

Kopi Luwak Artifisial

Inventor : Mulyana Hadinata
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan
Pasca Panen Pertanian

Kopi luwak mempunyai rasa yang khas sehingga mempunyai harga jual yang tinggi, namun kopi luwak asli tidak terjamin keamanannya untuk dikonsumsi karena berpotensi tercemar *E. coli* dan *Salmonella*.

Kopi luwak artifisial dihasilkan dengan teknologi bioreaktor dan isolat bakteri lambung luwak. Bioreaktor merupakan peralatan yang menyediakan lingkungan biologis untuk menunjang terjadinya reaksi biokimia yang melibatkan organisme atau komponen biokimia aktif yang berasal dari organisme. Kopi luwak artifisial memiliki senyawa volatile yang identik atau memiliki kesamaan dengan kopi luwak asli dan masuk ke dalam golongan specialty kopi.

Proses fermentasi biji kopi di dalam bioreaktor dapat dikontrol sesuai dengan kondisi luwak, baik pH, suhu, lama fermentasi maupun enzim dan gerakan peristaltic pencernaan luwak.

