Procedia of Social Sciences and Humanities International
Conference of Fostering Sustainable Economic Growth and Innovation through Research and Community Engagement

Introduction to the Production Process of Civet Coffee Through Educational Tourism at Kopi Luwak Cikole Bandung

Mengenal Proses Produksi Kopi Luwak Melalui Wisata Edukasi di Kopi Luwak Cikole Bandung

Niza Fardila Kinanthi Ma'Arif [1], Dinda Rahma Maulidiya[2], Novia Rahma Adelia[3] , Rizky Eka Febriansah[4]*
[1,2,3,4,5] Prodi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo Indonesia
Email Penulis Korespondensi:: rizkyfebriyanzah@umsida.ac.id

Abstract *Civet Coffee is a distinctive Indonesian coffee product with high economic value that is well-known in international markets. The growth of the coffee industry has also spurred the emergence of educational tourism centered on coffee processing. This study aims to examine the production process of kopi luwak through educational tourism at Kopi Luwak Cikole and to understand its benefits in enhancing visitors' knowledge of the local coffee industry. The research employed a descriptive approach using observation, simple interviews, and documentation. The results of the study indicate that civet coffee production involves coffee bean selection, natural fermentation by civets, washing, sun-drying, roasting, and packaging. This educational tourism program provides a hands-on learning experience regarding coffee processing, introduces the potential of Indonesia's local coffee, and supports the development of regional tourism and the creative economy.*
Keywords: *Civet Coffee, Coffee Production, Educational Tourism, Observation, Tourism.*

Abstrak Kopi luwak merupakan produk kopi khas Indonesia bernilai ekonomi tinggi yang telah dikenal luas di pasar internasional. Pertumbuhan industri kopi turut mendorong munculnya wisata edukasi yang berpusat pada kegiatan pengolahan kopi. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji proses produksi kopi luwak melalui wisata edukasi di Kopi Luwak Cikole serta memahami manfaatnya dalam meningkatkan pengetahuan pengunjung mengenai industri kopi lokal. Penelitian ini menggunakan metodologi deskriptif yang mencakup analisis dokumen, wawancara dasar, dan observasi. Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa pemilihan biji kopi, proses fermentasi alami oleh musang, pembersihan, pengeringan di bawah sinar matahari, pemanggangan, dan pengemasan merupakan serangkaian langkah dalam pembuatan kopi luwak. Program wisata edukasi ini memberikan pengalaman belajar secara langsung mengenai pengolahan kopi, memperkenalkan potensi kopi lokal Indonesia, serta mendukung pengembangan pariwisata daerah dan ekonomi kreatif.
Kata kunci: Kopi Luwak, Produksi Kopi, Wisata Edukasi, Observasi, Pariwisata.

I. PENDAHULUAN

Sebagai salah satu produsen kopi terbesar di dunia, Indonesia menghasilkan beragam jenis kopi dengan cita rasa yang unik dan nilai ekonomi yang signifikan. Selain sebagai komoditas pertanian utama, kopi telah menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya dan gaya hidup masyarakat. Salah satu jenis kopi yang terkenal hingga mancanegara adalah kopi luwak. Kopi luwak memiliki keunikan dalam proses produksinya karena melibatkan hewan luwak dalam proses fermentasi alami biji kopi sehingga menghasilkan aroma dan rasa yang khas dibandingkan kopi pada umumnya [1].

ISSN 2722-0672 (online), https://pssh.umsida.ac.id. Published by Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Copyright (c) 2026 Author (s). This is an open-access article distributed under the terms of Creative Commons Attribution License (CC BY).
To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

Perkembangan industri kopi di Indonesia turut mendorong munculnya wisata berbasis edukasi, salah satunya wisata edukasi kopi. Penelitian mengenai wisata edukasi kopi menunjukkan bahwa kawasan perkebunan kopi memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai destinasi wisata berbasis pengalaman melalui kegiatan pembelajaran mengenai budidaya, pengolahan kopi, serta pengenalan terhadap budaya dan potensi lokal [2]. Wisata edukasi merupakan kegiatan wisata yang memberikan pengalaman belajar secara langsung kepada pengunjung melalui proses pengamatan dan interaksi di lapangan. Wisata edukasi adalah salah satu bentuk kegiatan wisata yang bertujuan memberikan kesempatan belajar secara praktis kepada wisatawan melalui kunjungan ke destinasi wisata tertentu, sehingga mereka dapat belajar sekaligus bersenang-senang [3]. Kopi Luwak Cikole merupakan salah satu destinasi wisata edukasi yang menawarkan pengalaman langsung kepada pengunjung untuk mengenal proses produksi kopi luwak. Pengunjung dapat melihat secara langsung tahapan pengolahan kopi mulai dari proses fermentasi oleh luwak, pencucian biji kopi, penjemuran, roasting, hingga pengemasan produk kopi.Selain memberikan pengalaman wisata, tempat ini juga menjadi sarana untuk memperkenalkan produk kopi lokal kepada wisatawan lokal maupun mancanegara [4].

Penelitian terdahulu mengenai kopi luwak dan wisata edukasi telah dilakukan oleh beberapa peneliti. Penelitian terdahulu mengenai kopi luwak dan proses produksinya telah banyak dilakukan oleh beberapa peneliti. Agroindustri kopi luwak memiliki proses produksi yang kompleks mulai dari pengadaan bahan baku, fermentasi alami dalam tubuh luwak, hingga tahap pascapanen seperti pencucian, pengeringan, dan pengolahan menjadi produk siap jual [5]. Kopi luwak merupakan hasil bioproses alami yang memengaruhi komposisi kimia, aroma, serta persepsi konsumen terhadap kualitas kopi [6]. Proses fermentasi yang terjadi dalam produksi kopi luwak berpengaruh terhadap pembentukan komponen flavor yang membedakan kopi luwak dengan kopi biasa [7]. Namun, penelitian yang secara khusus mengamati proses produksi kopi luwak melalui kegiatan wisata edukasi di Kopi Luwak Cikole Bandung masih terbatas.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi kopi luwak melalui wisata edukasi di Kopi Luwak Cikole Bandung serta memahami manfaat wisata edukasi dalam meningkatkan wawasan pengunjung mengenai industri kopi lokal. Penelitian ini memiliki keunikan karena menggabungkan analisis proses produksi kopi Luwak dengan pendekatan wisata edukatif langsung di lokasi observasi. Penelitian ini diharapkan dapat mendukung perkembangan wisata edukasi berbasis kopi serta berfungsi sebagai panduan bagi penelitian-penelitian selanjutnya mengenai sektor kopi dan wisata edukasi.

II. METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan observasi langsung. Penelitian dilakukan di Kopi Luwak Cikole melalui kegiatan wisata edukasi dan pengamatan terhadap proses produksi kopi luwak. Tahapan penelitian meliputi:

1. Observasi Lokasi

Peneliti melakukan pengamatan langsung terhadap kondisi lokasi wisata edukasi dan fasilitas yang tersedia.

ISSN 2722-0672 (online), https://pssh.umsida.ac.id. Published by Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Copyright (c) 2026 Author (s). This is an open-access article distributed under the terms of Creative Commons Attribution License (CC BY).
To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

2. Pengamatan Proses Produksi Kopi

Pengamatan dilakukan terhadap tahapan produksi kopi luwak mulai dari pemilihan biji kopi, proses fermentasi oleh luwak, pencucian biji kopi, penjemuran, roasting, hingga pengemasan produk.

3. Wawancara dan Dokumentasi

Peneliti melakukan wawancara sederhana dengan pihak pengelola mengenai proses produksi kopi dan manfaat wisata edukasi bagi pengunjung. Dokumentasi dilakukan untuk mendukung hasil observasi.

4. Analisis Data

Data hasil observasi dan wawancara dianalisis secara deskriptif untuk memperoleh gambaran mengenai proses produksi kopi luwak dan pelaksanaan wisata edukasi.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Gambaran Umum Kopi Luwak Cikole Bandung

Kopi Luwak Cikole Bandung merupakan salah satu destinasi wisata edukasi berbasis agroindustri kopi yang memberikan pengalaman langsung kepada pengunjung dalam memahami proses produksi kopi luwak. Selain menyajikan wisata alam yang sejuk dan nyaman, lokasi ini juga berfungsi sebagai sarana edukasi yang memperkenalkan proses pengolahan kopi dari hulu hingga hilir, sehingga pengunjung tidak hanya berwisata tetapi juga memperoleh pengetahuan mengenai industri kopi [8].

2. Proses Produksi Kopi Luwak

Berdasarkan hasil observasi, proses produksi kopi luwak terdiri atas beberapa tahapan, yaitu:

a. Pemilihan Biji Kopi

Tahap awal produksi dimulai dengan pemilihan biji kopi berkualitas tinggi. Karena secara konsisten menjaga kualitas kopi luwaknya sekaligus menerapkan prinsip kesejahteraan hewan dan prosedur produksi yang transparan, Cikole Luwak Coffee menjadi satu-satunya proyek percontohan produksi kopi luwak di Bandung. Cikole Luwak Coffee hanya memproduksi kopinya dua kali seminggu [9]. Pemilihan bahan baku menjadi faktor penting karena menentukan kualitas akhir produk. Biji kopi yang digunakan umumnya berasal dari buah kopi matang yang memiliki kondisi fisik baik agar menghasilkan cita rasa optimal setelah melalui proses fermentasi dan pengolahan lanjutan [7].

b. Proses Fermentasi oleh Luwak

Ciri khas kopi luwak terletak pada tahap ini. Luwak memakan buah kopi yang sudah matang, yang kemudian mengalami fermentasi secara alami di dalam sistem pencernaannya. Proses ini melibatkan enzim dan mikroorganisme yang memengaruhi perubahan struktur kimia pada biji kopi. Hanya daging buah kopi yang dicerna oleh tubuh musang, biji kopi tetap utuh saat dikeluarkan sebagai kotoran musang. Biji kopi musang dapat memiliki perbedaan fisik dengan biji kopi lainnya dalam hal warna dan aroma. Biji kopi luwak beraroma harum dan berwarna kekuningan, sedangkan biji kopi biasa berwarna hijau[10]. Perubahan tersebut berdampak pada

ISSN 2722-0672 (online), https://pssh.umsida.ac.id. Published by Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Copyright (c) 2026 Author (s). This is an open-access article distributed under the terms of Creative Commons Attribution License (CC BY).
To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

penurunan tingkat kepahitan dan peningkatan kompleksitas aroma. Fermentasi alami dalam tubuh luwak berpengaruh signifikan terhadap pembentukan komponen flavor kopi [7].

c. Pembersihan dan Penjemuran

Setelah keluar dari tubuh luwak, biji kopi dibersihkan untuk menghilangkan sisa kotoran. Selanjutnya dilakukan proses penjemuran untuk menurunkan kadar air. Agar lebih mudah mengupas kulit yang menyerupai tanduk dan menurunkan kadar air secara memadai, proses pengeringan harus dilakukan hingga tuntas [10]. Proses pengeringan juga berperan dalam menjaga stabilitas bahan baku agar tidak terjadi kerusakan mikrobiologis yang dapat menurunkan mutu kopi.

d. Roasting

Tahap roasting merupakan proses termal yang sangat menentukan karakter akhir kopi. Pada tahap ini terjadi reaksi Maillard yang menghasilkan aroma khas, warna cokelat, serta cita rasa kompleks pada kopi luwak.

Berbeda dengan kopi biasa, kopi luwak perlu dipanggang dengan api sedang agar menghasilkan rasa yang tepat. Warna biji kopi, yang bisa bervariasi dari hitam hingga cokelat tua hingga cokelat muda, bergantung pada lamanya proses pemanggangan [10]. Hal ini menunjukkan bahwa selain faktor biologis (fermentasi luwak), faktor teknologi pengolahan juga memiliki peran penting dalam menentukan mutu akhir produk.

e. Pengemasan Produk

Tahap akhir adalah pengemasan kopi yang bertujuan menjaga kualitas, aroma, dan daya simpan produk. Pengemasan juga memiliki fungsi komersial sebagai identitas produk yang dipasarkan kepada wisatawan maupun konsumen umum. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi kopi luwak di Kopi Luwak Cikole merupakan kombinasi antara proses biologis alami dan teknologi pengolahan pascapanen. Integrasi kedua aspek ini menghasilkan produk kopi dengan karakteristik unik yang tidak ditemukan pada kopi biasa. Secara ilmiah, keunikan kopi luwak berasal dari proses fermentasi alami dalam sistem pencernaan luwak. Proses ini menyebabkan perubahan senyawa kimia seperti protein dan asam amino yang kemudian memengaruhi pembentukan aroma saat proses roasting. Fermentasi berperan penting dalam pembentukan flavor kopi luwak [7]. Proses bioproses dalam pencernaan luwak meningkatkan pembentukan prekursor flavor yang berkontribusi terhadap karakteristik sensori khas kopi luwak [11].

Hasil observasi juga menunjukkan bahwa tahapan roasting memiliki kontribusi besar dalam menentukan kualitas akhir kopi. Reaksi Maillard yang terjadi selama proses pemanasan menghasilkan senyawa volatil yang membentuk aroma khas kopi. Suhu roasting dan lama fermentasi memberikan pengaruh positif terhadap atribut flavor, aroma, body, dan overall sensory kopi [12]. Dengan demikian, kualitas kopi luwak tidak hanya ditentukan oleh proses alami, tetapi juga oleh kontrol teknologi dalam pengolahan pascapanen.

Penelitian lainnya menunjukkan bahwa fermentasi tidak selalu memberikan pengaruh signifikan terhadap seluruh karakteristik kopi. Persepsi keunikan kopi luwak dapat dipengaruhi oleh faktor pemasaran dan mislabeling varietas kopi, sehingga karakteristik rasa tidak sepenuhnya

ISSN 2722-0672 (online), https://pssh.umsida.ac.id. Published by Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Copyright (c) 2026 Author (s). This is an open-access article distributed under the terms of Creative Commons Attribution License (CC BY).
To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

berasal dari proses biologis dalam pencernaan luwak [13]. Temuan ini menunjukkan bahwa faktor varietas kopi dan teknik pengolahan pascapanen tetap memiliki peran penting terhadap mutu akhir produk.

Konsep dari sisi pariwisata, Kopi Luwak Cikole menerapkan konsep wisata edukasi yang memungkinkan pengunjung terlibat langsung dalam proses produksi kopi. Hal ini sesuai dengan konsep experiential learning, yaitu pembelajaran berbasis pengalaman langsung yang meningkatkan pemahaman melalui observasi dan partisipasi aktif. wisata edukasi berbasis agroindustri mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap produk lokal [14]. Pembelajaran berbasis lingkungan dan praktik langsung pada proses produksi kopi mampu meningkatkan pemahaman peserta terhadap konsep bioteknologi dan agroindustri kopi [1]. Dalam hal ini, wisata edukasi berfungsi ganda sebagai kegiatan rekreasi sekaligus sarana pembelajaran yang meningkatkan pemahaman wisatawan terhadap industri kopi.

Integrasi antara produksi dan wisata juga memberikan nilai tambah ekonomi. Produk kopi tidak hanya dipasarkan sebagai komoditas, tetapi juga sebagai bagian dari pengalaman wisata. Hal ini meningkatkan nilai jual sekaligus memperkuat branding kopi luwak sebagai produk unggulan daerah. Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Kopi Luwak Cikole berhasil mengintegrasikan aspek produksi, edukasi, dan pariwisata dalam satu sistem yang saling mendukung.

3. Manfaat Wisata Edukasi

Wisata edukasi di Kopi Luwak Cikole Bandung memberikan beberapa manfaat, antara lain:

- Menambah wawasan masyarakat mengenai proses produksi kopi luwak.
- Memperkenalkan produk kopi lokal kepada wisatawan.
- Meningkatkan minat masyarakat terhadap industri kopi Indonesia.
- Mendukung perkembangan sektor pariwisata dan ekonomi kreatif daerah.

Melalui wisata edukasi, pengunjung tidak hanya memperoleh hiburan tetapi juga pengalaman belajar secara langsung mengenai proses pengolahan kopi. Penelitian menunjukkan bahwa wisata edukasi kopi berpengaruh positif terhadap minat kunjungan wisatawan dan pengembangan ekonomi lokal [15].

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil observasi, proses produksi kopi luwak di Kopi Luwak Cikole Bandung meliputi beberapa tahap, yaitu pemilihan biji kopi, fermentasi oleh luwak, pencucian, penjemuran, roasting, dan pengemasan. Wisata edukasi yang disediakan memberikan pengalaman langsung kepada pengunjung dalam memahami proses pengolahan kopi luwak serta menambah pengetahuan tentang kopi lokal. Selain itu, wisata edukasi ini berpotensi mendukung perkembangan pariwisata dan ekonomi kreatif daerah. Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengkaji pengaruh wisata edukasi terhadap minat wisatawan dan pemasaran kopi lokal.

DAFTAR PUSTAKA

[1] D. Elvita Sari, “FERMENTASI ENZIMATIS KOPI ROBUSTA (Coffea robusta) UNTUK PRODUKSI KOPI LUWAK KOPI SEHAT BERKELANJUTAN MELALUI

ISSN 2722-0672 (online), https://pssh.umsida.ac.id. Published by Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Copyright (c) 2026 Author (s). This is an open-access article distributed under the terms of Creative Commons Attribution License (CC BY).
To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

PEMBELAJARAN JELAJAH ALAM SEKITAR (JAS)," *BIOLOVA*, vol. 4, no. 1, pp. 79–84, Feb. 2023, doi: 10.24127/biolova.v4i1.3238.

[2] H. D. Susanti, D. A. Pradana, A. Hadi, and M. Iswahyudi, "Exploring the Potential of Educational Coffee Tourism in Banyuwangi;: Opportunities and Challenges for Sustainable Development," *Asian J. Hum. Serv.*, vol. 29, no. 0, pp. 304–317, 2025, doi: 10.14391/ajhs.29.304.

[3] A. D. Jacobus, P. P. Egam, and R. D. C. Tarore, "WISATA EDUKASI ALAM di LIKUPANG," vol. 13, no. 2, 2024.

[4] R. Gessalofa, D. Turgarini, and C. Ningsih, "Analisis SWOT: Faktor Internal dan Eksternal pada Pengembangan Usaha Agrowisata (Studi Kasus di Kopi Luwak Cikole, Kabupaten Bandung Barat)".

[5] A. Laksono, F. E. Prasmatiwi, and Y. Saleh, "ANALISIS KERAGAAN AGROINDUSTRI KOPI LUWAK : STUDI KASUS PADA AGROINDUSTRI RATU LUWAK DI KECAMATAN BALIK BUKIT KABUPATEN LAMPUNG BARAT," *J. Ilmu-Ilmu Agribisnis*, vol. 10, no. 1, p. 17, Feb. 2022, doi: 10.23960/jiia.v10i1.5645.

[6] T. Wicaksono, "Production Process and Consumer Perception of Luwak Coffee (Case at PTPN XII Kalisat, Bondowoso and Care Rollaas Surabaya, East Java)," vol. 16, no. 2.

[7] A. Heratri and S. Kubikazari, "Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Komponen Flavor Kopi Bioluwak Robusta menggunakan Bakteri dari Usus Luwak," *J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 3, no. 1, 2020.

[8] R. A. Widagdo *et al.*, "Mengenali Isu Strategis Pengembangan Kawasan Desa Wisata Edukasi Kopi Rasagalor, Kabupaten Bandung," *J. Reg. Rural Dev. Plan.*, vol. 8, no. 1, pp. 11–29, May 2024, doi: 10.29244/jp2wd.2024.8.1.11-29.

[9] A. Ariffien, I. M. Wicaksana, and J. S. No, "ANALISIS KELAYAKAN USAHA KOPI LUWAK CIKOLE LEMBANG," vol. 7, 2021.

[10] A. Pranata, "PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH JURUSAN EKONOMI ISLAM FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU BENGKULU, 2021 M/1442 H".

[11] B. Ripper *et al.*, "Comprehensive Composition of Flavor Precursors in Kopi Luwak and Jacu Exotic Green Bioprocessed Coffees," *Front. Sustain. Food Syst.*, vol. 6, p. 824929, Jun. 2022, doi: 10.3389/fsufs.2022.824929.

[12] Universitas Brawijaya, J. M. Maligan, N. Z. Anggono, and Universitas Brawijaya, "EFFECT OF FERMENTATION TIME AND ROASTING TEMPERATURE ON THE SENSORY, CHEMICAL, AND PHYSICAL CHARACTERICTICS OF WINE COFFEE ROBUSTA TIRTOYUDO," *J. Pangan Dan Agroindustri*, vol. 11, no. 4, pp. 219–229, Oct. 2023, doi: 10.21776/ub.jpa.2023.011.04.6.

[13] D. W. Lachenmeier and S. Schwarz, "Digested Civet Coffee Beans (Kopi Luwak)—An Unfortunate Trend in Specialty Coffee Caused by Mislabeling of Coffea liberica?," *Foods*, vol. 10, no. 6, p. 1329, Jun. 2021, doi: 10.3390/foods10061329.

ISSN 2722-0672 (online), https://pssh.umsida.ac.id. Published by Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Copyright (c) 2026 Author (s). This is an open-access article distributed under the terms of Creative Commons Attribution License (CC BY).
To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

[14] I. M. Adityawan and P. C. Susanto, "Single Origin Edu-Trekking: Pengembangan Wisata Edukasi Berbasis Kopi Gelombang Ketiga Melalui Social Influencers di Catur Kintamani".

[15] F. K. Fathya and W. Rokhman, "Meracik Pengalaman dan Membangun Minat: Peran Wisata Edukasi, Citra Destinasi, dan Daya Tarik dalam Meningkatkan Kunjungan ke Eduwisata Kopi Muria Zayna," *J. Ekon. Manaj. Akunt. Dan Keuang.*, vol. 7, no. 3, pp. 1–17, Mar. 2026, doi: 10.53697/emak.v7i3.3973.

ISSN 2722-0672 (online), https://pssh.umsida.ac.id. Published by Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Copyright (c) 2026 Author (s). This is an open-access article distributed under the terms of Creative Commons Attribution License (CC BY).
To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.