

Kopi Luwak Probiotik

Inventor : Suprio Guntoro
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Bali

Status Perlindungan HKI : Paten P00201000346



Kopi luwak memiliki cita rasa dan aroma yang khas karena pengaruh mikroba probiotik yang terdapat di saluran pencernaan luwak, yakni organ *intestinum* (usus halus) dan *caecum* (usus buntu).

Produksi kopi luwak secara konvensional dilakukan dengan memberikan kesempatan kepada luwak untuk memakan buah kopi yang telah masak. Namun cara ini memerlukan biaya yang mahal dan hasilnya terbatas.

Suatu terobosan telah dilakukan melalui penggunaan mikroba probiotik yang diisolasi dari saluran pencernaan luwak untuk mefermentasi biji kopi, sehingga menghasilkan produk kopi yang memiliki cita rasa dan aroma yang mendekati kopi luwak asli.

Kelebihan kopi luwak probiotik adalah biaya produksinya jauh lebih murah, volume produksi lebih terprogram, bebas dari aroma tanah, dan lebih higienis.

Teknologi ini potensial dikembangkan dalam skala komersial. Teknologi produksi kopi luwak probiotik telah dilisensi oleh PT. Zeoprima Industri dan Koperasi Satmakura dengan masa perjanjian selama 5 tahun, 2012-17.