

## REVITALISASI UKM KOPI LUWAK MENUJU PASAR EKSPOR

<sup>1</sup>Nedi Hendri dan <sup>2</sup>Suyanto

*1Fakultas Ekonomi, Universitas Muhammadiyah Metro, Jl. Ki Hajar Dewantara No.116 Metro*

*e-mail: <sup>1</sup>nedi\_hendri@yahoo.com, <sup>2</sup>suyanto.metro@gmail.com*

*Abstrak. Kopi luwak merupakan produk kopi yang tergolong langka karena harus melalui proses fermentasi di dalam perut binatang luwak. Lampung Barat merupakan sentra penghasil kopi luwak terbesar di Provinsi Lampung yang terletak di Kelurahan Way Mengaku, Kecamatan Balik Bukit. Mutu dan kualitas produk kopi luwak daerah ini merupakan kopi luwak terbaik kedua dunia. Namun berdasarkan hasil diskusi yang dilakukan bersama Mitra UKM Kopi Luwak didapatkan informasi bahwa untuk menembus pasar ekspor/dunia tidak semudah membalikkan telapak tangan. Kendala yang dihadapi cukup kompleks sehingga membutuhkan bantuan intervensi semua pihak secara bersama dan terkoordinasi. Permasalahan yang muncul dari beberapa aspek, yaitu; aspek Produksi, SDM, Manajemen, Finansial, Jaminan Mutu dan Strategi Pemasaran. Permasalahan yang paling pokok untuk menembus ekspor adalah adanya persyaratan Sertifikasi Keaslian Produk yang sampai saat ini belum jelas proses perolehannya. Metode dan Sasaran yang dilakukan pada kegiatan Program IbPE selama 3 tahun adalah sebagai berikut: 1). Melengkapi dan memperbaiki peralatan yang digunakan dalam proses produksi kopi luwak guna memenuhi kebutuhan dan standar ekspor; 2). Pendampingan pembuatan Sertifikasi Keaslian Produk; 3). Pendampingan dalam pengurusan dokumen badan hukum dan dokumen ekspor lainnya; 4). Melakukan pelatihan dan pendampingan kegiatan produksi, pengemasan, hingga pemasaran ke luar negeri.*

**Kata kunci:** *IPTEKS, Masyarakat, Produk Ekspor, Kopi Luwak dan Way Mengaku*

### 1. Pendahuluan

Kopi Luwak merupakan produk perkebunan di Lampung Barat, bahkan dengan produk kopi tersebut nama Lampung Barat semakin dikenal di mancanegara. Lampung Barat menjadi daerah sentra penghasil kopi luwak terbesar di Provinsi Lampung. Selain itu mutu dan kualitas produk kopi luwak daerah ini merupakan kopi luwak terbaik kedua dunia. Sentra perajin kopi luwak di Lampung Barat terletak di Kelurahan Way Mengaku, Kecamatan Balik Bukit. Di daerah ini terdapat 20 lebih produsen kopi luwak yang masih eksis menekuni usaha pembuatan kopi luwak baik yang telah memiliki merek dagang maupun masih skala rumahan tanpa nama. Setidaknya samapai saat ini tercatat empat merek dagang kopi luwak yaitu: Kopi Musong Liwa, Raja Luwak, Ratu Luwak, Duta Luwak, Rizky Luwak, Dewa Luwak dan Mahkota Luwak.

Usaha Kecil dan Menengah (UKM) yang akan dijadikan mitra dalam program IbPE ini adalah Raja Luwak dan Mahkota Luwak. UKM ini dipilih dikarenakan kedua UKM ini memiliki cakupan pasar dan kapasitas produksinya relatif stabil dibandingkan yang lainnya. Untuk lebih jelasnya akan kami jelaskan kondisi aspek bisnis eksisting masing-masing Mitra UKM yang relatif memiliki kesamaan dalam hal keseluruhan aspek bisnisnya, yaitu sebagai berikut:

## 1.1 Bahan Baku

Bahan baku kopi luwak adalah biji kopi segar yang diperoleh dari ladang Mitra UKM sendiri atau dibeli dari petani kopi lingkungan setempat langsung di petik dari pohonnya. Warta Ekspor (2014) Provinsi Lampung merupakan daerah penghasil kopi robusta terbesar di tanah air dengan produksi sekitar 140.000 hingga 150.000 ton per tahun. Daerah ini juga selama ini dikenal sebagai salah satu produsen utama kopi Indonesia dan “pintu gerbang” utama ekspor kopi Indonesia. Areal kopi robusta di Lampung seluas 163.000 hektar dan petani yang terlibat dalam budidaya kopi sebanyak 200.000 orang. Menurut data Diskoperindag Lambar tahun 2013 Lampung Barat merupakan sentra produksi kopi terbesar di Provinsi Lampung dengan luas areal 59.629 hektar dengan kapasitas produksi 61.215 ton per tahun. Bahan baku cukup melimpah sehingga tidak ada masalah bagi semua Mitra UKM yang ada tanpa harus mendatangkan dari daerah luar. Kedua Mitra UKM memiliki kebun kopi sendiri selain itu juga membeli kopi segar dari petani lingkungan sekitarnya.

## 1.2 Produksi

Kemampuan produksi kopi luwak di Liwa bisa mencapai 2 ton kopi per bulan ditopang oleh 20-an produsen kopi luwak dengan 169 ekor luwak/musang. Mitra UKM Raja Luwak 31 ekor luwak/musang dengan rata-rata produksi 100 kg per-bulan sedangkan Mitra UKM Mahkota Luwak memiliki 12 ekor luwak dengan rata-rata produksi 45 kg per-bulan.

Peralatan yang digunakan Mitra UKM Raja Luwak dan Mitra UKM Mahkota Luwak dalam proses pasca panen masih menggunakan peralatan sederhana/tradisional alasannya untuk menjaga keaslian dan kualitas kopi luwak itu sendiri. Pensortiran dan, pencucian dilakukan secara manual menggunakan tangan dengan memilih biji kopi yang baik, pengeringannya menggunakan sinar matahari langsung diatas penjemuran yang terbuat dari bambu atau dijemur atas diatap. Proses pengolahan menjadi *greenbeans* ditumbuk menggunakan batu jubleg, sedangkan pengelolaan menjadi *roasting* menggunakan peralatan rumahan seperti kuali dan kompor. Pengukuran kadar air masih berdasarkan filling/perasaan belum menggunakan alat mouistur tester, selanjutnya barulah proses pembubukan menggunakan mesin grinder kopi, Hanifah (2013). Nilai investasi untuk Mitra UKM Raja Luwak 275 juta-an sedangkan Mitra UKM Mahkota Luwak 200 juta-an.

## 1.3 Proses Produksi

Proses untuk memperoleh kopi luwak kualitas baik membutuhkan waktu cukup panjang dimulai saat memberi makan luwak pada sore hari dengan hamparan biji kopi merah pilihan. *Buah kopi pilihan terbaik yang dimakan luwak, dicerna didalam perut luwak dan mengalami proses fermentasi didalam perut luwak selama 8 sd 12 jam, kemudian buah kopi tersebut dikeluarkan kembali dalam keadaan utuh, biji kopi tersebut tidak hancur karena keras, kemudian dilakukan proses pemanenan dan pencucian hingga bersih, setelah itu dilakukan penjemuran hingga kering kadar air 18 - 20%.* Tahap selanjutnya kopi luwak gabah telah kering dijemur, kemudian diproses kembali menjadi berasan (*greenbeans*) dengan cara tradisional yaitu ditumbuk menggunakan batu jubleg dan halu. Setelah menjadi *greenbeans* kemudian dilakukan penjemuran kembali hingga kadar air 8 - 12%, kemudian dilakukan pengorengan menjadi *roasting*. Setelah menjadi *roasting* dilakukan pembubukan.dengan mesin grinder kopi, Winantara et al (2014). Tahapan terakhir adalah proses packaging sesuai

keinginan masing-masing mitra. Adapun proses lay-out proses produksi kedua mitra UKM sama relatif sama, yaitu sebagai berikut:

## 2. Metode Pelaksanaan

Tujuan dari program IbPE adalah untuk memacu pertumbuhan ekspor produk Indonesia melalui pertumbuhan pasar yang kompetitif, meningkatkan pengembangan UKM dalam merebut peluang ekspor melalui peningkatan kualitas produk dan pemasaran, mempercepat difusi teknologi dan manajemen masyarakat perguruan tinggi ke masyarakat industry, dan mengembangkan proses *link dan match* antara Perguruan Tinggi (PT), Industri, Pemda dan masyarakat luas. Untuk mendukung tujuan tersebut maka sasaran yang harus dicapai pada kegiatan Program IbPE selama 3 tahun adalah sebagai berikut:

1. Melengkapi dan memperbaiki peralatan yang digunakan dalam proses produksi kopi luwak guna memenuhi kebutuhan dan standar ekspor.
2. Pendampingan pembuatan Sertifikasi Keaslian Produk.
3. Pendampingan dalam pengurusan dokumen badan hukum dan dokumen ekspor lainnya.
4. Melakukan pelatihan dan pendampingan kegiatan berbagai jenis dimulai dari produksi, pengemasan, hingga pemasaran ke luar negeri. Cara yang digunakan untuk melaksanakan kegiatan ini adalah dengan pendampingan usaha kecil menengah/secara informal sebagai berikut:
  - a. Membuat SOP produk ekspor
  - b. Meningkatkan kualitas produk dengan cara pengukuran kadar air pada biji kopi luwak.
  - c. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tentang presentase kandungan gizi dan jamur pada biji kopi luwak.
  - d. Meningkatkan pengetahuan tentang sortasi dan pencucian biji kopi sesuai spesifikasi ekspor.
  - e. Keterampilan pengolahan kopi luwak menjadi *greenbeans*.
  - f. Keterampilan tentang pembuatan *Roasting* (kopi bubuk).
  - g. Pengetahuan tentang jaminan mutu produk.
  - h. Meningkatkan pengetahuan tentang sistem manajemen secara umum.
  - i. Memberikan ketrampilan sistim informasi akuntansi dengan menggunakan IT
  - j. Keterampilan tentang packaging sesuai standar ekspor.
  - k. Manajemen inventory.
  - l. Sistem auditing.
  - m. Perpajakan.
  - n. Cara perdagangan luar negeri.
  - o. Analisis usaha.
  - p. Membuat link dengan luar negeri.
  - q. Melakukan ekspor Kopi Luwak.

### 3. Hasil Yang Dicapai

Dari permasalahan utama dan target luaran yang dihadapi oleh Mitra UKM Kopi Luwak di daerah Way Mengaku, Lampung Barat, selama dua tahun kegiatan IbPE ini terlaksana telah diperoleh hasil sebagai berikut:

#### 1. Melengkapi SOP, Dokumen Badan hukum dan Dokumen Ekspor.

Setelah pengumuman kelulusan program IbPE yang diusulkan ke Dirjen Dikti Kementerian Ristek dan Dikti dinyatakan akan didanai, tim pengusul langsung berkoordinasi untuk melengkapi Kelengkapan Badan Hukum (TDP, SITU, SIUP, Izin Penagkaran) sudah diperbaharui, Pengurusan hak merk dalam proses validasi pada tahun 2015 serta pembuatan Standar Operasional Prosedur (SOP) produksi Kopi Luwak Berstandar Ekspor. Sedangkan pada tahun kedua (2016) kelengkapan dokumen ekspor yang dilengkapi antara lain: Surat Keterangan Asal Produk (e-SKA), Inatrade dari Kementerian Perdagangan RI, Nomor Induk Kepabeanaan (NIK) dari Bea Cukai.

#### 2. Pembelian dan Serah Terima Alat Produksi Kopi Luwak.

Kegiatan serah terima alat/mesin telah dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 30 Juli 2015 bertempat di pusat produksi UKM Raja Luwak dihadiri langsung oleh Ketua LPPM UM Metro bapak Dr. H. Handoko Santoso, M.Pd beserta kedua mitra UKM yaitu bapak Gunawan Supriyadi dan bapak Kasmun serta segenap karyawan. Adapun Alat produksi yang dilengkapi adalah Kadar Air (*Moisture Tester*), Oven Pengering, Mesin Pemecah Kulit Ari Kopi (*Heler*) dan Mesin Sangrai (penggorengan).

#### 3. Pelatihan Tahap 1

Kegiatan pelatihan pada tahun pertama dibagi dua yaitu: Pelatihan Kiat Memulai Bisnis Ekspor dan Packaging Produk Ekspor dibuat menjadi satu paket yang dilaksanakan pada hari minggu tanggal 31 Mei 2015 mulai pukul 08.00 WIB s.d 17.30 WIB yang dihadiri sekitar 30 pelaku UKM di Hotel Kaisar Jakarta dengan pemeteri Ir. Nursyamsu Mahyudin, M.Si. adalah National Trainer di PPEI (Pusat Pelatihan Ekspor Indonesia – Kemendag RI) dan dilaksanakan pada tanggal 30 s.d 31 Juli 2015 yang terdiri dari: *Teknik mengoperasikan mesin/alat produksi kopi luwak, Teknik Mengoperasikan alat pengukur kadar air (moisture tester), pembuatan SOP produksi kopi luwak berstandar ekspor, pelatihan dasar-dasar akuntansi dan manajemen.*

#### 4. Pelatihan Tahap 2.

Kegiatan pelatihan yang dilaksanakan pada tahun kedua dibagi dua yaitu: *Pelatihan Peningkatan Kapasitas Kelembagaan dan Pembuatan Website UKM Kopi Luwak* yang dilaksanakan pada hari sabtu sampai minggu tanggal 6 – 7 Agustus 2016 di UM Metro dengan tujuan *terciptanya sistem keuangan, manajemen SDM, manajemen persediaan yang baik dan tersertifikasinya keaslian produk kopi luwak guna menunjang kegiatan ekspor.* Dan “Akses dan Survey Pasar Ekspor Melalui Internet” yang diselenggarakan di Jakarta pada tanggal 23 sampai 25 Agustus 2016 oleh Balai Besar, Pusat Pelatihan Ekspor Indonesia (PPEI), Kementerian Perdagangan Republik Indonesia.

#### 5. Pembuatan Website dan Serah Terima Labtop dan Modem.

Kegiatan serah terima labtop dan modem dilaksanakan bersamaan dengan kegiatan pelatihan pada tanggal 6 Agustus 2016. Hal ini bertujuan guna perluasan pasar melalui jaringan internet / pemasaran online, serta ke depannya

dapat menunjang kegiatan administrasi dan keuangan berbasis komputer. Pembuatan Website Mitra UKM Kopi Luwak. Tindak lanjut dari kegiatan pemberian bantuan laptop kepada mitra dan pelatihan pembuatan website kepada masing-masing mitra, dilanjutkan oleh pembuatan dan pengisian fitur-fiturnya yang akan didampingi langsung oleh pemateri pelatihan bapak Swaditiya Risky, M.Pd dan mahasiswa prodi bahasa Inggris UM Metro.

#### **6. Mengikuti Pameran Internasional.**

Pada tanggal 12 s.d 16 Oktober 2016 para mitra UKM Kopi Luwak akan bertemu dengan buyer-buyer dari luar negeri dalam pameran internasional yaitu : Trade Expo Indonesia (TEI) 31th tahun 2016 di JI Expo Kemayoran, dimana pemerintah menghadirkan 1.000 para pengusaha asing/buyer dengan menanggung tiket dan akomodasinya, dan diperkirakan akan dihadiri tidak kurang dari 3.000 pengunjung asing lainnya.

#### **7. Meningkatkan Tingkat Kunjungan Turis Asing ke Pusat Produksi.**

Setelah dua tahun program ini berjalan tingkat kunjungan turis asing mulai meningkat, hal ini karena promosi dan peningkatan fasilitas tempat produksi kopi luwak. Para turis selain datang hanya sekedar ingin minum kopi sekaligus melihat proses produksi kopi luwak kedepan dapat dijadikan kawasan ekowisata di Lampung Barat.

#### **8. Perluasan Pasar melalui Pendampingan Pemasaran dan Temu Calon Buyer.**

Perluasan pasar ekspor melalui selain mengikuti Pameran Internasional dan pembuatan website sebagai wadah promosi kopi luwak, promosi juga dilakukan secara tidak langsung dengan menitipkan produk kopi luwak dan kartu nama kepada rekan-rekan tim pengusul yang berangkat/kunjungan keluar negeri. Guna mempercepat target tembus pasar ekspor rutin dan berkala pada tahun ketiga, tim pengusul melakukan pendampingan langsung dalam kegiatan temu calon buyer, yang telah disepakati terlebih dahulu. Dengan harapan kedepan terjadi deal ekspor.

Berdasarkan hasil pemantauan dan evaluasi dilapangan yang tim pelaksana lakukan, berikut capaian program IbPE Kopi Luwak yang dihasilkan:

**Tabel 1**

**Capaian program IbPE Kopi Luwak**

<b>NO</b>	<b>Program Kegiatan</b>	<b>Baseline</b>	<b>Hasil Capaian</b>
1	Melengkapi dan memperbaiki peralatan proses produksi Kopi Luwak.	Sebagian besar proses produksi menggunakan peralatan tradisional/manual walaupun menggunakan mesin sifatnya mitra UKM mengupah ketempat orang lain ( 35% )	Terjadi peningkatan jumlah mesin/alat produksi (Heler, Oven Pengering, Mesin Sangrai/Roasting, Alat Ukur Kadar Air dan Mesin seler packaging; meskipun ada alat/mesin yang harus dipakai bersama karena keterbatasan anggaran ( 75% )
2	Membuat SOP Produk ekspor untuk komoditi kopi luwak.	Belum ada SOP proses produksi sesuai standar ekspor ( 10% )	Sudah ada SOP proses produksi berstandar ekspor ( 100% )

3	Pelatihan tentang jaminan mutu produk sesuai standar ekspor.	Mitra UKM belum begitu memahami tentang jaminan mutu produk sesuai standar Ekspor ( 45%)	Mitra UKM memahami tentang jaminan mutu produk sesuai standar Ekspor ( 85%)
4	Pelatihan dan pendampingan tentang system informasi akuntansi dan Laporan Keuangan.	Mitra UKM belum menyadari pentingnya system informasi akuntansi dan Laporan Keuangan ( 25%)	Mitra UKM sudah menyadari pentingnya system informasi akuntansi dan Laporan Keuangan ( 85%)
5	Badan Hukum, Dokumen Ekspor dan Sertifikasi Keaslian Produk	Kelengkapan sebagian Badan Hukum hampir kadaluarsa dan belum ada Dokumen Ekspor ( 45% )	Kelengkapan Badan Hukum (TDP, SITU, SIUP, Izin Penagkaran) sudah diperbaharui dan Pengurusan hak merk dalam proses validasi, E-SKA, Intrade dan NIK ( 85%)
6.	Membuat Rintisan Link ke Luar Negeri (Website)	Mitra UKM belum memiliki Website sebagai media pemasaran (0%)	Mitra UKM telah memiliki Website sebagai media pemasaran (75%)

#### 4. Kesimpulan

Target luaran yang dihadapi oleh Mitra UKM Kopi Luwak di daerah Way Mengaku, Lampung Barat, yaitu melengkapi dan memperbaiki peralatan yang digunakan dalam proses produksi kopi luwak guna memenuhi kebutuhan dan standar ekspor telah terealisasi 100 % dan terciptanya sistem keuangan, manajemen SDM, manajemen persediaan yang baik dan tersertifikasinya keaslian produk kopi luwak guna menunjang kegiatan ekspor baru terealisasi 85 %. Persoalan yang tak kalah penting yang dihadapi oleh mitra adalah sampai saat ini belum adanya lembaga yang menangani dan berwenang mensertifikasi keaslian produk kopi luwak.

#### Daftar Pustaka

- Hanifah N., Kurniawati, D. (2013). Pengaruh Larutan Alkali dan *Yeast* Terhadap Kadar Asam, Kafein, dan Lemak Pada Proses Pembuatan Kopi Fermentasi. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, Vol 2, No. 2.
- Salamah, S.K.L.M.Z. (2014). Peluang, Hambatan, dan Kebijakan Ekspor Kopi Indonesia Ke Pasar Amerika Serikat. *eJournal Ilmu Hubungan Internasional*. Vol 3(1). 169-180
- Warta Ekspor. Pesona Kopi Luwak.  
[http://djpen.kemendag.go.id/app\\_frontend/admin/docs/publication/1551390367153.pdf](http://djpen.kemendag.go.id/app_frontend/admin/docs/publication/1551390367153.pdf)
- Winantara, I, M.Y., Bakar, A., Puspitaningsih, R. (2014). Analisis Kelayakan Usaha Kopi Luwak di Bali. *Reka Integra*. No.03 (2).