

BAB II

DATA DAN ANALISA

2.1 Sumber Data

Data dan informasi yang digunakan untuk mendukung proyek Tugas Akhir ini diperoleh dari beberapa sumber terpercaya antara lain :

1. Data literatur berupa elektronik maupun non elektronik, berupa artikel media cetak (versi cetak dan online/ internet).
2. Wawancara khusus dari narasumber terpercaya yang berasal dari pihak terkait : Bapak I Made Bakti sebagai ketua petani di daerah perkebunan kopi Belantih-Kintamani & Bapak Agung Bolin P. sebagai manager dari Kopi Bali House di Sanur (Bali)
3. Pencarian data dari buku-buku yang sebelumnya sudah mulai terbit dan digunakan untuk menjadi faktor pendukung dalam pengumpulan data.
4. Survey lapangan yang dilakukan langsung di perkebunan kopi Belantih-Kintamani & Kopi Bali House (Bali)

2.2 Hasil Survey

2.2.1 Hasil Wawancara I

Hasil interview dengan Bapak I Made Bakti sebagai ketua petani di daerah perkebunan kopi Belantih-Kintamani ialah menurutnya kopi luwak adalah jenis kopi yang berasal dari hewan bernama luwak. Luwak sangat menggemari

biji kopi jenis robusta, tetapi kadang iya juga mengkonsumsi jenis arabika. Di perkebunan kopi ini, luwak tidak ditenak karena itu bisa merugikan para petani perkebunan kopi ini. Luwak yang menghasilkan biji kopi ini adalah luwak liar yang ada di sekitar perkebunan kopi yang aktif pada malam hari saja untuk mencari makan. Luwak mencari biji kopi yang sudah tua, bewarna kemerahan dan mempunyai aroma khusus. Di dalam perkebunan kopi, tidak selalu panen di tiap harinya melainkan dalam setahun hanya sekali panen saja

Pada saat panen, biasanya itu berlangsung terus menerus selama 3 bulan berturut-turut. Misalnya pada tahun 2009, kopi-kopi baru akan mulai panen sekitar bulan Juli (Juli-Agustus-September). Begitupun kopi luwak tidak dihasilkan secara terus menerus karena bergantung pada waktu panen kopi. Jika biji kopi tidak berbuah, luwak pun tidak dapat memakan biji-bijian kopi sehingga tidak menghasilkan kopi luwak dari kotoran.

Luwak hanya beraktifitas pada malam hari saja, jika pada siang hari ia tidur sangat pulas. Luwak tinggal di hutan-hutan bambu, jika hujan gerimis datang, luwak langsung berkeliaran di sekitar perkebunan karena luwak sangat menyukai keadaan itu. Dalam perkebunan kopi ini, kopi luwak diproses secara tradisional dan tidak memakai mesin khusus seperti kopi arabika lainnya. Menurut Bapak Bakti, kopi luwak ini tidak begitu disukai oleh penduduk local, melainkan penduduk luar negeri yang berdatangan untuk mencoba karena begitu penasarann tentang kopi luwak ini. Kopi luwak mempunyai sejarah dari dahulu kala, sehingga pengolahan tetap terus dilaksanakan sampai sekarang. Perkebunan

Kopi ini adalah perkebunan yang memproduksi kopi paling tinggi di Bali. Jika memasuki waktu panen kopi, di perkebunan ini mempekerjakan sekitar 30 orang.

2.2.2 Hasil Wawancara II

Hasil interview dengan Bapak Agung Bolin P. sebagai restaurant manager dari Kopi Bali House (Bali) ialah kopi luwak yang dijual di café ini diproduksi dari Pulau Jawa, Sumatra dan Bali. Menurut Bapak Agung, penjualan pertahun bisa mencapai 300 kg. Di café ini dijual per 8 gram untuk 1 cangkir kecil. Harga setiap 1 cangkir sekitar Rp. 200.000,-. Tersedia juga biji kopi untuk dibawa pulang yaitu dalam bentuk biji dan bubuk.

Para penikmat kopi yang datang ke café ini kebanyakan turis dari Rusia, Jepang dan Hongkong. Mereka sangat menyukai kopi luwak di café ini. Di café ini mempunyai perijinan yang lengkap dari sertifikat dan surat-surat yang menghalalkan produksi di café ini. Kebersihan di café ini juga terjamin, berbeda dengan cara pengolahan di tempat agro wisata yang berada di kintamani yang saya kunjungi. Café ini diolah oleh Pabrik kopi cap kupu-kupu bola dunia yang berdiri sejak tahun 1935 tetapi baru beraktifitas sekitar tahun 1982. Di pabrik ini kualitasnya sangat terjamin.

Dalam penyajian di café ini, jika salah satu pelanggan datang untuk memesan kopi luwak ini yaitu dengan membawa alat berbentuk tabung yang fungsinya untuk membuat air mendidih dan menaruh bubuk kopi diatasnya. Kopi ini dihidangkan dengan diisi air sebanyak 100 ml di dalam sebuah cangkir mungil.

2.2.3 Hasil Kuisioner

Berdasarkan data hasil dari kuisioner yang telah saya sebarakan kepada 40 responden yang rata-rata berusia 20-45 tahun, jenis kelamin pria dan wanita, golongan A dan B, menunjukkan hampir 80% berpendapat bahwa mereka tidak mengetahui tentang keberadaan Kopi Luwak yang dianggap kopi termasyur di dunia yang berasal dari Indonesia ini.

Kesimpulan dari semua pendapat mengatakan bahwa sebagian besar penduduk Indonesia kurang mengetahui tentang Kopi Luwak. Bagi sebagian besar dari mereka hanya mengetahui Kopi Luwak adalah nama sebuah kedai kopi yang belakangan ini banyak dijumpai di mall-mall di Indonesia. Sedangkan menurut hasil survey, itu hanya sebuah brand untuk mempertahankan eksistensi kemasyuran Kopi Luwak sampai saat ini.

2.3 Data Umum

2.3.1 Sekilas Tentang Kopi Luwak

Dalam sebuah buku publikasi tentang Kopi Luwak ini adalah sebuah buku pengetahuan yang memiliki isi atau cerita tentang sejarah asal muasal Kopi Luwak, dari segi pembuatan, pengolahan, yang kemudian diekspor ke berbagai penjuru dunia hingga menjadi kopi yang termasyur di dunia.

Dibuku pengetahuan tentang Kopi Luwak ini akan membahas dan menceritakan dari awal Kopi Luwak berasal hingga sekarang menjadi Kopi yang

dianggap paling fenomenal oleh masyarakat dunia. Dengan data atau informasi potongan sebagai berikut :

Jenis kopi dapat dibedakan dalam 2 kategori besar. Kopi yang awal mulanya banyak tersebar di jazirah arab kemudian dikenal dengan jenis **Arabica**. Kopi berkembang pesat hingga menjadi komoditas industri yang diunggulkan. Wilayah semacam Brasil misalnya memiliki iklim dan kualitas tanah yang sangat klop untuk pengembangan kopi, sehingga tidaklah mengherankan jika Negara ini mengalami surplus kopi. Kopi dengan wilayah ini kemudian dikenal dengan sebutan jenis Robusta.

Meski Brazil merupakan Negara penghasil kopi terbesar di dunia, Indonesia memiliki variasi ramuan kopi robusta dengan rasa yang mencengangkan, yaitu **kopi luwak** yang sudah terkenal ke seantero jagat rasa dan kemahalan harganya. Kopi Luwak adalah jenis kopi dari biji kopi yang telah dimakan dan melewati saluran pencernaan binatang bernama luwak atau dalam bahasa latinnya disebut Paradoxurus Hermaphroditus. Kopi ini berasal dari daerah Sumatra bagian selatan, Jawa dan Bali.. Kemasyhuran kopi ini telah terkenal sampai luar negeri. Bahkan di Amerika Serikat, terdapat kafe atau kedai yang menjual kopi luwak (Civet Coffee) dengan harga yang cukup mahal. Kopi ini berasal dari kotoran luwak itu sendiri.

Hanya saja kebenaran kopi yang dijual adalah benar-benar kopi luwak masih dipertentangkan. Kemasyhuran kopi ini diyakini karena mitos pada masa lalu, ketika perkebunan kopi dibuka besar-besaran pada masa pemerintahan

Hindia Belanda sampai dekade 1950-an, di mana saat itu masih banyak terdapat binatang luwak sejenis musang. Binatang luwak senang sekali mencari buah buahan yang cukup baik termasuk buah kopi sebagai makanannya. Hanya biji kopi dari buah kopi yang terbaik yang sangat digemari luwak. Setelah dimakan daging buahnya, biji kopi yang tidak dapat dicerna dalam sistem pencernaan luwak dibuang beserta kotorannya, yang sebelumnya difermentasikan dalam perut luwak. Biji kopi seperti ini, pada masa lalu sering diburu para petani kopi, karena diyakini berasal dari biji kopi terbaik dan difermentasikan secara alami.

Dipanen bukan oleh tangan manusia yang membuat kopi ini unik, musang yang punya cakar tajam dan berkeliaran di hutan dengan penciuman yang tajam suka memakan buah kopi selagi matang. Lalu mereka bergerak di waktu malam, memanjat pohon kopi baik Arabika maupun Robusta, mencium kopi yang paling merah paling manis dan paling enak, setelah membuang kulitnya, musang menelan buah kopinya secara utuh, di dalam perut musang dengan carian enzim mengasah dan memproses biji kopi yang terasa pahit, sepat dan penuh kafein yg bisa bikin pusing menjadi kopi legendaris dunia. Pakar makanan Kanada, **Massimo Marccone** pernah mengangap Kopi Luwak adalah legenda masyarakat belaka, dan melakukan test laboratorium dan menemukan bukti bahwa sistem pencernaan musang mengurangi kadar kafein pada kopi yang dimana menjelaskan bahwa kopi Luwak tidak sekeras kopi pada umumnya, dan enzim musang mencerna protein penyebab pahitnya kopi. Dari proses pengolahannya , semua tahapan itu terlihat benar-benar selektif dan memakan waktu yang cukup lama. Menurut keterangannya, kami mendapat informasi jika ciri khas kopi luwak asli

dapat dikenali dari aroma vanilla-nya. Kebetulan kami pun penikmat kopi, jadi merasa penasaran ingin merasakan kenikmatannya. Dari segi rasa, untuk anda yang biasa mencicipi kopi *instant* mungkin mengatakan jika kopi *luwak* rasanya biasa saja

Marcone adalah salah satu ahli yang terkenal oleh dunia dibidang makanan, datang ke Indonesia masuk ke hutan tropis Sumatra, dia mengumpulkan kisaran 5 kg tongkolan kopi luwak utuh yang terbentuk dari biji-biji kopi. Dengan menggunakan “standar emas” untuk menganalisa kopi luwak dalam lab di Universitas Guelph di Ontario. Seperti ahli forensik membaca tanda bekas peluru, Marcone menatap kopi luwak di bawah mikroskop elektron, mencari tanda khusus dari kotoran kopi luwak. Penelitian menyimpulkan bahwa peminum kopi luwak perlu berhati hati dengan kopi yang diminum supaya tidak tertipu. Kopi Luwak tulen kental seperti sirup, punya rasa coklat dan aroma vanilla dibarengi aroma hutan liar, tidak pahit. Penikmat kopi di Indonesia mendeskripsinya sebagai aroma hujan yang menyirami tanah, rasa kopi tertinggal di mulut dan kerongkongan lebih lama, dan bisa bertahan berjam jam di gelas yang sudah kosong. Menurut keyakinan, rasa kopi luwak ini memang benar benar berbeda dan spesial dikalangan para penggemar dan penikmat kopi.. Selain aroma dan citra rasanya yang nikmat membelai lidah khasiat kopi pun diyakini bisa meningkatkan stamina tubuh. Mungkin karena alasan higienis asal muasalnya kopi luwak, sebagian peminum kopi bisa saja bilang suka terhadap kewangian dan pesonanya. Kendati demikian, namanya tetap absah tertera dalam jajaran kopi terlangka yang digemari. Marsino Marconne, pakar kopi dari Universitas Guelph

di Ontario, bahkan dengan susah payah mendapatkan seberat 4,5 kg kopi luwak yang disimpannya sebagai acuan standar emas (gold standard) dalam menguji keaslian kopi ini. Ia mengklaim bahwa kebanyakan apa yang dipasarkan sebagai kopi luwak secara internasional ternyata tidak asli. Dari penjelasan di atas kita dapat memahami bahwa proses produksi kopi luwak bukanlah hal yang mudah. Karenanya kopi luwak dihasilkan dalam jumlah yang tidak banyak. Diperkirakan produksi tahunannya hanya sekitar 500 pounds. Karena kelangkaannya itulah, maka kopi luwak tidak dapat dinikmati di setiap tempat dan memiliki harga yang sangat mahal. Kotoran Luwak dari Indonesia kebanyakan terkumpul dari wilayah perkebunan kopi di P. Sumatra, yang kabarnya produksi tahunan tidak mencapai 500 kg. dan yang di bawa ke pasar bebas untuk di jual tidak lebih dari setengahnya. Luwak adalah binatang yang suka tinggal di tempat yang bersih. Bahkan ketika membuang kotorannya pun luwak memilih tempat yang bersih, misalnya di tanah yang kering, di atas bebatuan, dan di atas batang pohon yang tumbang. Karenanya, kandang pemeliharaan luwak harus dijaga kebersihannya setiap hari. Secara berkala luwak dipantau kesehatannya oleh Dokter Hewan setempat

Kopi terbaik didunia seperti Jamaica Blue Mountain, bisa punya ranking lebih tinggi dari *cupping test* dunia secara resmi bila dinilai dari segi aroma, rasa dan wewangian, tetapi **tidak se eksotis** seperti Kopi Luwak. Hingga kini, satu satunya sumber utuh dan asli kopi Luwak adalah dari Asia Tenggara, dan kebanyakan dari perkebunan kopi di pedalaman Sumatra, yang punya

kapasitas produksi terbatas karena nafsu makannya dan kapasitas pencernaan serta populasi Luwak yang terus berkurang.

2.4 Data Khusus

2.4.1 Positioning

Kopi luak adalah kopi yang sangat fenomenal karena citarasa yang khas/ unik dan diproses melalui pencernaan hewan luwak, yang kemasyurannya sampai ke penjuru dunia.

2.4.2 Karakteristik Produk

2.4.2.1 Daftar Isi

Pendahuluan

Bab I : Sejarah Kopi Dunia

Bab II : Varietas Kopi Luwak

Bab III : Pengolahan Kopi Luwak

Bab IV : Secangkir Kopi Luwak

Bab V : Khasiat Kopi Luwak

Tentang Penulis

2.4.2.2 Produksi

Material : - Cover : Hard Cover

- Cetak/ print : 6/4

- Finishing : Perfect Binding (benang jahit dan lem panas)

Jumlah : 100 lembar

Harga : sekitar Rp 300.000,00 – Rp 500.000,00

Distribusi : Aksara, Qb, Gramedia, TGA

2.5 Data Target Market

Target dari publishing buku pengetahuan “ Kopi Luwak Sebagai Kopi Fenomenal “ ini adalah sebagai berikut :

Demografi

Gender : Pria dan wanita

Usia : 25 - 40 tahun

Strata Sosial : Untuk golongan menengah keatas yaitu B - A+

Psikografi

- Personality : moody, aktif dalam sehari-hari, cinta produksi bangsa,
berpendidikan, berpikiran maju
- Behaviour : gemar membaca buku, senang hangout bersama rekan, suka
minum kopi menyukai aktifitas di café, jalan-jalan di mall,
berkecukupan

- Lifestyle : suka membawa laptop saat “nongkrong” di café, suka mendengarkan musik menggunakan ipod, beraktifitas dengan menggunakan mobil pribadi (kijang-alphard)

Geografi

- Di kota-kota besar seperti Jakarta, Bandung, Surabaya, Bali

2.6 Data Kompetitor

Untuk saat ini kompetitor buku pengetahuan tentang kopi belum terlalu padat, terutama untuk penulis dan pencipta buku yang menulis tentang spesifikasi Kopi Luwak sendiri. Karena itu untuk masalah kompetitor belum terlalu banyak, mungkin karena sekarang ini mereka lebih banyak menulis tema tentang kopi tetapi tidak spesifik membahas Kopi Luwak yang sebenarnya sangat penting untuk diketahui sejarahnya.

2.7 Analisa SWOT

Strength (kekuatan)

- a) Kopi luwak adalah kopi yang berasal dari Indonesia dan kemasyurannya telah menyebar ke penjuru dunia
- b) Kedai-kedai yang mempunyai nama Kopi Luwak, membuktikan bahwa Kopi Luwak masih dikonsumsi oleh masyarakat sampai sekarang

Weakness (Kekurangan)

- a) Hanya digemari bagi para penikmat kopi, sehingga tidak semua kalangan masyarakat menyukainya.

Oppurtunity (Kesempatan)

- a) Cukup banyak diantara kita yang masih tertarik dengan asal-usul Kopi Luwak, bukan sekedar mengetahui keberadaanya,tetapi lebih pada proses dari awal hingga akhir pembuatan kopi ini.
- b) Dari beberapa kalangan yang begitu mencintai dan penikmat kopi yang mempunyai rasa keingintahuan lebih dalam sehingga memungkinkan untuk menarik peminat terhadap buku pengetahuan ini.
- c) Buku Publikasi tentang spesifikasi kopi Luwak hampir jarang ditemui, melainkan hanya menjadi bagian dari isi buku bertema kopi
- d) Banyak dari masyarakat, terutama para penikmat kopi yang ingin menambah pengetahuan tentang salah satu jenis kopi ini

Threat (Ancaman)

- a) Minat baca yang kurang dari masyarakat kita yang mungkin akhirnya berefek kurang baik dari publikasi dari sebuah buku karena dianggap oleh pebisnis tidak menguntungkan dan dianggap bisnis mati

- b) Banyaknya kalangan modern sekarang lebih mencari pengetahuan yang berdasarkan ilmu komputerisasi yang dapat menciptakan hal-hal baru yang sangat menarik dikalangan muda
- c) Kurangnya minat dikalangan muda terhadap buku yang menceritakan sebuah ilmu pengetahuan, karena berkesan tidak modern dimata mereka.