

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. 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 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.

2. Biji kopi luwak yang keluar bersama kotoran bukanlah najis, melainkan mutanajis, yang didefinisikan sebagai benda yang asalnya suci, lalu terkena najis dari benda lain. Jadi biji kopi luwak ini asalnya suci, lalu terkena kotoran luwak sehingga menjadi mutanajis. Kaidah fiqih menyatakan: “*al-ashlu fi al-a'yan at-thaharah wa an-najasah 'aridhah*” (Hukum asal benda adalah suci, sedang kenajisan bukanlah sifat asli benda). biji kopi *mutanajis* ini termasuk yang masih dapat disucikan, karena mengalami proses pemisahan kulit tanduk dan pencucian dengan air. Para ulama menyatakan mutanajis ada dua macam; (1) yang dapat dikembalikan pada kondisi aslinya, yaitu suci, dengan membersihkannya dari najis, misalnya baju yang terkena najis, (2) yang tak mungkin disucikan, seperti air susu yang tercampur najis. Ketiga, biji kopi mutanajis ini sifat biologinya tetap dan karenanya dihukumi suci jika sudah dicuci dengan air. Bukti tetapnya sifat biologi adalah jika biji kopi ditanam ia masih dapat tumbuh

B. Saran

1. Dengan adanya tulisan ini diharapkan masyarakat lebih memahami hukum Kopi luwak secara umum dan khususnya kopi luwak lokal yang diolah masyarakat Blingoh.
2. Masyarakat dan konsumen harus pintar, teliti sebelum membeli. Kehalalan produk makanan dan minuman perlu diperhatikan, supaya tidak terjerumus dalam hal yang dilaranga agama.

3. Masyarakat supaya lebih mencintai produk dalam negeri karena kualitas dan kehalalannya masih relatif terjamin

C. Penutup

Dengan memanjatkan rasa *alhamdulillah* penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, walaupun dalam bentuk yang sangat sederhana. Kemudian dengan sepenuh hati penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini jauh dari sempurna. Hal ini karena keterbatasan kemampuan penulis. Meskipun demikian penulis sudah berusaha semaksimal mungkin untuk mencapai suatu target yang diharapkan sebagai karya ilmiah. Di sisi lain penulis memaparkan serta merangkum berbagai literatur untuk dijadikan sebagai perwujudan suatu karya ilmiah, namun masih banyak kekurangan serta kesalahan yang diluar kemampuan penulis. Maka dengan rendah hati penulis mengharapkan dari pembaca, kritik serta saran yang bersifat membangun demi penyempurnaan pada masa yang akan datang. Tak lupa kami ucapkan terima kasih kepada Bapak Pembimbing yang telah mengarahkan dan memberi petunjuk, sehingga dapat terwujud karya ilmiah ini.