

**BAB III**  
**PROSES OLAHAN PRODUK KOPI LUWAK DI DESA BLINGOH,**  
**KABUPATEN JEPARA**

**A. Gambaran Desa Blingoh**

Desa Blingoh memiliki asal usul yang babat tanah Blingoh, babat tanah cikal bakal berawal dari Dukuh Gua yang diparkasai Mbah Wonosero kemudian melebarkan tanah ke dukuh Jugo, kemudian pusat desa pindah ke Blingoh yang dipimpin Kerso Dipo, kemudian Dargo, Miran, Mazkoer, Taswi, Giarno dan sekarang dipimpim Petinggi Sucipto.<sup>1</sup>

Desa Blingoh terletak 30 km di sebelah Utara Kota Jepara dengan kondisi geografis dataran rendah, Desa Blingoh terletak di antara perbatasan Kecamatan Donorojo dengan Kecamatan Keling. Di sebelah utara berbatasan langsung dengan Desa Tulakan, Desa Ujungwatu, Desa Banyumanis, dan Desa Clereng. Sebelah selatan Berbatasan dengan Desa Kelet. Pada sebelah timur berbatasan dengan Desa Jugo, dan Desa Ujungwatu. Sedangkan di sebelah barat berbatasan dengan Desa Kelet. Desa Blingoh terdiri dari beberapa dukuh, yaitu: Dukuh Lembah, Dukuh Simo, Dukuh Guwo. Penduduknya  $\pm$  8700 jiwa.

Masyarakat desa Blingoh dalam kesehariannya sangat rukun dan saling bergotong royong dalam mengembangkan usaha dan kemajuan desa. Masyarakat desa Blingoh dalam keberagamaannya berbeda-beda ada yang

---

<sup>1</sup> Dokumentasi Desa Blingoh Kecamatan Donorojo Kabupaten Jepara, dikutip 20 November 2014

Islam, Kristen, Hindu dan budha. walau memeluk agama berbeda namun kerukunan antar beragamanya patut dicontoh,

Matapencaharian masyarakat Desa Blingoh sebagian besar bertani, Mebel dan memiliki keunggulan Vokasi Produksi Kopi Luwak, dalam bentuk Veces, Greenben, dan Bubuk.<sup>2</sup>

## **B. Latar Belakang Usaha Kopi Luwak**

Berawal dari browsing internet, seorang pengusaha bernama Agung Dwi Prasetyo memepelajari dan menekuni usaha kopi luwak, pada tahun 2009, ia memulai usaha kopi luwak dengan mendatangkan luwak dari Semarang dan di kembangkan di perkebunan kopi di desa Tempur, desa Tempur terletak di sebelah barat desa Blingoh.<sup>3</sup>

Sistem kopi luwak alam degan cara membiarkan musang hidup bebas, dan memelih biji kopi sesuai selera, musang dengan panca indra yang tajam mamapu memeilih biji kopi yang berkualitas baik, karena kopi yang dipilih oleh musang benar-benar kopi yang telah masak dengan wana kopi merah tua.<sup>4</sup>

Dari budidaya kopi luwak Agung Dwi Prasetyo secara alam ini, ia mendapatkan kopi yang berkualitas sangat baik, tetapi untuk kuantitas dan pengumpulannya tidak mudah, sehingga hasil yang diperolehnya belum dapat

---

<sup>2</sup> Dokumentasi Desa Blingoh Kecamatan Donorojo Kabupaten Jepara, dikutip 20 November 2014

<sup>3</sup> Observasi Desa Blingoh Kecamatan Donorojo Kabupaten Jepara, dikutip 20 November 2014

<sup>4</sup> Observasi Desa Blingoh Kecamatan Donorojo Kabupaten Jepara, dikutip 20 November 2014

memenuhi permintaan pasar, maka ia melanjutkan usahanya dengan membuat budidaya Luwak kandang dengan membangun kandang luwak di desa Blingoh kecamatan Donorojo. Dengan sistem budidaya luwak kandang ini usaha kopi luwak berkembang dan menghasilkan produk olahan yang beraneka ragam, dan pemasaran kopi luwak dari lokal, nasional sampai ke mancanegara.<sup>5</sup>

Dengan adanya usaha kopi luwak Agung Dwi Prasetyo membuat masyarakat daerah sekitar Blingoh antusias untuk melakukan penanaman tumbuhan kopi, jenis yang ditanam kopi Arabica. Lokasi penanaman kopi ini berada dikebun-kebun warga dan ada sebagian ditanam dilereng-lereng bukit.<sup>6</sup>

### **C. Proses Olahan Produk Kopi Luwak**

Tanaman kopi merupakan komoditi perkebunan yang mempunyai nilai ekonomi tinggi sehingga prospektif untuk dikembangkan. Di pasar dunia harga kopi arabika lebih mahal daripada kopi robusta, oleh karena itu petani Jepara memilih kopi arabika sebagai varietas kopi untuk ditanam.

Kopi luwak adalah biji kopi yang telah dimakan oleh luwak atau sejenis musang (*Paradoxurus hermaphrodites*) yang kemudian setelah keluar bersama kotoran diproses menjadi kopi luwak. Dalam pencernaan

---

<sup>5</sup> Observasi Desa Blingoh Kecamatan Donorojo Kabupaten Jepara, dikutip 20 November 2014

<sup>6</sup> Observasi Desa Blingoh Kecamatan Donorojo Kabupaten Jepara, dikutip 20 November 2014

luwak terjadi proses fermentasi pada suhu optimal 24-26 derajat Celcius, dibantu oleh enzim dan bakteri tertentu. Proses fermentasi inilah yang menjadikan kopi luwak harum serta memiliki cita rasa enak dan nikmat.

Biji kopi yang keluar bersama kotoran ini masih terbungkus kulit tanduk, yaitu kulit luar yang keras mirip seperti tempurung kelapa. Jadi biji kopi tak hancur dalam pencernaan luwak sehingga sifat biologinya tetap, yaitu ketika ditanam dapat tumbuh.

Proses pembuatan kopi luwak meliputi lima langkah pokok; Pertama, penjemuran kotoran luwak di bawah terik matahari (full sun drying) hingga kadar air tersisa 20 persen – 25 persen. Kedua, pemisahan kulit tanduk dengan cara ditumbuk secara tradisional atau modern agar menjadi greenbean (beras kopi luwak). Ketiga, pencucian dengan air mengalir. Keempat, penggorengan (*roasting*) secara tradisional atau moderen. Kelima, pembubukan (*grinding*) untuk mendapatkan butiran kopi yang halus. Demikianlah fakta (*manath*) kopi luwak dan proses pembuatannya.

Kopi luwak Jepara adalah cita rasa dan aroma kopi luwak yang berasal dari lereng gunung Muria di Jepara, Dengan ketinggian diatas 1000 meter dari permukaan air laut, kopi Arabica yang dihasilkan memiliki kualitas yang bagus dan rasa khas kopi Arabica.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup><http://www.kopiluwakjepara.com/>

Rasa yang dihasilkan oleh pohon kopi dari daerah tempur di Jepara, tidak mengandung zat-zat anorganik yang biasanya diberikan kepada pohon kopi untuk pertumbuhan dan pemeliharaannya. Pohon kopi yang tumbuh di Jepara adalah pohon kopi alami tanpa diberikan zat-zat anorganik yang bisa merugikan tubuh.

Budidaya kopi luwak dibedakan menjadi dua macam berdasarkan produksinya yaitu kopi luwak alami dan kopi luwak budi daya kandang (kopi luwak kandang).<sup>8</sup> Kopi luwak alami yaitu proses alami untuk mendapat kan biji kopi luwak pilihan, dengan cara mengambil kotoran yang dihasilkan oleh luwak yang memakan biji kopi dalam kondisi bebas tidak dalam kandang. Luwak dibiarkan hidup dalam kebun kopi dan dibebaskan mengambil biji kopi pilihan dan memakan serta mengeluarkan feses secara alami, kemudian petani mengambil feses yang dikeluarkan oleh luwak dikebun yang hidup di dalamnya luwak liar. Sedangkan kopi luwak budi daya kandang (kopi luwak kandang) yaitu petani membudidayakan luwak, memeliharanya dalam sebuah kandang denganmemberikan makan dengan menu buah-buahan dan memberikan kopi yang telah matang untuk dipilh dan dimakan luwak pada sore hari, dan keesokan harinya petani mengambil feses dalam kandang

Dalam hal budidaya kopi luwak, Masyarakat Blingoh menggunakan kedua proses tersebut, hal ini dilakukan untuk mendapatkan hasil kopi luwak yang maksimal.

---

<sup>8</sup>Haryanto,S.P. Prospek Tinggi Bertanam Kopi Pustaka Baru Press,Yogyakarta, hlm.193

Ada dua proses pengolahan biji Kopi luwak yang dibuat Pengusaha Kopi luwak di desa Blingoh: *pertama*, Biji kopi luwak yang berhasil dikumpulkan kemudian dijemur dua hari sampai kering, kemudian dikupas kulitnya dengan menyortasi untuk memilih biji kopi kelas A, B, dan C. Proses selanjutnya biji kopi kemudian di tumbuk menjadi biji beras (green bean) dan menghilangkan kulit arinya, setelah bersih biji beras kopi disangrai sampai warna cokelat kehitam-hitaman yang mengeluarkan bau khas yang nikmat, proses selanjutnya penggilingan menjadi bubuk kopi sampai halus atau sesuai dengan pesanan konsumen, kemudian pengemasan dalam kaleng maupun alumunium foil. *Kedua*, Biji kopi luwak yang berhasil dikumpulkan kemudian dijemur dua hari sampai kering, kemudian dibersihkan dengan air sampai bersih kemudian dikeringkan dua hari, setelah itu ditumbuk secara tradisonal untuk mengupas kulitnya, menyortasi untuk memilih biji kopi kelas A, B, dan C. Proses selanjutnya biji kopi kemudian di tumbuk menjadi biji beras (green bean) dan menghilangkan kulit arinya, setelah bersih biji beras kopi disangrai sampai warna cokelat kehitam-hitaman yang mengeluarkan bau khas yang nikmat, proses selanjutnya penggilingan menjadi bubuk kopi sampai halus atau sesuai dengan pesanan konsumen, kemudian pengemasan dalam kaleng maupun alumunium foil.

#### **D. Olahan Produk Kopi Luwak menurut Hukum Islam**

Terkait kopi Luwak, Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor: 07 Tahun 2010 tentang Kopi Luwak mengumumkan fatwa yang menyatakan,

kopi luwak halal setelah melalui proses pencucian. Diperbolehkan meminum, memproduksi, dan memperdagangkannya.

Dari uraian proses olahan kopi luwak yang dilakukan pengusaha Di Desa Blingoh diatas, ada dua macam: *pertama*, proses sesuai dengan fatwa MUI Nomor: 07 Tahun 2010 tentang Kopi Luwak yaitu membersihkan kopi luwak terlebih dahulu sebelum mengolahnya, dan ini hukumnya suci dan halal diminum. *Kedua*, proses pengolahan tanpa melakukan proses pembersihan atau penyucian terlebih dahulu, maka proses yang kedua ini dihukumi *mutanajjis* (barang terkena najis), berarti mengonsumsinya haram hukumnya.