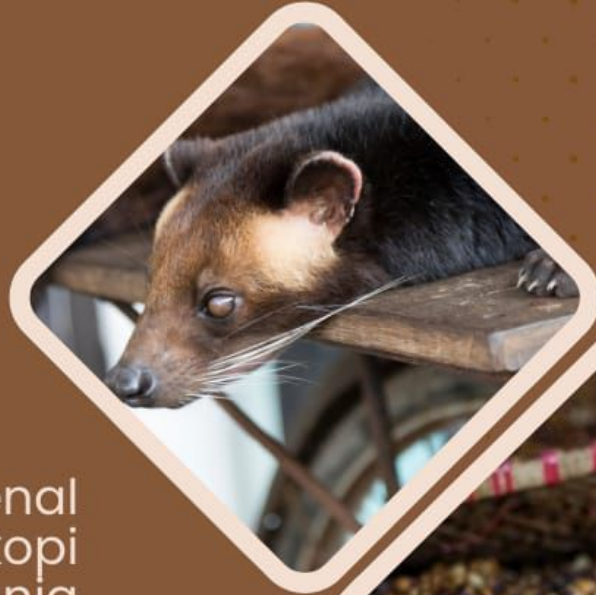




Kopi Luwak Kopi Termahal di Dunia





Kopi luwak dikenal sebagai salah satu kopi termahal di dunia karena memiliki keunikan cita rasa khas





Budi Daya Kopi Luwak

- Budi daya melibatkan pemeliharaan luwak (*Paradoxurus hermaphroditus*) untuk menghasilkan biji kopi yang telah melewati proses pencernaan alami hewan tersebut atau
- Produksi kopi dengan metode penggunaan mikroba probiotik yang diisolasi dari saluran pencernaan luwak untuk fermentasi biji kopi





Produksi Kopi dengan Pemeliharaan Hewan Luwak

1. Pemilihan dan Pemeliharaan Luwak

- Pilih luwak yang sehat dengan berat badan ideal, bebas dari penyakit dan stres, berumur 1,5–2 tahun
- Sediakan kandang yang bersih, luas, dan sesuai dengan kebutuhan luwak
- Berikan pakan berupa buah kopi matang (petik merah)





2. Proses Produksi Kopi Luwak

- Berikan pakan buah kopi matang 2-3 kg/ekor luwak pada malam hari
- Kumpulkan feses luwak yang mengandung biji kopi setiap pagi
- Biji kopi yang terdapat dalam feses dibersihkan dengan air mengalir hingga bersih dari kotoran
- Keringkan biji kopi dengan dijemur atau pengering mekanis hingga kadar air sekitar 12-13%
- Biji kopi yang telah kering kemudian dikupas kulit tanduknya, disangrai, dan digiling sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan menggunakan alat tradisional atau mesin pengupas untuk mendapatkan kopi beras (*green bean*)





Produksi Kopi dengan Fermentasi Probiotik

- Mikroba probiotik diambil berasal dari usus halus (*intestum tenue*) atau usus buntu (*caecum*) luwak
- Petik dan seleksi kopi secara ketat, kemudian dikupas kulit buahnya dengan mesin pengupas (*pulper*)
- Lakukan fermentasi mikroba probiotik pada kopi yang telah dikupas selama 6 hari, kopi yang digunakan paling lama 2 jam setelah pelepasan kuli
- Jemur biji kopi hingga kering dengan kadar air mencapai $\leq 12\%$
- Lakukan pengupasan kulit tanduk dengan mesin huller sehingga dihasilkan biji kopi kering tanpa kulit tanduk (kopi beras/green bean)
- Lakukan penyangraian dan pembubukan

