

**DESKRIPSI INDUSTRI KOPI LUWAK DI WILAYAH DESA WAY
MENGAKU KECAMATAN BALIK BUKIT KABUPATEN LAMPUNG
BARAT TAHUN 2012**

Rosi Elvia⁽¹⁾ Budiyo⁽²⁾ Edy Haryono⁽³⁾

Abstract: This study aims to examine the description of civet coffee industry in the region of the village of Balik Bukit District Way Mengaku West Lampung. The study used a descriptive method. Population of 13 civet coffee industry. Data collection observation, interview and documentation. Analysis of the percentage table data as a basis for the study description. The results showed (1) raw materials civet coffee entrepreneur average of 154 kg for every one-time production, (2) one-time capital production average of Rp 3,000,000 (3) the production process using a mortar and pestle. (4) the marketing of civet coffee production set up their own stalls, (5) transportation used is a motorcycle (6) personnel employed as many as 2 people (7) Fuel used to use fuels such as firewood

Keywords: *industry, coffee, civet*

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji tentang deskripsi industri kopi luwak di wilayah Desa Way Mengaku Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat. Penelitian menggunakan metode deskriptif. Populasi sebanyak 13 industri kopi luwak. Pengumpulan data observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data tabel persentase sebagai dasar untuk penelitian deskripsi. Hasil penelitian menunjukkan (1) bahan baku pengusaha kopi luwak rata-rata 154 kg untuk setiap satu kali produksi, (2) modal satu kali produksi rata-rata Rp 3.000.000 (3) proses produksi menggunakan alat lumpang dan alu. (4) pemasaran hasil produksi kopi luwak mendirikan kios sendiri, (5) Transportasi yang digunakan adalah sepeda motor (6) Tenaga kerja yang dipekerjakan sebanyak 2 orang (7) Bahan bakar yang digunakan menggunakan bahan bakar berupa kayu bakar

Kata kunci : industri, kopi, luwak.

Keterangan:

¹ Mahasiswa Pendidikan Geografi

² Dosen Pembimbing I

³ Dosen Pembimbing 2

PENDAHULUAN

Kopi Luwak berasal dari biji kopi Robusta yang difermentasi oleh perut luwak. Prosesnya dilakukan ketat secara higienis, Biji kopi dimasak dengan mesin pemasak yang mempunyai pengaturan suhu panasnya sehingga rasa tidak akan berubah. Kopi Luwak adalah seduhan kopi menggunakan biji kopi yang diambil dari sisa kotoran luwak/musang. Biji kopi ini memiliki rasa yang berbeda setelah dimakan dan melewati saluran pencernaan luwak.

Jenis kopi yang diolah menjadi kopi luwak semakin diminati oleh masyarakat baik lokal maupun manca negara, kemudian berpengaruh terhadap pasokan bahan mentah kopi luwak yang semakin meningkat secara tidak langsung berdampak terhadap semakin banyaknya kebutuhan bahan mentah berupa kopi yang telah dimakan luwak, namun demikian banyaknya kebutuhan kopi luwak sebagai bahan mentah semakin meningkat tidak dapat terpenuhi.

Bahan mentah sebagai bahan baku merupakan bahan dasar yang dipergunakan untuk memproduksi suatu barang. Bahan baku merupakan bagian yang integral dari produk yang oleh suatu perusahaan. Bahan mentah yang akan diolah sangat penting bagi perkembangan suatu industri. Bahan mentah yang digunakan dalam industri kopi luwak adalah kopi robusta yang telah dimakan oleh luwak, yang diperoleh dari para pengankaran luwak. Sehingga kebutuhan bahan mentah tidak dapat terpenuhi jika memproduksi dalam skala besar, oleh karena itu industri kopi luwak hanya memproduksi dalam skala kecil karena kurangnya bahan mentah.

Bahan mentah adalah semua bahan yang didapat dari sumber daya alam atau yang diperoleh dari usaha manusia untuk dimanfaatkan lebih lanjut. Sehubungan dengan kegiatan usahanya, perusahaan industri sangat berkepentingan dengan ketersediaan bahan mentah atau bahan baku ataupun barang setengah jadi, dengan ketentuan mudah didapat, tersedianya sumber yang dapat menunjang usaha untuk jangka panjang, harganya layak, sesuai dengan kualitas yang diharapkan yang artinya bila diolah akan menjadi produk yang baik, dan biaya pengangkutannya dan penyampaiannya ke pabrik atau perusahaan dapat dikatakan murah dan layak (Kartasapoetra 1987:73).

Agar suatu industri dapat berjalan dengan lancar di perlukan modal yang cukup, karena modal merupakan salah satu dasar dari faktor produksi yang akan digunakan dalam melakukan suatu proses produksi. Produksi dapat ditingkatkan dengan menggunakan alat-alat mesin produksi yang efisien, modal merupakan faktor penting bagi kelancaran proses pada suatu usaha. Modal sangat diperlukan sejak awal berdirinya suatu industri yang dipergunakan untuk membeli keperluan industri, selain itu modal dapat berupa bangunan dan peralatan yang digunakan untuk tempat pengolahan kopi luwak . Dari modal juga dapat diketahui besar atau tidaknya suatu industri, modal juga sangat berpengaruh terhadap kelanjutan dari sebuah industri.

Menurut (Sartono, 2012:3) modal dalam perusahaan terbagi menjadi dua yaitu modal tetap dan modal tidak tetap. Modal tetap atau Aktiva Tetap adalah Aktiva yang tahan lamayang tidak atau yang secara berangsur-

angsur habis turut serta dalam proses produksi. Aktiva yang tidak habis dalam proses produksi seperti: Tanah. Sehingga tanah tidak disusutkan. Sedangkan yang secara berangsur-angsur habis adalah Mesin, Kendaraan, Bangunan, dan peralatan. Aktiva golongan ini disusutkan, sebagai prestasi yang digunakan dalam proses produksi selama periode tertentu

Setelah adanya modal, maka harus diiringi dengan adanya pekerja atau orang yang menggerakkan kegiatan usaha tersebut. Tenaga kerja merupakan orang yang melaksanakan dan menggerakkan segala kegiatan, menggunakan peralatan dengan teknologi dalam menghasilkan barang dan jasa yang bernilai ekonomi untuk memenuhi kebutuhan manusia. Skala usaha akan mempengaruhi besar kecilnya tenaga kerja yang dibutuhkan. Biasanya perusahaan kecil akan membutuhkan jumlah tenaga kerja yang sedikit, dan sebaliknya perusahaan besar lebih banyak membutuhkan tenaga kerja. Dalam analisis ketenaga kerjaan sering dikaitkan dengan tahapan pekerjaan dalam perusahaan, hal seperti ini sangat penting untuk melihat alokasi sebaran penggunaan tenaga kerja selama proses produksi sehingga kelebihan tenaga kerja pada kegiatan tertentu dapat dihindari.

Tenaga kerja dalam proses produksi kopi luwak memiliki peranan terdepan dalam menentukan baik dan tidaknya hasil produksi. Secara operasionalnya proses produksi kopi luwak adalah dimulai dari para petani memetik kopi yang sudah matang dan berwarna merah dari pohonnya diambil yang paling bagus, kemudian diberikan kepada Luwak. Kemudian luwak akan memakan kulit kopinya saja, dan biji kopinya akan dikeluarkan secara utuh

oleh luwak dalam bentuk kotoran. Biji kopi yang sudah dikeluarkan dalam kotoran luwak, dibersihkan dengan air mengalir hingga betul-betul bersih, kemudian dijemur hingga kering. Biji kopi tersebut akan menjadi gabah yang masih ada kulit tanduknya dan ari dengan kadar air kurang lebih 20%. Setelah biji kopi tadi benar-benar kering, biji kopi tersebut dikupas kulit tanduknya dengan cara menumbuknya, biji kopi dipilih satu per satu untuk memisahkan biji yang masih berkulit tanduk dan yang sudah terkelupas, hasilnya akan didapatkan biji kopi dengan kulit ari yang berwarna perak. Setelah itu, biji kopi diroasting dan digiling kemudian dikemas.

Pemasaran merupakan suatu sistem keseluruhan kegiatan usaha yang ditujukan untuk merencanakan menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang dan jasa yang dapat memuaskan kebutuhan baik kepada pembeli yang ada maupun pembeli potensial. Dalam menjalankan pemasaran dibutuhkan transportasi untuk memberikan kemudahan bagi para produsen dalam menjangkau pasarnya. Transportasi yang merupakan perpindahan barang atau orang dari satu tempat ketempat lain agar barang sampai ke konsumen.

Industri dirumuskan sebagai perubahan komoditi menjadi lebih bermanfaat. Dengan demikian berdirinya suatu industri disuatu tempat bertujuan untuk lebih dimanfaatkannya suatu komoditi. Agar komoditi kopi di Lampung Barat lebih bermanfaat maka salah satu pemanfaatnya dijadikan sebagai salah satu olahan seperti kopi luwak.

Pada dasarnya keberadaan suatu industri adalah untuk menghasilkan produk yang berupa barang-barang untuk dapat dijual kepada konsumen atau masyarakat. Oleh karena itu pemasaran yang baik sangat diperlukan guna memudahkan tersampainya barang hasil produksi dari produsen ke konsumen. Pemasaran merupakan salah satu dari kegiatan –kegiatan pokok yang dilakukan oleh para pengusaha untuk mempertahankan kelangsungan hidup, berkembang, dan mendapatkan laba (Basu Swasta 2000:5) Sedangkan menurut (William J. Stanton dalam Basu Swasta 2000:5) pemasaran adalah suatu sistem keseluruhan dari kegiatan kegiatan bisnis yang ditujukan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang dan jasa yang memuaskan kebutuhan baik kepada pembeli yang ada maupun pembeli potensial.

Berdasarkan pendapat tersebut di atas, pemasaran merupakan aktivitas penting dari hasil proses produksi suatu industri untuk menyalurkan barang kepada konsumen guna memenuhi kebutuhan hidup. Proses pemasaran erat kaitannya dengan ketersediaan transportasi serta permintaan konsumen atau pasar.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Menurut Sumadi Suryabrata (2000:18) tujuan penelitian deskriptif adalah untuk membuat pecandraan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta dan sifat-sifat populasi daerah tertentu.

Sesuai dengan pendapat tersebut, penggunaan metode deskriptif dalam penelitian ini, bertujuan untuk menggambarkan keberadaan kopi

luwak di Kelurahan Way Mengaku Kabupaten Lampung Barat.

Dalam penelitian ini yang menjadi populasi yaitu seluruh Pengusaha Industri kopi luwak di wilayah Kelurahan Way Mengaku yang berjumlah 13 Pengusaha Industri kopi luwak. Karena jumlah populasi sedikit dan berjumlah 13 maka tidak diambil sampel, seluruh dijadikan responden penelitian disebut penelitian populasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Bahan Mentah

Berdasarkan hasil wawancara dengan responden untuk memperoleh bahan mentah berupa kopi yang dikeluarkan oleh luwak sangat sulit karena dari satu kilogram fases yang dikeluarkan oleh luwak hanya menghasilkan 7 ons kopi bubuk.. Mengenai asal bahan mentah yang digunakan untuk membuat kopi luwak bahwa seluruh reponden (100%) memperoleh kopi luwak, bahan mentah kopi yang yang berasal dari lingkungan sekitar liwa seperti Desa sukau dan Desa Belalau.

Para pengusaha kopi luwak yang terdapat di Kelurahan Way Mengaku paling banyak memperoleh bahan mentah dari belalau, tepatnya yaitu sebanyak 8 orang atau sebesar 62%. Sisanya yaitu 5 orang atau 38% memperoleh Desa Sakau. Berdasarkan hasil wawancara dengan pengusaha industri kopi luwak mengenai pengangkutan bahan mentah diperoleh bahwa seluruh pengusaha kopi luwak menyatakan (100%) mudah karena dalam proses pengangkutan menggunakan kendaraan pribadi. Hal ini dikarenakan jumlah bahan baku yang diperoleh tidak terlalu banyak untuk satu kali produksi sehingga cukup dengan menggunakan kendaraan bermotor. Berdasarkan

penjelasan diatas bahan mentah berasal dari Desa belalau dan sukau hal ini dikarenakan pada dua desa tersebut merupakan desa yang memiliki penangkaran luwak, sehingga bahan mentah diperoleh dari desa tersebut tidak mengalami kesulitan dan bahan mentah yang dibutuhkan tidak mengalami kekurangan.

bahan mentah yang digunakan pengusaha kopi luwak di Kelurahan Way Mengaku berkisar antara 154 kg kopi, bahwa maksimal pembuatan kopi adalah untuk satu kali produksi adalah 15 kg dan pengusaha kopi yang paling rendah adalah sebanyak 10 kg kopi bubuk.

2. Jumlah Modal

Modal yang dimaksud adalah besarnya uang yang dikeluarkan untuk proses produksi kopi luwak, uang tersebut dikeluarkan untuk membeli bahan mentah kopi yang telah dimakan oleh luwak dan dikeluarkan melalui fases luwak.

Besarnya jumlah modal yang dibutuhkan oleh tiap pengusaha kopi luwak tentu berbeda-beda. Ada pengusaha yang mengeluarkan modal yang banyak dan ada pula yang sedikit tergantung dari banyaknya jumlah kopi yang diproduksi dan besarnya permintaan terhadap kopi tersebut. Pada awal pendirian usaha industri kopi, terdapat 6 (46%) pengusaha yang mendapatkan pinjaman modal dari Bank Perkreditan Rakyat. dalam bentuk program kemitraan, besarnya pinjaman mencapai Rp 20.000.000. Sementara itu 7 (54%) pengusaha kopi menyatakan bahwa awal mendirikan industri ini menggunakan modal sendiri, karena lebih nyaman untuk melakukan usaha karena tidak merasa

terbebani dengan pinjaman modal dari pihak manapun.

3. Proses Produksi

Proses produksi kopi Luwak diperoleh dari hasil biji kopi yang dimakan oleh luwak dan dikeluarkan melalui anus proses tersebut diperoleh dari hasil pengkaran luwak di Desa Belalau dan Sukau dilakukan dengan cara memberikan makan buah kopi (*cherries*) pada buah kepada luwak dimana kopi yang matang terdapat sejenis aroma yang sangat khas, wangi sehingga buah anggur/ buah lechi sehingga disukai luwak. Secara naluri luwak hanya memakan buah kopi yang benar-benar matang dan punya aroma khusus.

Buah kopi yang dimakan oleh luwak diproses melalui sistem pencernaan dan fermentasi terjadi dalam perut luwak biji kopi bercampur dengan enzim-enzim yang ada di perut luwak. Suhu dalam perut luwak yang mencapai >260 oC membantu proses fermentasi sempurna. Kemudian dikeluarkan dalam bentuk kotoran berupa gumpalan memanjang biji kopi yang bercampur lendir.

Kotoran tersebut kemudian, diambil biji kopinya, dibersihkan dengan cara mencuci sehingga tersisa biji kopi yang masih utuh. Proses selanjutnya adalah dikeringkan dengan sinar matahari. Biji kopi luwak yang sudah kering kemudian dikupas dari cangkangnya menjadi biji kopi luwak yang berbentuk *green bean*. Kopi tersebut kemudian diambil biji kopinya, dibersihkan dengan cara mencuci sehingga tersisa biji kopi yang masih utuh. Proses penggorengan *green bean* menjadi *roasted bean*. Penggilingan

roasted bean menjadi *coffe powder* (kopi bubuk). Yang mempunyai keistimewaan dan cita rasa kopi luwak yang enak dan khas. Seluruh kegiatan proses produksi dilakukan dengan menggunakan alat tradisional berupa alu dan lumpang untuk memproses *roasted bean* menjadi *coffe powder* (kopi bubuk).

4. Pemasaran

Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa 100% responden menjual hasil kopinya dikios milik mereka sendiri, sehingga tidak mengalami kesulitan dalam pemasaran. Sistem pemasaran yang dilakukan oleh pengusaha kopi luwak adalah sistem pemasaran secara langsung dari produsen ke konsumen. Berdasarkan wawancara dengan 13 pengusaha kopi luwak diketahui bahwa ada berbagai jenis kopi luwak yang mereka produksi yaitu kopi robusta dan arabika yang banyak dicari adalah kopi luwak dari Arabika, dan arabika. Tetapi tidak selalu hasil kopi luwak terjual habis dalam sehari.

Mengenai hambatan dalam pemasaran, semua pengusaha kopi luwak, seluruh responden (100%) menyatakan tidak mengalami hambatan dalam pemasaran, hal ini dapat dilihat dari hasil penjualan kopi luwak yang selalu terjual walaupun terkadang hanya terjual satu kila dalam seminggu.

5. Transportasi

Sarana transportasi kegiatan industri ini adalah sarana transportasi pengangkutan bahan mentah dari kebun ke lokasi produksi kopi luwak. Berdasarkan hasil wawancara dengan pengusaha kopi luwak yang terdapat di Kelurahan Way Mengaku diketahui

bahwa mengangkut bahan mentah menggunakan berupa Sepeda motor

6. Tenaga Kerja

Untuk mendapatkan tenaga kerja dalam melakukan proses produksi baik dari segi kuantitatif artinya banyaknya orang yang ikut bekerja dan segi kualitatif artinya berdasarkan keterampilan yang dimiliki tersebut, penting sebagai pertimbangan sesuai dengan tuntutan kebutuhan. Tenaga kerja yang mampu melakukan kegiatan produksi untuk menghasilkan barang atau jasa menjadi pertimbangan bagi pengusaha sebagai faktor pendorong berdirinya industri, baik yang berasal dari keluarga sendiri maupun yang berasal dari lingkungan sekitar. Berdasarkan hasil wawancara diperoleh bahwa tenaga kerja yang digunakan adalah sebanyak 2 orang untuk sekali produksi dalam memproduksi kopi luwak

7. Bahan Bakar

Bahan bakar merupakan bahan baku utama didalam melakukan proses produksi sampai menjadi barang jadi. Bahan baku meliputi semua barang dan bahan yang dimiliki perusahaan dan digunakan untuk proses produksi. Bahan baku yang digunakan dalam induste kopi luwak adalah kayu bakar

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Jumlah modal yang digunakan pengusaha kopi luwak di Kelurahan Way Mengaku Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat untuk satu kali produksi yaitu Rp 3.000.000 – 5.000.000 yang berasal dari modal pribadi dan pinjaman bank para pengusaha tersebut rata-

- rata cuma Rp. 4.000.000 samapai dengan Rp.4534077
2. Bahan mentah kopi luwak diperoleh dari Kelurahan Way Mengaku Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat dari 13 industri adalah 154 kg. Dengan rata-rata 11,8 kg.
 3. Proses produksi yang dilakukan pengusaha kopi luwak di Kelurahan Way Mengaku Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat masih menggunakan menggunakan alat tradisional.
 4. Transportasi yang digunakan dalam memproduksi kopi luwak adalah sepeda motor
 5. Tenga kerja yang dipekerjakan sebanyak 2 orang bagi seluruh pengusaha kopi luwak
 6. Bahan bakar yang dgunakan dalam memproduksi kopi luwak adalah menggunakan bahan bakar berupa kayu bakar.
 7. Pemasaran hasil produksi kopi luwak di Kelurahan Way Mengaku Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat seluruhnya berjalan lancar mereka memasarkan dengan cara mendirikan kios sendiri untuk tempat pemasaran hasil produksi

Swasta, Basu. & Irawan. 2000. *Manajemen Pemasaran Modern* Yogyakarta : BPF.

DAFTAR PUSTAKA

- Kartasapoetra. 1987 *Teknologi Konservasi Tanah dan Air*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sartono, 2012. *Manajemen Keuangan : Teori dan Aplikasi, edisi keempat*, cetakan pertama, Yogyakarta : BPF
- Suryabrata, Sumadi. 2000. *Metode Penelitian*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.