

# Peningkatan Kapasitas Kewirausahaan pada Usaha Kopi Luwak Rumah Madu Indonesia (RMI) di Kabupaten Bandung Barat

Heri Erlangga<sup>1\*</sup>, Erti Dinihayati<sup>2</sup>, Deya Jahrani<sup>3</sup>, Syifa Putri Yohana<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Universitas Pasundan, Bandung, Indonesia

<sup>1</sup> heri.erlangga@unpas.ac.id; <sup>2</sup> ertidinihayati@unpas.ac.id; <sup>3</sup> deyajahrani132@gmail.com; <sup>4</sup> syifayoana24@gmail.com;

\* Corresponding Author : Heri Erlangga

## ARTICLE INFO

### Article history :

Received : 15-08-2025

Revised : 16-08-2025

Accepted : 24-08-2025

### Keywords :

Kapasitas Kewirausahaan;

Usaha Kopi;

Kopi;

Bimbingan Teknik;

## ABSTRACT

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas kewirausahaan pada Rumah Madu Indonesia (RMI) dalam mengembangkan usaha kopi Luwak di Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat. RMI, yang merupakan usaha rumahan yang didirikan pada tahun 2017, awalnya fokus pada produksi madu dan produk herbal. Namun, usaha ini menghadapi tantangan dalam mengembangkan produk kopi Luwak, yang selama ini bergantung pada kopi yang dihasilkan dari hewan luwak liar. Dalam rangka mengatasi keterbatasan tersebut, kegiatan ini mengusulkan solusi berupa penggunaan fermentasi probiotik dari feses luwak dan enzim untuk memproduksi kopi Luwak secara berkelanjutan dan tanpa eksploitasi terhadap satwa liar. Melalui pelatihan dan diseminasi pengetahuan kepada petani dan pelaku UMKM setempat, peserta diberikan pemahaman tentang proses fermentasi kopi menggunakan bakteri asam laktat yang diisolasi dari feses luwak. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan produksi kopi Luwak secara berkelanjutan, serta memberikan dampak positif terhadap pengembangan ekonomi masyarakat dan keberlanjutan usaha RMI.

## A. PENDAHULUAN

Kabupaten Bandung Barat merupakan salah satu wilayah di Jawa Barat yang memiliki sumber alam yang melimpah. Salah satu sumber alam yang dimiliki adalah hutan. Hutan memiliki berbagai produk untuk kita manfaatkan. Produk tersebut terbagi menjadi dua, yaitu Hasil Hutan Kayu (HHK) dan Hasil Hutan Bukan Kayu (HHBK). Contoh dari produk HHBK yang sedang dikembangkan saat ini adalah madu. Madu adalah bahan alami yang memiliki rasa manis yang dihasilkan oleh lebah, baik itu dari nektar atau sari bunga atau cairan yang berasal dari bagian-bagian tanaman hidup. Nektar ini dikumpulkan, diubah dan diikat dengan senyawa tertentu oleh lebah, kemudian disimpan pada sarang yang berbentuk heksagonal (Aini et al., 2025). Madu dibagi menjadi dua sumber, yaitu *monoflora* dan *multiflora*. Madu dengan sumber multiflora adalah madu yang beredar di pasaran kita.

Madu dipercaya mampu untuk menyembuhkan segala penyakit. Madu juga digunakan di bidang kedokteran sebagai anti bakteri dalam perawatan luka dan infeksi. Pada kesehariannya, madu yang berasal dari hutan sebagai suplemen makanan. Kandungan madu hutan tersusun atas 17,1% air, 82,4% karbohidrat total, 0,5% protein, asam amino, vitamin dan mineral. Semua zat tersebut berguna bagi proses metabolisme tubuh.

Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang bisnis produk madu adalah CV. Akhtar Multindo (Rumah Madu Indonesia/RMI). RMI merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pembuatan produk madu dan herbal ruqyah dan herbal umum, distribusi penjualan secara keagenan dan eceran serta makloon madu dan herbal profesional dengan spesialisasi menciptakan produk madu murni, madu herbal dan herbal lainnya yang berkualitas tinggi serta memiliki teknologi inovatif dengan standar CPKB, BPOM dan OHSAS, sehingga keamanan dan kualitas produk terjamin. Berdiri sejak 2017 oleh Bapak Indra Budi, RMI adalah usaha rumahan asal Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat, dengan memiliki sekitar 40 varian produk dimana produknya sudah memperoleh tanda sertifikat halal dari MUI, PIRT, serta Sertifikat Kompetensi.

RMI berupaya untuk mengembagkan produknya, dengan mengusung Kopi Luwak. Namun, dalam pengembangannya tidak pernah terlepas dari permasalahan yang dihadapinya. Beberapa hal permasalahan yang dihadapinya berkaitan lahan produksi yang belum mandiri masih menggunakan lahan hutan milik PT. Perhutani, dalam kondisi tertentu ada kebijakan ditutup untuk akses para petani kopi yang dikoordinir oleh pelaku usaha UMKM, sehingga memberikan dampak pada para petani kopi untuk mendapatkan hasil kopi Luwak. Dengan kondisi seperti ini perlu dicari solusi dalam memenuhi kebutuhan pasar terhadap kopi luwak, karena produksi selama ini masih menggunakan siklus melalui bantuan hewan luwak di hutan kopi (Huber, 2013; Muzaifa et al., 2019). Dari keterbatasan petani untuk menggunakan lahan hutan kopi, diperlukan langkah-langkah sebagai solusi agar kebutuhan kopi luwak tetap terpenuhi.

### Permasalahan Prioritas Mitra

Berdasarkan permasalahan tersebut di atas, maka tim dengan calon mitra memutuskan (justifikasi) dengan pertimbangan masalah yang harus segera dicarikan solusi karena menghambat pengembangan usaha pada UMKM Rumah Madu yang bergerak dalam bisnis kopi luwak premium, maka permasalahan ketersediaan kopi yang biasa didapatkan melalui hutan kopi dengan media hewan luwak liar bisa digantikan dengan sistem media feses dan enzim luwak yang difermentasikan. Untuk itu, diperlukan peningkatan kapasitas kewirausahaan. Kapasitas kewirausahaan adalah penguatan kapasitas yaitu penguatan kemampuan yang dimiliki oleh setiap individu (dalam masyarakat), kelembagaan, maupun sistem jejaring antar individu dan kelompok/ organisasi sosial, serta pihak lain di luar sistem sampai tingkat global (Darwis & Zainudin, 2020). Maka, untuk meningkatkan kapasitas dan kemampuan dalam pengembangan usaha kelompok mitra, diperlukan pelatihan atau diseminasi (Vikaliana et al., 2019, Primadewi et al., 2020, Santoso & Mujayana, 2021, Amirah & Supriyono, 2023, Valentina et al., 2024). yaitu suatu kegiatan yang ditujukan kepada kelompok target mitra agar mereka memperoleh informasi, menerima, dan memahami (Putri & Azizah, 2024) yang akhirnya memanfaatkan kesempatan pengembangan kopi luwak melalui proses fermentasi feses dan enzim luwak Marcone & Huber (dalam Muzaifa et al., 2019).

Semakin tingginya permintaan akan kopi luwak, menyebabkan produksinya tidak bisa hanya mengharapakan dari hewan luwak liar maupun luwak budidaya. Salah satu alternatif adalah dengan penggunaan mikroba probiotik yang hidup pada saluran pencernaan hewan luwak yang dapat menghasilkan kopi terfermentasi dengan citarasa dan aroma yang khas. Penelitian produksi kopi luwak probiotik Robusta secara mikrobiologis untuk mendapatkan kualitas citarasa terbaik telah dilaksanakan di Laboratorium Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Provinsi Bali dari bulan Maret hingga Desember 2012.

Tujuan kegiatan ini adalah mendapatkan teknik periode fermentasi probiotik yang tepat dalam menghasilkan kualitas citarasa dan aroma kopi Robusta yang mendekati kualitas kopi luwak Robusta asli. Fermentasi dilakukan dalam 2 tahap, yaitu (1) fermentasi dilakukan dengan mikroba probiotik yang diisolasi dari intestum tenue (usus halus) luwak dan (2) fermentasi dilakukan dengan mikroba probiotik yang diisolasi dari caecum (usus buntu) luwak.

Proses pengolahan kopi luwak Adalah: luwak mengupas kulit merah dan menelan utuh buah kopinya, melalui proses pencernaan, fermentasi dalam perut luwak, dan kemudian buah kopi di dikeluarkan lagi secara utuh yang terbungkus cangkang dalam bentuk gumpalan feses. Feses luwak dikumpulkan oleh petani selagi segar, kemudian dibersihkan Huber (dalam Muzaifa et al., 2019).

### Tata cara fermentasi biji kopi

Fermentasi biji kopi adalah salah satu tahap penting dalam proses pengolahan pascapanen yang memengaruhi cita rasa akhir kopi. Proses ini melibatkan aktivitas mikroorganisme yang mengurai lapisan lendir (*mucilage*) yang menempel pada biji kopi. Fermentasi yang tepat dapat meningkatkan kualitas rasa, aroma, dan kompleksitas kopi. Berikut adalah tata cara fermentasi biji kopi yang umum dilakukan :

#### 1. Pemilihan biji kopi segar

- a. Pastikan biji kopi yang akan difermentasi berasal dari buah kopi yang matang (ceri merah) dan berkualitas baik.
- b. Buah kopi yang belum matang atau rusak dapat memengaruhi hasil fermentasi.

#### 2. Pengupasan buah kopi

- a. Setelah dipanen, buah kopi perlu dikupas untuk menghilangkan kulit luar (exocarp) dan sebagian lendir (mucilage).
- b. Proses ini bisa dilakukan secara manual atau menggunakan mesin pengupas (pulper).

#### 3. Proses Fermentasi

##### a. Metode basah (*wet process*)

- 1) Biji kopi yang sudah dikupas dimasukkan ke dalam wadah fermentasi (biasanya bak plastik, kayu, atau beton).
- 2) Tambahkan air bersih hingga biji kopi terendam sepenuhnya.
- 3) Biarkan biji kopi terfermentasi selama 12-48 jam, tergantung pada suhu lingkungan dan ketebalan lendir.
- 4) Selama fermentasi, mikroorganisme alami (seperti bakteri dan ragi) akan mengurai lendir.
- 5) Periksa secara berkala untuk memastikan proses fermentasi berjalan lancar. Biji kopi siap dicuci ketika lendir sudah terlepas dengan mudah.

##### b. Metode kering (*dry process*)

- 1) Biji kopi yang sudah dikupas dibiarkan dalam wadah tanpa air.
- 2) Biarkan biji kopi terfermentasi selama 24-72 jam, tergantung kondisi lingkungan.
- 3) Metode ini lebih bergantung pada mikroorganisme yang ada di permukaan biji kopi.

#### 4. Pencucian biji kopi

- a. Setelah fermentasi selesai, biji kopi dicuci dengan air bersih untuk menghilangkan sisa lendir dan kotoran.
- b. Pastikan biji kopi benar-benar bersih sebelum dikeringkan.

#### 5. Pengeringan biji kopi

- a. Biji kopi yang sudah dicuci dikeringkan di bawah sinar matahari atau menggunakan mesin pengering.
- b. Pastikan biji kopi dikeringkan hingga kadar air mencapai 10-12% untuk mencegah pertumbuhan jamur.

#### 6. Penyimpanan dan Pengemasan

- a. Simpan biji kopi yang sudah kering dalam wadah kedap udara dan tempat yang sejuk.
- b. Hindari paparan langsung sinar matahari atau kelembapan tinggi.

#### Faktor yang mempengaruhi fermentasi

- a. Suhu ideal untuk fermentasi adalah 20-30°C. Suhu yang terlalu tinggi atau rendah dapat memengaruhi aktivitas mikroorganisme.
- b. Waktu fermentasi harus disesuaikan dengan kondisi lingkungan dan ketebalan lendir.
- c. Pastikan peralatan dan wadah yang digunakan bersih untuk menghindari kontaminasi.

### Manfaat fermentasi

- Meningkatkan kualitas rasa dan aroma kopi.
- Menghilangkan lendir secara alami tanpa bahan kimia.
- Menciptakan profil rasa yang lebih kompleks dan unik.

Dengan mengikuti tata cara fermentasi yang tepat, Anda dapat menghasilkan biji kopi berkualitas tinggi yang siap dipasarkan atau diseduh. Proses ini membutuhkan ketelitian dan pengalaman untuk mendapatkan hasil yang konsisten. Mutu kopi seperti kadar air paling tinggi diperoleh pada waktu fermentasi 60 jam untuk kopi robusta dan arabika yaitu 5 % dan 4 %, kadar sari paling tinggi diperoleh pada waktu fermentasi 12 jam untuk kopi robusta dan arabika yaitu 35 % dan 27 %, kadar kafein paling baik diperoleh pada waktu fermentasi 48 jam.



Musang Luwak Muda



Jenis Musang Luwak (Hitam)



### Proses produksi kopi luwak

Proses kopi luwak dimulai dari pemilihan biji kopi yang tepat untuk dicerna oleh luwak. (Image



by wirestock on Freepik)

### **1. Pemilihan biji kopi**

Proses kopi luwak asli dimulai dengan pemilihan biji kopi yang tepat. Biji kopi Arabika dan Robusta merupakan pilihan utama karena kualitas dan profil rasanya yang superior. Pemilihan biji ini penting karena hanya buah kopi terbaik yang akan menghasilkan rasa Luwak yang khas dan berkualitas tinggi.

### **2. Peran luwak dalam proses pencernaan**

Setelah memakan buah kopi, Luwak mencerna kulit luar dan meninggalkan biji kopi utuh dalam proses pencernaan. Selama proses ini, enzim dalam sistem pencernaan Luwak berinteraksi dengan biji kopi, mengubah struktur protein yang mempengaruhi rasa dan aroma kopi. Proses alami ini diklaim mengurangi rasa pahit dan asam pada kopi, menciptakan profil yang lebih halus dan kaya.

### **3. Pengumpulan biji kopi**

Setelah proses pencernaan, biji kopi yang telah dikeluarkan oleh Luwak dikumpulkan. Di sini, penting untuk mengetahui asal jenis biji kopi – apakah berasal dari Luwak liar atau dari Luwak yang dipelihara. Biji kopi dari Luwak liar cenderung dianggap lebih etis dan berkualitas tinggi karena pola makan Luwak yang alami dan tidak dipaksa.

### **4. Pembersihan dan pengolahan biji kopi**

Biji kopi kemudian dibersihkan dan dicuci untuk menghilangkan kotoran dan sisa-sisa lainnya. Proses ini harus dilakukan dengan hati-hati untuk menghindari kerusakan pada biji kopi. Setelah pembersihan, biji kopi dijemur di bawah sinar matahari atau menggunakan metode pengeringan buatan untuk mengurangi kadar air dan mempersiapkan untuk proses pemanggangan.

### **5. Pengeringan biji kopi**

Proses pengeringan adalah kunci dalam menentukan kualitas akhir Kopi Luwak. Biji kopi harus dikeringkan hingga mencapai keseimbangan kelembapan yang tepat. Pengeringan yang tidak merata atau terlalu cepat dapat merusak kualitas biji kopi.

### **6. Pemanggangan biji kopi**

Langkah terakhir adalah pemanggangan biji kopi. Pemanggangan harus disesuaikan untuk mengeluarkan karakteristik unik Kopi Luwak.

### **Fermentasi kopi menggunakan isolat bakteri asam laktat dari feces luwak dengan perlakuan lama waktu inkubasi**

Kopi luwak merupakan kopi yang dihasilkan dari proses pencernaan didalam tubuh luwak dan dikeluarkan sebagai feces luwak. Eksplorasi bakteri asam laktat (BAL) dari feces luwak yang diberi makan kopi robusta merupakan salah satu cara untuk mendapatkan bakteri asam laktat. Hasil Penelitian yang telah dilakukan bertujuan untuk mengisolasi bakteri asam laktat dari feces luwak dan menentukan waktu inkubasi terbaik untuk fermentasi kopi.

Kebutuhan kopi luwak 100% masih tergantung secara alami. Selain itu, masalah dalam penggunaan hewan luwak adalah populasinya di alam bebas yang sudah sangat menurun. Hal ini menjadi kendala untuk produksi skala besar. Guna mengatasi makin besarnya permintaan akan kopi luwak, maka produsen tidak bisa hanya mengharapkan produksi dari hewan luwak. Pemanfaatan hewan luwak sebagai agen fermentasi dianggap dapat menyiksa luwak, mengancam kelangsungan hidup hewan tersebut, serta kelestariannya di alam. Salah satu cara untuk menghasilkan kopi luwak adalah melakukan fermentasi menggunakan bakteri asam laktat yang diisolasi dari feces luwak.

## **METODE PELAKSANAAN**

### **Rencana Kegiatan**

#### **A. Persiapan program kemitraan masyarakat**

Langkah – langkah yang dilaksanakan dalam aktivitas pelatihan pada masyarakat ini ada

beberapa strategi:

1. Observasi langsung. Tim mengunjungi mitra secara langsung agar mengetahui kendala yang dialami mitra. Observasi ini bermanfaat untuk mengetahui kondisi pelaku usaha Rumah Madu Indonesia sehingga memahami hambatan yg dialami pelaku usaha dan bisa menggambarkan apa yang dibutuhkan dan diharapkan mitra tadi dalam program pengembangan kopi luwak melalui fermentasi enzim luwak.
2. Melaksanakan pelatihan Menyampaikan training (workshop), berupa pemahaman dasar dari materi hingga penerapan pada kegiatan pengembangan produk kopi melalui fermentasi enzim luwak.
3. Bimbingan teknis berupa pemberian materi serta praktek. Langkah ini dilakukan bersamaan menggunakan cara pemberian pembinaan dan sekaligus melakukan praktek kepada peserta bagaimana menerapkan model fermentasi kopi luwak melalui enzim luwak.
4. Reflektif, Langkah ini bertujuan mengevaluasi kegiatan training mitra, sehingga dapat mengklaim keberlanjutan mitra pada program pengembangan produk kopi luwak dengan cara fermentasi.
5. Penilaian hasil pelatihan Program pelatihan yang telah dilakukan harus dilakukan penilaian agar dapat mengetahui kekurangan dalam pelatihan PKM ini, langkah ini akan dapat diperbaiki dan memantau keberlanjutan pelatihan ini dimasa yang akan datang, Adapun cara penilaian yang dilakukan mencakup aktivitas: pengamatan peserta training, survey dan wawancara dengan peserta training dalam Prosedur Kegiatan.

Berikut penjelasan dari masing - masing metode ipteks yang akan diterapkan:

#### a. Pelatihan

Pelatihan atau *training* adalah merupakan suatu metode yang diberikan dalam rangka memberikan ilmu pengetahuan dan hal – hal tertentu yang dibawakan oleh seorang trainer (Burhanudin, 2021). Berikut adalah metode untuk meningkatkan kapasitas kewirausahaan Darwis & Zainudin (dalam Putri & Azizah, 2024):

1. Tim yang sebelumnya fokus pada madu mungkin belum memahami proses produksi, pengolahan, dan pemasaran kopi luwak.
2. Konsumen madu dan kopi luwak bisa berbeda. Madu sering dikaitkan dengan kesehatan, sedangkan kopi luwak adalah produk premium dengan target pasar tertentu.
3. Produksi kopi luwak membutuhkan proses yang lebih rumit dibandingkan madu, terutama terkait fermentasi alami oleh luwak melalui feses dan enzim.
4. Memperkenalkan kopi luwak sebagai produk baru mungkin memerlukan usaha besar dalam membangun kepercayaan konsumen.

#### b. Bimbingan teknis

Bimbingan teknis (Bimtek) merupakan kegiatan yang dilaksanakan setelah kegiatan pelatihan (*training*) dilaksanakan. Kegiatan bimbingan teknis ini diberikan kepada pelaku usaha. Tujuan dari bimbingan teknis ini mitra dapat menerapkan hasil dari pelatihan dengan bimbingan dan arahan secara teknis dari *trainer* (pembimbing). Bimteks yang dilakukan hanya untuk praktek kepada peserta bagaimana menerapkan pengembangan produk kopi luwak melalui fermentasi feses dan enzim luwak.

#### Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program

Dalam pelaksanaan program pada Usaha Rumah Madu untuk mencapai solusi (pemecahan) masalah dalam pengembangan produk kopi luwak dengan menerapkan pengetahuan dan melakukan praktek Bersama dalam proses fermentasi, menerapkan hasil training kepada peserta, melakukan evaluasi program tersebut. Adapun hasil dari pelatihan ini bagi mitra, terakhir memberikan evaluasi bersama mitra bertujuan untuk memberikan pengetahuan baru bagi mitra dan mengaplikasikan di dalam usahanya. Selain itu juga mitra telah berkontribusi dalam kegiatan ini dimana mitra telah meluangkan waktu untuk memberikan data.

#### B. Pelaksanaan monitoring dan evaluasi

Pelaksanaan Monitoring merupakan kegiatan yang di laksanakan oleh tim pelaksana kegiatan dalam mengamati dan memonitor pelaksanaan pelatihan, dan Bimtek yang di jalankan atau dilaksanakan oleh instruktur atau pendamping, sedangkan pelaksanaan evaluasi merupakan kegiatan penilaian yang dilaksanakan oleh tim pelaksana pasca program pelatihan pengembangan kopi luwak melalui fermentasi. Evaluasi dan monitoring ini dilaksanakan untuk melihat hasil dari pelaksanaan kegiatan. Dari hasil kegiatan ini akan menjadi rujukan bagi pihak-pihak terkait untuk terus dapat memberikan kemanfaatan baik bagi mitra maupun pihak tertentu seperti pemerintah setempat maupun pemerintah Kabupaten Bandung Barat khususnya.

## HASIL

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas kewirausahaan pada Rumah Madu Indonesia (RMI), khususnya dalam pengembangan usaha kopi Luwak di Kabupaten Bandung Barat. RMI, yang berfokus pada produksi madu dan produk herbal, menghadapi tantangan dalam pengembangan produk kopi Luwak yang sebelumnya mengandalkan hewan luwak liar. Solusi yang diajukan adalah penggantian metode tradisional dengan fermentasi menggunakan bakteri asam laktat yang diisolasi dari feses luwak, yang memungkinkan produksi kopi Luwak secara berkelanjutan tanpa bergantung pada hewan liar.

Kegiatan ini mencakup beberapa langkah strategis, seperti:

1. Mengidentifikasi kendala yang dihadapi oleh pelaku usaha dalam pengembangan kopi Luwak.
2. Memberikan pengetahuan dasar dan keterampilan praktis terkait fermentasi kopi Luwak menggunakan bakteri probiotik.
3. Memastikan keberlanjutan usaha dengan melakukan evaluasi terhadap hasil pelatihan dan bimbingan teknis yang telah diberikan.
4. Memantau hasil dari pelatihan dan memberikan umpan balik untuk meningkatkan keberlanjutan program.



Gambar 1. Tampilan Toko RMI



Gambar 2 Peserta Pelatihan



Gambar 3 Gambar Produk RMI

Hasil dari kegiatan ini diharapkan tidak hanya meningkatkan kapasitas kewirausahaan mitra, tetapi juga memberikan dampak positif terhadap pengembangan ekonomi masyarakat (Abidin et al., 2025, Aini et al., 2025), khususnya dalam sektor pertanian dan UMKM, serta mendukung keberlanjutan usaha RMI.

Kegiatan pengabdian ini berhasil memberikan solusi terhadap masalah yang dihadapi oleh Rumah Madu Indonesia dalam mengembangkan produk kopi Luwak secara berkelanjutan. Dengan penerapan teknologi fermentasi menggunakan bakteri asam laktat yang diisolasi dari feses luwak, para petani dan pelaku UMKM setempat dapat menghasilkan kopi Luwak tanpa bergantung pada populasi hewan luwak liar. Program pelatihan yang dilakukan telah memberikan pengetahuan baru dan keterampilan praktis kepada mitra untuk mengimplementasikan proses fermentasi dalam produksi kopi Luwak.

Selain itu, keberhasilan kegiatan ini juga dapat dilihat dari dampaknya terhadap peningkatan kapasitas kewirausahaan (Vikalina & Andayani, 2019), di mana mitra kini memiliki pemahaman yang lebih baik tentang proses produksi kopi Luwak. Dengan adanya pembelajaran dan penerapan metode fermentasi, diharapkan dapat menciptakan produk kopi yang berkualitas tinggi dan memenuhi permintaan pasar. Program ini juga berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal di Kabupaten Bandung Barat dengan membuka peluang usaha baru dan memperkuat sektor UMKM yang ada.

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil mencapai tujuannya untuk meningkatkan kapasitas kewirausahaan mitra dan memberikan dampak positif terhadap pengembangan ekonomi masyarakat, khususnya dalam sektor pertanian dan UMKM. Penerapan teknologi fermentasi menggunakan bakteri asam laktat dari feses luwak berhasil memberikan solusi atas permasalahan yang dihadapi oleh Rumah Madu Indonesia (RMI) dalam mengembangkan produk kopi Luwak secara berkelanjutan, tanpa bergantung pada hewan luwak liar.

Pelatihan yang diberikan kepada petani dan pelaku UMKM setempat telah meningkatkan pemahaman mereka mengenai proses produksi kopi Luwak, serta memberikan keterampilan praktis dalam penerapan teknologi fermentasi. Keberhasilan ini tidak hanya memperbaiki kualitas produk kopi, tetapi juga membuka peluang baru dalam sektor UMKM, memperkuat ekonomi lokal, dan mendukung keberlanjutan usaha RMI. Dengan demikian, kegiatan ini telah memberikan kontribusi signifikan terhadap pengembangan ekonomi Kabupaten Bandung Barat dan menciptakan solusi yang berkelanjutan dalam produksi kopi Luwak.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. Z., Maqsurutulla, A., Ekawati, R., Rohman, N. U., Wulandari, A. D., Pinasti, A., Fikri, A., Ningamatuzzulfa, A., Raihan, A. W., Isnawati, A., Arifin, I. A., Alfian, R. R., Kuspriyadi, K., & Hartiyah, S. (2025). Strategi Digital Marketing untuk Pemasaran Produk UMKM Madu Wana Apis Desa Wonotirto. *Pelayanan Unggulan : Jurnal Pengabdian Masyarakat Terapan*, 2(1), 1–10. <https://pkm.lpkd.or.id/index.php/Unggulan/article/view/1155>
- Aini, A. N., Rizky, V., Rohana, L., Azizah, Y., Aprilia, D., M Taufikur Romadhon, & Sholichin, R. (2025). Pendampingan UMKM Madu Iro dan Madu Masriana dalam Ekspansi Pasar melalui Platform E-commerce. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 91–97. <https://doi.org/10.30762/welfare.v3i1.1712>
- Amirah, A., & Supriyono. (2023). Implementasi Digital Marketing sebagai Strategi dalam Meningkatkan Pemasaran UMKM Madu Lebah Klanceng. *Journal of Community Service (JCOS)*, 1(3), 198–204. <https://doi.org/10.56855/jcos.v1i3.532>
- Burhanudin. (2021). Humas Capital Theory Sebagai Landasan Teoritis Dalam Humas Resource Development. *Jurnal, March*. <https://doi.org/10.33747/jurnalstiesemarang>



- Darwis, R. S., & Zainudin, M. (2020). Penguatan Kapasitas Wirausahawan Mikro Menggunakan. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 9(2), 107–113.
- Huber, E. (2013). Warta Ekspor: Kopi Luwak. In *Eugen Huber: Briefe an die tote Frau* (Vol. 3, hal. 442–501). Ditjen PEN Kementerian Perdagangan. <https://doi.org/10.21260/ehb.1912.7>
- Marcone, M. F. (2004). Composition and properties of Indonesian palm civet coffee (Kopi Luwak) and Ethiopian civet coffee. *Food Research International*, 37(9), 901–912. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2004.05.008>
- Muzaifa, M., Hasni, D., Rahmi, F., & Syarifudin. (2019). What is kopi luwak? A literature review on production, quality and problems. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 365(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/365/1/012041>
- Primadewi, A., Anwar, T. M., Yustin, Y., Sani, A. H., & Fauzi, M. (2020). Penguatan Pemasaran Produk Umkm Ashfa Madu Borobudur Melalui Strategi Product Branding. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 26(3), 154. <https://doi.org/10.24114/jpkkm.v26i3.17683>
- Putri, A. F., & Azizah, N. (2024). Implementasi Program Pendampingan Oleh Fasilitator Dalam Meningkatkan Kapasitas Kewirausahaan Dan Profitabilitas Umkm Nasabah Btpn Syariah. *Karya: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 204–209.
- Santoso, R., & Mujayana, M. (2021). Aplikasi Manajemen Bisnis Penerapan Manajemen Risiko UMKM Madu di Kecamatan Badas Kabupaten Kediri di Tengah Pandemi COVID19 Jurnal Nusantara Aplikasi Manajemen Bisnis. *Jurnal Nusantara Aplikasi Manajemen Bisnis*, 6(1), 74–85. <http://ojs.unpkediri.ac.id/index.php/manajemen/article/view/15643%0Ahttps://ojs.unpkediri.ac.id/index.php/manajemen/article/download/15643/2005>
- Valentina, K., Rina, S., & Pasaribu, D. (2024). Pengaruh Kompetensi Wirausaha Dan Penggunaan Pemasaran Media Sosial Terhadap Keunggulan Kompetitif Pengusaha Industri Kulit Sukaregang , *Garut The Influence Of Entrepreneurial Competence And The Use Of Social Media Marketing On The Competitive Advantage O*. 11(5), 4792–4802.
- Vikaliana, R., & Andayani, A. (2019). Social Entrepreneurship: Kewirausahaan Perempuan di Bogor melalui Pengolahan Kain Perca Limbah Konveksi menjadi Aksesoris. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 3(2), 323–329. <https://doi.org/10.21067/jpm.v3i2.2864>
- Vikaliana, R., Hidayat, Y. R., & Evitha, Y. (2019). Strategi Peningkatan Kinerja UMKM melalui “UMKM Naik Kelas ” Pada UMKM di Kecamatan Cempaka Putih Jakarta Pusat. *Jurnal Komunitas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1), 159–163.