

**Pelaksanaan Pengawasan Proses Produksi Kopi Luwak Dalam Upaya Menjaga Kualitas  
Pada Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara (PTPN) XII (Persero) Kebun Kalisat  
Jampit Bondowoso**  
*(Supervision Civet Coffee Production Process In Order to Maintain the Quality of  
Nusantara Plantation Ltd (PTPN) XII  
Kebun Kalisat Jampit Bondowoso)*

Dani Dwi Ariyanto, Suhartono, I Ketut Mastika  
Jurusan Ilmu Administrasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jember (UNEJ)  
Jln. Kalimantan 37, Jember 68121  
E-mail: suhartono152@yao.com

**Abstrak**

Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara (PTPN) XII (Persero) Kebun Kalisat Jampit Bondowoso adalah badan usaha milik Negara (BUMN) agribisnis dengan *core business* Kopi, dan merupakan salah satu industri kopi nasional yang produk utamanya berupa kopi yang berada dibawah naungan Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara (PTPN) XII (Persero). Produk kopi arabika dan kopi luwak telah dipasarkan nasional bahkan internasional, yang mengalami persaingan ketat dengan semakin banyaknya perusahaan kopi sejenis. Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara (PTPN) XII (Persero) Kebun Kalisat Jampit Bondowoso telah melaksanakan pengawasan dalam proses produksi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mendeskripsikan pelaksanaan pengawasan proses produksi yang dilakukan oleh Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara (Persero) XII Kebun Kalisat Jampit Bondowoso. Penelitian ini dilakukan pada Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara (Persero) XII Kebun Kalisat Jampit Bondowoso. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah tipe penelitian deskriptif dengan paradigma kualitatif. Pengumpulan data yang dilakukan untuk mendapatkan data yang akurat guna mendukung penelitian ini adalah dilakukan dengan teknik observasi, wawancara, teknik pengumpulan data sekunder yaitu dokumentasi. Proses penentuan informan pada penelitian ini adalah menggunakan teknik *snowball sampling*. Diawali dengan menemukan seseorang atau beberapa informan meminta lebih lanjut lagi dan siapa nantinya responden lain yang berkaitan dengan topik permasalahan yang akan diangkat oleh peneliti, sehingga jumlah informan bisa berkembang sesuai dengan kelengkapan.

**Kata Kunci:** Agribisnis, Kopi arabika, kopi luwak, Pengawasan, Persaingan, Proses Produksi.

**Abstract**

*Nusantara Plantation Ltd (PTPN) XII (Persero) Garden of Kalisat Jampit Bondowoso are state-owned enterprises (SOEs) agribusiness with the core business of coffee, and is one of the coffee industry national product as its main coffee under the auspices of a Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara (PTPN) XII (Persero). Arabica coffee products and civet coffee has been marketed nationally and even internationally, who have tough competition with the increasing number of coffee companies similar. Nusantara Plantation Ltd (PTPN) XII (Persero) Garden of Kalisat Jampit Bondowoso has conducted surveillance in the production process. This study aims to identify and describe the implementation of process control production conducted by Nusantara Plantation Ltd (Persero) XII Gardens of Kalisat Jampit Bondowoso. The research was conducted on Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara (Persero) XII Gardens of Kalisat Jampit Bondowoso. The method used in this study is a type of descriptive study with qualitative paradigm. Data collection to obtain accurate data to support this research was done by observation techniques, interviewing, data collection techniques of secondary documentation. The process of determining the informants in this study is the use of techniques snowballsampling. Begins with finding someone or some informants requested further and who later other respondents related to the topic of the issues to be raised by researchers, so the number of informants could be developed in accordance with the completeness.*

**Keywords:** Agribusiness, Arabica coffee, Luwak coffee, Control, Competition, Production Process.

**Pendahuluan**

Kopi menempati peringkat dua dunia dalam hal konsumsi, satu tingkat di bawah air putih. Sekitar dua juta orang meminumnya setiap hari. Hal ini membuat kopi menjadi komoditas utama terbesar ketiga setelah minyak

bumi dan gas. Atas kepopulerannya, tak mengherankan jika terdapat puluhan bahkan ratusan jenis varietas baru yang ditemukan secara sengaja ataupun tidak sengaja bermunculan. Mulai dari yang dikenal dengan kopi Arabica, Yamen mocha, Java, Oxaca, dan lain-lain. Semua jenis varietas unggulan ini berlomba-lomba memasok kopi

memenuhi tingginya tingkat permintaan dari berbagai negara di dunia.

Kopi luwak merupakan istilah generik jenis kopi seduh dari biji kopi yang telah dimakan dan melewati saluran pencernaan satwa sejenis musang, yang oleh masyarakat di Jawa biasa disebut sebagai Luwak (*Paradoxurus hermaphrodirus*). Kemasyhuran kopi itu diyakini karena mitos pada masa lalu, ketika perkebunan kopi di buka besar-besaran di Indonesia pada masa pemerintahan Hindia Belanda, sampai dekade 1950-an. Pada masa pemerintahan kolonial Belanda perkebunan dibuka secara besar-besaran terutama di daerah-daerah pedalaman, baik di Jawa maupun Sumatra, atau di daerah lain dinusantara. Salah satu komoditas yang saat itu diproduksi secara massal adalah kopi. Namun demikian sebagai petani, rakyat pribumi justru tidak pernah merasakan hasil panen dari perkebunan kopi ini karena seluruh hasil panen harus disetor ke pemerintahan pada waktu itu. Akhirnya para petani atau tukang kebun pada waktu itu hanya berani mengambil biji-biji yang berasal dari kotoran luwak yang tercecer dipermukaan tanah. Dari sinilah istilah kopi luwak mulai dikenal. Luwak senang sekali mencari buah-buahan yang cukup baik, termasuk buah kopi, sebagai makanannya. Bukan sembarang kopi, tapi buah kopi terbaik dan paling masak yang dipilihnya. Biji dari buah kopi terbaik itu difermentasi di dalam perut luwak, dan akan dibuang bersama kotoran binatang itu. Menurut keyakinan, rasa kopi luwak memang benar-benar berbeda dan spesial di kalangan para penggemar dan penikmat kopi.

Pada Proses pencernaan kopi dalam perutnya, luwak berusaha untuk membuang semua zat yang bersifat aditif dan kimia. Perut luwak menghasilkan suhu sangat pas untuk mengurangi kadar kafein dalam kopi. Jadi dapat dipastikan bahwa kopi luwak bebas dari pestisida. Pada penelitian Universitas Indonesia terbukti bahwa kadar kafein yang terkandung dalam kopi luwak asli hanya berkisar antara 0,5 % sampai dengan 1 %. Hasil tersebut adalah persentasi terkecil dibandingkan dengan penelitian pada jenis kopi lain. Kadar kafein yang rendah ini yang membuat kopi luwak asli aman dikonsumsi untuk penderita jantung dan maag karena bebas dari pestisida, pupuk kimia, hormon pertumbuhan dan benih transgenik. Kopi luwak palsu akan terasa efeknya pada penderita maag. Maka dari itu kopi Luwak merupakan salah satu produk yang sangat aman bagi kesehatan. Seperti yang telah diketahui bahwa efek dari pestisida, pupuk kimia, dan bahan kimia lainnya tersebut dapat mencemarkan lingkungan, merusak ekosistem, dan menimbulkan berbagai macam penyakit. Selain ramah lingkungan, biaya produksi kopi luwak dapat ditekan seminimal mungkin karena prosesnya dilakukan secara alami. Harga kopi luwak dapat dinaikkan semaksimal mungkin, sebab sebagian besar penggemar produk tersebut merupakan golongan kelas menengah keatas. Mereka lebih mementingkan kesehatan dibandingkan harga produk yang murah.

Kemampuan luwak memfermentasi biji kopi dalam pencernaannya ini membuat harga kopi luwak menjadi termahal di dunia. Tidak ada alat lain apapun yang mampu menghasilkan fermentasi sempurna seperti yang dihasilkan secara alami oleh luwak. Kopi luwak atau yang disebut *Civet Coffea* diakui sebagai kopi kampiun. Di Amerika

Serikat misalnya, untuk mencicipi kopi luwak Asli kita harus mengeluarkan uang US\$ 50 bahkan lebih untuk secangkir kopi luwak. Di Jakarta harga satu cangkir kopi luwak sekitar Rp 80.000 dan di Singapura harga secangkir kopi luwak adalah Rp 480.000. Dari uraian di atas menunjukkan bahwa kopi luwak menjadi produk unggulan di negara-negara selain Indonesia, hal ini disebabkan oleh cita rasa yang berbeda dari jenis kopi yang lain.

**Tabel 1.** Data produksi kopi luwak pada PTPN XII (Persero) Kalisat Jampit Bondowoso tahun 2009-2012

No	Bulan	2009	2010	2011	2012
		Kg	Kg	Kg	Kg
1.	Februari-April	102,5	386	436	269
2.	Mei	193,7	354	459	259
3.	Juni	273,7	557	725	344
4.	Juli	256,1	345	603	526
5.	Agustus	221,3	210	125	585
6.	September	102,2	162		236
Jumlah		1.149,5	2.014	2.348	2.22

Sumber : PTPN XII (Persero) Kalisat Jampit Bondowoso tahun 2012

Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara (PTPN) XII (Persero) Kebun Kalisat Jampit Bondowoso yang merupakan salah satu Badan Usaha Milik Negara memiliki beberapa Afdeling antara lain Afdeling Jampit, Afdeling krepekan, Afdeling Sempol, Afdeling Kampong Malang dan Afdeling Kampong Baru yang memproduksi kopi luwak. Pada tahun 2009 produksi kopi luwak mencapai 1.149,5 Kg. Pada tahun 2010 produksi naik mencapai 2.014 Kg dan pada tahun 2011 mencapai 2.348 Kg, tetapi terjadi penurunan produksi pada tahun 2012 yaitu 2.219 kg. Produksi kopi luwak di perusahaan ini rata-rata mencapai 1932,625 kg per tahun. Terjadi kenaikan jumlah produksi pada setiap tahunnya kecuali dari tahun 2011-2012. Hal ini bisa dilihat pada tabel 1. di atas.

Perusahaan telah mempunyai SOP (*Standard Operating Procedure*) yang digunakan untuk memperoleh kualitas dan kuantitas produk kopi luwak. SOP (*Standard Operating Procedure*) dibuat untuk menjamin pelaksanaan proses produksi sesuai dengan standart. SOP (*Standard Operating Procedure*) merupakan pedoman dari semua kegiatan produksi yang akan dilaksanakan dalam menjalankan kegiatan proses produksi di dalam perusahaan. Dengan adanya SOP (*Standard Operating Procedure*) tersebut diharapkan tujuan perusahaan akan dapat tercapai.

Berikut ini proses pengolahan kopi luwak di Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara (PTPN) XII (Persero) Kebun Kalisat Jampit Bondowoso melalui beberapa tahapan : Pengumpulan bahan setengah jadi, pencucian, penjemuran, pemisahan kulit, sortasi, uji citarasa dan pengemasan. Dari setiap tahapan diperlukan suatu pengawasan agar proses yang dilakukan berjalan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan oleh perusahaan dan memperoleh mutu yang berkualitas tinggi, sehingga apa yang diinginkan oleh konsumen dapat terpenuhi. Dari beberapa tahapan proses produksi, tahap sortasi yang membutuhkan Pengawasan yang ekstra karena sortasi merupakan suatu proses pemisahan kopi berdasarkan mutu. Sortasi merupakan suatu proses akhir pemisahan mutu kopi

berdasarkan kualitasnya. Dalam proses ini biji kopi yang telah dipisahkan berdasarkan ukurannya yaitu X,M dan S dipisahkan lagi dari biji kopi yang muda, cacat ataupun kotoran/benda asing yang terikut selama pengolahan. Kopi cacat dan kopi local yang meliputi kopi jenis pea berry (A/WP-PB), poly embrio (A/WP-PE), cacat/lubang 1 (A/WP-lokal K), ukuran SS (A/WP-lokal B). Maka dari itu pentingnya sebuah Pengawasan agar apa yang sudah direncanakan dapat tercapai.

Bahan baku yang digunakan oleh Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara (PTPN) XII (Persero) Kebun Kalisat Jampit Bondowoso adalah kopi arabika (*arabica coffee*), merupakan jenis kopi terbaik dan sesuai dengan SOP (*Standard Operating Procedure*) yang ada dalam perusahaan. Bahan baku merupakan salah satu bagian sistem produksi yang sangat penting keberadaannya dalam perusahaan. Tanpa adanya bahan baku, perusahaan tidak akan bisa melaksanakan proses produksi, karena tidak ada bahan baku yang akan diolah oleh perusahaan.

Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara (PTPN) XII (Persero) Kebun Kalisat Jampit Bondowoso dalam mempertahankan mutu dan kualitas kopi luwak tidak hanya pada batas proses produksi, perawatan luwak juga harus diperhatikan. Proses produksi kopi luwak berbeda dengan proses produksi yang lain, bukan hanya mesin yang mempengaruhi mutu dan kualitas, luwak juga mempunyai peran yang sangat besar dalam menciptakan sebuah rasa. Untuk itu diperlukan perawatan pada luwak. Berikut beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam perawatan luwak :

- a. Jumlah Luwak 120 ekor
- b. Kandang luwak diusahakan senatural mungkin, hindarkan dari kesan artificial agar luwak tidak stres
- c. Petugas yang memelihara luwak sekaligus mengambil kopi luwak harus dicarikan orang yang menyayangi binatang serta bisa menjadi "pawang luwa"
- d. Perlu berkoordinasi dengan Dokter Hewan terdekat untuk bisa memantau kondisi dan kesehatan luwak
- e. Komposisi makanan harus diupayakan tidak 100 % buah kopi, tapi dikombinasi dengan buah-buahan yang lain dan makanan yang mengandung lemak dan protein seperti halnya daging, makanan kucing, dengan komposisi 5 hari buah kopi dan 2 hari makanan bukan buah kopi yang diberikan secara berseling dalam kurun waktu 1 minggu.
- f. Harus dikesankan bahwa pemeliharaan luwak ini bukan menyiksa binatang, bukan mengeksploitasi dagingnya, namun harus dikesankan bahwa luwak dipelihara untuk bisa berkembang biak serta kalau perlu dilepas kembali ke habitatnya.
- g. Memproduksi kopi luwak harus didasarkan pada *Limited Production* but *Unlimited Revenue* karena Kopi Luwak adalah *Boutique Coffee*

Untuk meningkatkan keterjaminan sebuah produk perlu adanya pengawasan yang terus menerus secara berkala dan proses sertifikasi yang dilakukan pemerintah untuk produk pertanian semakin diperketat, serta pencitraan image yang tepat yakni dengan pemerkan dan pengemasan yang sesuai dan mampu dijual. Oleh karena itu, upaya peningkatan di dalam produksi kopi luwak harus terus

menerus dilakukan dan ini memerlukan bantuan semua pihak tidak terkecuali masyarakat pada umumnya. Demi menuju ke arah yang lebih baik, diperlukan kesadaran untuk tidak melakukan pemalsuan kepada produk kopi luwak karena akan merusak citra. Hal ini perlu dipahami oleh semua pihak agar produk kopi luwak semakin berkembang dengan baik.

Berdasarkan Uraian diatas, maka rumusan dalam penelitian ini difokuskan dalam 3 hal yaitu :

- a. Bagaimana pelaksanaan pengawasan bahan baku kopi luwak dalam menjaga kualitas pada perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara (Persero) XII Kebun kalisat Jampit Bondowoso?
- b. Bagaimana pelaksanaan pengawasan luwak dalam menjaga kualitas pada perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara (Persero) XII Kebun kalisat Jampit Bondowoso?
- c. Bagaimana Pelaksanaan pengawasan proses produksi kopi luwak dalam menjaga kualitas pada perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara (Persero) XII Kebun kalisat Jampit Bondowoso?

Berdasarkan uraian pada rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini adalah ingin mengetahui dan mendeskripsikan Pelaksanaan pengawasan proses produksi kopi luwak dalam upaya menjaga kualitas pada Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara (Persero) XII Kebun Kalisat Jampit Bondowoso.

### Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah tipe penelitian deskriptif dengan paradigma kualitatif. Tahap penelitian ini terdiri dari Tahap Persiapan, Tahap Pengumpulan Data, Tahap Pemeriksaan Keabsahan Data, Tahap Analisis Data, dan Tahap penarikan Kesimpulan. Pengumpulan data yang dilakukan untuk mendapatkan data yang akurat guna mendukung penelitian ini adalah dilakukan dengan teknik observasi, wawancara, teknik pengumpulan data sekunder yaitu dokumentasi. Proses penentuan informan pada penelitian ini adalah menggunakan teknik *snowball sampling*. Tahap analisis data, teknik yang digunakan pada penelitian ini menggunakan metode analisis domain dan taksonomi.

### Hasil dan Pembahasan

SOP pada masing-masing tahap proses produksi yang ada pada PTPN XII (Persero) Kebun Kalisat Jampit:

1. Pengumpulan bahan setengah jadi
  - a) Bahan setengah jadi berupa biji kopi berkulit tanduk yang dikumpulkan di kebun kopi atau kandang luwak.
  - b) Kotoran luwak dikumpulkan setiap hari oleh petugas khusus yang sudah terlatih dalam mengenali kopi luwak.
2. Pencucian dan penjemuran (*Washing and Sun Drying*)
  - a) Kopi luwak yang masih bercampur dengan kotoran luwak segera dibersihkan dengan dicuci hingga bersih dengan menggunakan air bersih.
  - b) Kopi luwak yang sudah dicuci langsung dijemur (sun drying) sampai kering (kadar air 12%). Proses pengeringan sebisa mungkin tidak menggunakan

mesin pengering untuk menghindari berkurangnya kualitas rasa dan aroma kopi luwak.

- c) Penjemuran dilakukan di atas lantai jemur, di kotak para-para model jampit sehingga terjaga kehygienisannya.
3. Penggilingan atau menghilangkan kulit tanduk (*Hulling*)
  - a) Sebelum dipakai, mesin penggiling (*huller*) dibersihkan terlebih dahulu.
  - b) Sebelum digiling atau dihilangkan kulit tanduk, kopi luwak harus dipastikan sudah mencapai kadar air 12%.
  - c) Penggilingan dilakukan dengan hati-hati agar tidak banyak biji kopi yang pecah.
4. Uji cita rasa (*Cup Taste Evaluation*)
  - a) Uji cita rasa harus dilakukan dengan standard yang ketat agar diperoleh mutu dengan cita rasa yang prima dan mantap.
  - b) Pengujian cita rasa dilaksanakan oleh beberapa panelis yang sudah berpengalaman dan bersertifikat dengan metode uji cita rasa yang baku.
5. Pengemasan (*Packaging*)  
Kemasan kopi luwak green bean/kopi pasar menggunakan kemasan paper sack dengan bagian dalam sudah dilapisi dengan plastik

#### Perawatan Luwak

Proses produksi kopi luwak lain halnya dengan proses produksi yang lain, bukan hanya mesin yang mempertahankan dari mutu dan kualitas, luwak mempunyai peran yang sangat besar dalam menciptakan sebuah rasa. Maka dari itu perlu ada perawatan luwak.

1. Jenis dan kondisi kandang  
Ukuran kandang luwak adalah 3m x 1,5m, dan tinggi 2m, kandang terbuat dari pipa besi diameter 2" dengan pemakain kawat harmonica sebagai pagar, sedangkan atap memakai asbes dan plastic gelombang. Didalam kandang dibuatkan rumah luwak sebagai tempat tidur dengan ukuran 45cm x 65cm, dan tinggi 40cm. rumah luwak buatan ditempatkan diatas tangga kayu dengan ketinggian 1m. untuk lantai kandang luwak terbuat dari semen agar mudah dalam membersihkannya.
2. Pemberian pakan
  - a) Jenis pakan  
Pada dasarnya luwak pemakan buah-buahan di antaranya adalah pepaya, pisang buah pohon kayu afrika (*Maesopsis eminii*), dan lain-lain. Luwak juga memangsa aneka serangga, moluska, cacing tanah, kadal serta bermacam-macam hewan kecil lain yang bisa ditangkapnya, termasuk mamalia kecil seperti tikus.
  - b) Cara, Jumlah serta macam-macam pemberian pakan  
Pemberian pakan luwak dibagi menjadi dua yaitu : musim panen kopi dan lepas panen kopi. Karena luwak diberi makan kopi hanya pada saat musim panen kopi.
    - (1) Musim panen kopi  
Pemberian pakan pada saat musim panen kopi pada dasarnya makanan utamanya kopi, akan tetapi luwak juga membutuhkan makanan lain sebagai pendamping. Berikut adalah cara, jumlah,

serta macam-macam makanan luwak pada saat musim panen kopi:

- a. Pagi hari luwak diberi makan 1 buah pisang atau 30 gr whiskas, serta diberi minum air gula dengan takaran 30 gr gula pasir untuk 300 cc air
- b. Sore hari luwak diberi makan biji kopi superior sebanyak 2500 gr per ekornya.

Untuk pemberian pakan luwak pada pagi hari sebaiknya bervariasi antara pemberian buah-buahan dan whiskas. Jika hari ini diberi makan buah-buahan keesokan harinya diberi makan whiskas, begitu seterusnya.

#### (2) Lepas musim panen kopi

Pada saat lepas musim panen kopi bahan makanan utama luwak bukan lagi biji kopi superior karena sudah sangat sulit ditemukan. Maka pola pemberian pakan luwak berubah, yaitu:

- a. Pagi hari luwak diberi makan 4 buah pisang (250 gr) atau 30 gr whiskas secara bergantian, serta air gula 20 gr untuk 200 cc air.
- b. Sore hari luwak diberi makan 250 gr papaya & 250 gr pisang

Untuk masa lepas panen luwak diberi tambahan minum susu setiap 1 minggu sekali. 20 gr + gula 10 gr untuk 200 cc air per luwak. Serta luwak diberi makan daging ayam kampung setiap 10 hari sekali sebanyak 100 gr per luwak.

#### 3. Perawatan umum

- a) Perawatan kandang dan peralatannya

Kandang harus dibersihkan setiap harinya untuk menjaga ke hegienisan kandang serta kesehatan luwak. Setiap 15 hari sekali kandang luwak di semprot zaldes untuk membunuh kuman-kuman penyakit.

- b) Pemberian obat & vitamin

Luwak juga membutuhkan vitamin atau obat sebagai daya tahan tubuhnya, untuk itu luwak diberi vitamin berupa vitacat setiap 5 hari sekali sebanyak 5 gr per luwak.

#### a. Pelaksanaan Pengawasan Pada Tahap masukan (*Input*)

##### 1. Pengawasan Luwak

Luwak atau *Paradoxurus Hermaphroditus* adalah binatang yang sangat berperan dalam proses penciptaan sebuah rasa dari kopi luwak maka dari itu perlu adanya pengawasan luwak. Luwak yang dirawat atau dipelihara adalah luwak yang produktif agar biaya yang dikeluarkan dengan hasil yang dicapai tidak menimbulkan kerugian maka dari itu dicari luwak yang berumur 4-5 tahun, luwak yang berumur kurang dari 4-5 tahun ataupun lebih dari 4-5 tahun termasuk luwak yang tidak produktif.

Maka dari itu kesehatan luwak sangat diperhatikan dan untuk menunjang itu semua maka diperlukan sebuah pengawasan atau control yang baik. Pengawasan yang dilakukan oleh petugas di perkebunan kalisat jampit Bondowoso adalah dengan mengecek setiap hari kesehatan luwak perkandang dengan melihat hasil dari buah kopi yang sudah dimakan, kopi luwak yang tiap hari dikumpulkan oleh

petugas dan setelah itu ditimbang perkandang akan terlihat luwak yang produksinya sedikit, kemudian dicek kesehatannya. Solusi bila ada salah satu luwak yang stress atau terkena penyakit lain seperti diare petugas akan memberikan obat dan vitamin. Untuk setiap seminggu sekali luwak diperiksa oleh dokter hewan. Penyakit bisa dari kandang luwak untuk itu setiap 15 hari sekali kandang luwak disemprot oleh zaldes untuk membunuh kuman-kuman penyakit, jadi kandang luwak juga sangat diperhatikan tingkat kebersihan dan kelembapannya, karena luwak tidak suka pada tempat yang lembab atau kurang sinar matahari.

## 2. Pengawasan Bahan Baku

Bahan baku merupakan material atau bahan dasar yang diperlukan untuk memproduksi atau menghasilkan suatu produk tertentu. Oleh karena itu didalam perusahaan tersedianya bahan baku untuk keperluan produksi merupakan sesuatu yang mutlak diperlukan. Perusahaan dalam menghasilkan produk yang berkualitas diperlukan bahan baku yang berkualitas pula. Demikian halnya pada PTPN XII (Persero) Kebun Kalisat Jampit Bondowoso dalam memproduksi kopi luwak yang berkualitas diperlukan bahan baku yang berkualitas. Bahan baku yang digunakan PTPN XII (Persero) Kebun Kalisat Jampit Bondowoso adalah kopi arabica (*Arabica coffee*) merupakan jenis kopi terbaik. Kandungan kafein pada kopi Arabika 0, 8-1,5% dan pada kopi Robusta 1, 6-2,5% (kopi mentah). Di dalam kopi yang telah disangrai terdapat beberapa senyawa penting, diantaranya kafein, karbondioksida, asam organik, serta trigonelin (Winarno, 1981). Kualitas bahan baku menentukan sekitar 60% kualitas ataupun keberhasilan produk akhir dan proses pengolahan hanya menentukan maksimal 40% kualitas produk akhir.

### b. Pelaksanaan Pengawasan pada Tahap Transformasi

#### 1. Pelaksanaan pengawasan proses produksi pada tahap Pengumpulan Bahan setengah Jadi atau Biji Kopi Berkulit Tanduk yang berasal dari Kotoran Luwak.

Pada tahap ini yang dilakukan adalah mengumpulkan kotoran luwak yang baru dikeluarkan oleh luwak. Pengumpulan kotoran luwak dilakukan oleh petugas tiap harinya dan kotoran tersebut harus segera diambil dan diproses ketahap selanjutnya karena bila kotoran luwak tersebut tidak segera diambil maka akan mempengaruhi sebuah mutu dari kopi luwak, karena kopi yang bersifat higrocopis atau gampang berubah rasa. Waktu pengambilan kotoran luwak merupakan salah satu yang berpengaruh terhadap mutu sebuah kopi luwak. Pada proses ini kotoran luwak ditimbang dan dicatat perkandang untuk mengetahui produksi setiap luwak agar bisa mengontrol produktifitas luwak. Sehingga akan diketahui kesehatan luwak dan tingkat kesetresan luwak untuk menindak lanjuti keadaan luwak agar luwak bisa tetap dalam kondisi sehat. Karena keadaan luwak dapat mempengaruhi tingkat produksi kopi luwak. Hal ini dilakukan setiap hari oleh petugas.

#### 2. Pelaksanaan pengawasan produksi pada tahap pencucian dan penjemuran atau pengeringan

Kotoran kopi luwak yang sudah dikumpulkan, dibawa ke tempat pencucian untuk dibersihkan dari kotoran-kotoran selain biji kopi luwak (benda selain kopi) hingga bersih dengan menggunakan air bersih, pada proses ini pengawasan

yang dilakukan adalah pencucian yang dilakukan harus benar benar bersih, setelah dipastikan bahwa kopi luwak bersih, selanjutnya dikeringkan pada kotak pengeringan atau bisa disebut dengan "kotak para-para" seperti gambar pada lampiran. Pengeringan dilakukan sampai kadar air pada kopi luwak mencapai 12% dengan waktu optimum 18 s/d 21 hari. Sebelum kadar air mencapai jumlah yang ditentukan, kopi tidak bisa diproses ke tahap selanjutnya. Pada saat penjemuran harus ada seorang karyawan yang menjaga atau mengawasi, apabila tiba-tiba hujan turun kotak para-para harus segera ditutup dengan plastik transparan. Penjemuran harus menggunakan matahari langsung karena sangat berpengaruh terhadap kualitas kopi luwak. Kemudian kopi luwak setelah melalui proses penjemuran disimpan digudang HS atau tempat penyimpanan biji kopi luwak yang masih terdapat kulit tanduk.

#### 3. Pelaksanaan pengawasan proses produksi pada tahap penggilingan atau pemisahan kulit tanduk dan kulit ari.

Pada tahap ini, pengawasan yang dilakukan adalah yang pertama memastikan mesin dalam keadaan bersih untuk memperlancar proses penggerbusan yang berdampak pada mutu kopi. Sebelum dilakukan proses pemisahan kulit, kopi dipersiapkan untuk dimasukkan kedalam mesin Hoper kemudian kopi otomatis akan melalui proses *huller* atau pengupasan kulit tanduk dan kulit ari. Dari proses pengupasan kemudian kulit ari dan kulit tanduk dengan biji kopi masuk ke *catador* dengan otomatis pada proses ini pemisahan terjadi antara kulit ari dan kulit tanduk dengan biji kopi, kulit ari dan kulit tanduk dipisahkan oleh mesin *catador* dan dibuang keluar sebagai limbah sedangkan untuk biji kopi diangkat keatas oleh sendok *bucket* dengan putaran *conveyor* dan kemudian jatuh menuju *filtrasi*. Pada tahap penggilingan atau pemisahan kulit tanduk dan kulit ari pengawasan yang dilakukan hanya pada mesin penggiling agar barang yang selain biji kopi tidak sampai ikut masuk kedalam mesin karena bila ada barang selain biji kopi yang berupa kayu atau barang keras yang bisa merusak mesin maka otomatis mesin akan berhenti berproduksi maka dari itu perlu adanya pengawasan dalam proses penggilingan atau pemisahan kulit tanduk dan kulit ari.

#### 4. Pelaksanaan pengawasan proses produksi pada tahap *filtrasi* dan sortasi biji.

Kopi yang keluar dari *catador* dan jatuh pada *filtrasi* atau pemisahan biji kopi dengan otomatis dipisahkan berdasarkan ukuran masing-masing. Pada ayakan I biji berukuran 6,5 mm (ukuran X), ayakan II biji berukuran 6 mm (ukuran M), ayakan III biji berukuran 5,5 mm (ukuran S). Pengawasan yang dilakukan pada tahap *filtrasi*, kopi terpisah tidak berdasarkan ukuran masing-masing maka akan dilakukan *filtrasi* ulang dengan memasukkan biji kopi yang berada dikarung untuk dimasukkan kedalam mesin *catador* dengan tujuan pemisahan kembali biji kopi yang berukuran sama, jadi tidak semua biji kopi akan terpisah dengan sendiri pasti ada beberapa kopi yang tercampur dengan kopi yang tidak berukuran sama maka disini pentingnya suatu pengawasan. Karena setiap biji kopi yang berbeda ukuran sangat mempengaruhi sebuah kualitas. Biji kopi yang dijual adalah biji kopi yang berukuran X dan M untuk biji kopi yang cacat atau berukuran S biasanya diolah sendiri. Setelah melalui tahap pemisahan biji kopi dimasukkan dalam karung

yang berukuran 60 Kg dan dikumpulkan digudang penyimpanan HS. Selanjutnya biji kopi yang sudah dipersiapkan akan disortasi, pada tahap sortasi ini yang sangat menentukan dari sebuah standart mutu yang berkualitas. Maka dari itu pentingnya sebuah pengawasan dari masing-masing tahapan. Sortasi merupakan suatu proses akhir pemisahan mutu kopi berdasarkan kualitasnya. Dalam proses ini biji kopi yang telah dipisahkan berdasarkan ukurannya yaitu X, M dan S, dipisahkan lagi dari biji kopi yang muda, cacat ataupun kotoran/benda asing yang terikut selama pengolahan. Dalam proses ini juga dipisahkan jenis kopi PB (Pea Berry). Kopi PB sebenarnya telah dipisahkan di ruang pemisahan biji dari ukuran S tetapi tidak bisa sebanyak dengan memisah manual dan prinsip sama dengan mesin pemisah PB.

Pelaksanaan sortasi diatur dengan sistem kelompok menggunakan meja sortasi. Tiap kelompok terdiri dari 4 orang yang mempunyai tugas masing-masing memisahkan biji cacat dan benda-benda asing lainnya (orang I, II dan III) dan kontrol ulang (orang IV). Apabila hasil sortasi tidak sesuai dengan SOP yang ada maka akan dilakukan sortasi ulang dan mandor yang bertanggung jawab terhadap hasil tersebut. Setelah biji kopi sesuai dengan standart mutu maka biji kopi dimasukkan kembali kedalam karung berukuran 60 Kg kemudian ditimbang dan dicatat dalam buku penerimaan sortasi permutu. Kemudian disimpan di dalam gudang penimbunan kopi pasar yang sudah dipilih dan distapel serta ditutup rapat dengan plastik transparan untuk mencegah kenaikan kadar air.

#### c. Pelaksanaan Pengawasan pada Tahap Output

##### 1. Pelaksanaan pengawasan proses produksi tahap uji cita rasa.

Sebelum biji kopi luwak dijual maka harus dilakukan tahap Uji cita rasa. Penilaian cita rasa bukan sekedar mencicipi atau membau, melainkan suatu proses penilaian menggunakan manusia sebagai alat/instrumen ukur. Pada tahap ini pengawasan yang dilakukan adalah para panelis yang bertugas di Laboratorium Quality Control merupakan panelis yang berpengalaman dalam meneliti sebuah rasa, karena rasa ini yang mempengaruhi peningkatan penjualan terhadap sebuah mutu kopi luwak. Biji kopi luwak disini diujicita rasa dengan melalui beberapa tahap yang pertama panelis mempersiapkan biji kopi yang akan diuji cita rasa atau sample. Kemudian ke tahap penyangrain dengan menggunakan alat roaster, terlebih dahulu harus menghidupkan alat roaster sampai suhu yang dikehendaki tercapai atau (konstan), tingkat sangrai untuk uji cita rasa berbeda dari yang untuk dikonsumsi. Tingkat sangrai uji cita rasa adalah tingkat sangrai sedang. Kemudian ketahap penggilingan, kopi hasil penyangraian selanjutnya digiling menggunakan alat Grinder dan untuk penggilingan biji kopi sangrai harus sudah dalam keadaan dingin. Disini harus benar-benar dibutuhkan panelis yang sangat berpengalaman karena tingkat ketelitian sangat dibutuhkan. Selanjutnya perebusan air dilakukan saat penyaji sudah mulai mempersiapkan contoh. Suhu air harus bersuhu 90-100oC, atau dalam keadaan mendidih. Setelah penyangrain, penggilingan dan perebusan air dilakukan, maka proses berikutnya adalah penyeduhan.

##### 2. Pelaksanaan pengawasan proses produksi pada tahap pengemasan.

Setelah biji kopi luwak mengalami beberapa proses produksi yang sangat panjang dan sampai pada tahap uji cita rasa bahwa kopi siap untuk dipasarkan maka tahap terakhir adalah tahap pengemasan. Biji kopi yang berupa green bean atau biasa disebut dengan kopi pasar maka biji kopi dikemas pada paper sack dengan bagian dalam sudah dilapisi dengan plastik yang fungsinya agar udara tidak mudah masuk. Pada setiap paper sack berisi 25 Kg biji kopi luwak. Tahap pengemasan disaksikan oleh ASTEKPOL dan para mandor, karena kopi luwak harus benar-benar terjamin tingkat keaslian dan ke higienisan produknya.

### Kesimpulan dan Saran

#### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada PTPN XII (Persero) Kebun Kalisat Jampit Bondowoso maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Pengawasan luwak di PTPN XII (Persero) Kebun Kalisat Jampit Bondowoso sudah dilakukan dengan baik sesuai dengan sistem yang sudah direncanakan dengan selalu menjaga kesehatan luwak agar menunjang produksi kopi luwak.
- b. Pengawasan bahan baku di PTPN XII Kebun Kalisat Jampit Bondowoso sudah dilakukan sesuai dengan (SOP) *Standart Operating Prosedure* yang ada, mulai dari pengumpulan kopi gelondong dari hasil petik sampai pada pemilihan jenis kopi berdasarkan karakteristiknya, semua dilakukan untuk menjamin sebuah mutu dengan hasil kopi luwak yang berkualitas tinggi.
- c. Pada pengawasan proses produksi ada beberapa tahap yang harus dilakukan. Setiap tahapan ada sebuah target, agar terpenuhi maka dilakukan ceck list pada setiap tahapan yang tujuannya adalah meminimalisir sebuah kesalahan. PTPN XII Kebun Kalisat Jampit Bondowoso sudah melakukan setiap tahapan proses produksi dengan baik sesuai dengan (SOP) *Standart Operating Prosedure*, tetapi ada beberapa tahapan proses yang memerlukan pengawasan yang ekstra yaitu pada tahap penggerbusan dan sortasi karena pada tahapan tersebut sebuah mutu kopi ditentukan.

#### Saran

- a. Sebaiknya bagi peneliti selanjutnya meneliti dibidang agrowisata, karena PTPN XII (Persero) Kebun Kalisat Jampit Bondowoso banyak dikunjungi oleh wisatawan asing untuk melihat proses produksi kopi luwak.
- b. Segera diadakan sertifikasi geografis bagi peneliti selanjutnya agar kopi luwak PTPN XII (Persero) Kebun kalisat jampit tidak diakui oleh daerah lain.

#### Ucapan Terima Kasih

D.D.A mengucapkan terima kasih kepada Pimpinan PTPN XII (Persero) Kebun Kalisat Jampit Bondowoso serta seluruh karyawan dan karyawan yang telah meluangkan

waktunya untuk membantu penulis selama proses penelitian. Bapak dan Ibu Dosen serta seluruh karyawan akademik Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember yang telah memberikan bekal pendidikan dan urusan administrasi selama masa kuliah.

<http://petunjukbudidaya.blogspot.com/2013/02/kopi-luwak.html>

#### Daftar Pustaka

- Ahyari, A. 2000. *Manajemen Produksi Buku 1*. Yogyakarta: BPFE- Yogyakarta
- Ahyari, A. 2002. *Manajemen Produksi Buku 1*. Yogyakarta: BPFE- Yogyakarta.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Revisi*. Jakarta: LPFEI
- Buffa, E. 2001. *Manajemen Produksi dan Operasi Modern Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Manuilang, 1996. *Dasar-dasar Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Joko, Sri. 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi (Suatu Pengantar)*. Malang: UMM Press Universitas Muhammadiyah Malang.
- Gitosudarmo, I. 2002. *Manajemen Produksi Edisi 2*. Yogyakarta: BPFE- Yogyakarta.
- Handoko, H. T. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi Edisi 1* Yogyakarta.
- Moleong, L. 2009. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Nasution, M. N. 2001. *Manajemen Mutu Terpadu*. Jakarta: Ghalia Indo
- Prawirosentono, S. 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Bumi Akasara
- Faisal, S. 1999. *Dasar-dasar Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Sugiyono. 2004. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Tampubolon, M. 2004. *Manajemen Operasional*. Jakarta: Ghalia Indo
- Universitas Jember, 2009. *Pedoman Penulisan karya Ilmiah*, Jember: Badan Penerbit Universitas Jember
- Nurchayani, ita. 2003. “*Pelaksanaan pengawasan proses Produksi Kopi pada PTPN XII Kebun Mumbul Jember*”. Skripsi. Jember: Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.
- Manik, Bunga Lediantika. 2010. “*Implementasi Pengawasan Proses Produksi Dalam Upaya Menghasilkan Barang Kebutuhan Rumah Tangga Yang Berkualitas Pada UD Mulya Plastik Sidoarjo*”. Skripsi. Jember: Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.
- Zudiyati, Avvia. 2011. “*Pelaksanaan Pengawasan Proses Produksi Gula pada PTPN XI Semboro*”. Skripsi. Jember: Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.
- <http://kopiluwakindonesia.info/kadar-kafein-kopi-luwak>
- <http://www.kopimusangexcellent.indonetwork.co.id/>
- <http://www.kopiluwaknusantara.com/perkembangan-bisnis-kopi-di-luar-negeri>
- <http://kopiluwakindonesia.info/search/sejarah-perkembangan-kopi-luwak>