



INOVASI  
INDONESIA

## Kopi Luwak tanpa Luwak Luwak Coffee without Luwak

### Teknologi Produksi Kopi Luwak secara Enzimatis

Secara tradisional, kopi luwak berasal dari hasil fermentasi yang terdapat dalam feces binatang luwak. Karya inovasi yang ditawarkan adalah dengan menghasilkan cita rasa kopi luwak melalui proses enzimatis tanpa menggunakan feces hewan luwak. Selain itu kopi yang digunakan memiliki kadar kafein yang lebih rendah serta kandungan asam organik yang lebih tinggi dibandingkan kopi luwak komersial.

*Traditionally, the Luwak coffee is collected from the civet's feces. This innovation offers the possibility of making Luwak coffee production through enzymatic process without the use of civets. It has lower caffeine level and higher organic acid level (good for human health) than any other luwak coffee.*

#### KEUNGGULAN TEKNOLOGI

- » Teknologi Inovasi yang ditawarkan adalah teknologi enzimatis yang mengadaptasi kondisi fermentasi biji kopi di dalam pencernaan hewan luwak.
- » Teknologi enzimatis memproduksi kopi yang setara dengan cita rasa kopi luwak menggunakan mikroorganisme penghasil enzim. Ketiga Enzim tersebut adalah:
  - Bakteri Selulolitik menghasilkan enzim Selulosa
  - Bakteri Xilanolitik menghasilkan enzim Xilanase
  - Bakteri Proteolitik menghasilkan enzim Protease

Judul Singkat (Bahasa Indonesia)

Judul Singkat (Bahasa Inggris)

Judul Lengkap

Deskripsi Inovasi

Abstrak Bahasa Inggris

Keunggulan Teknologi

## Kesiapan Inovasi

### PROSPEK INOVASI

KESIAPAN INOVASI : UJI COBA LABORATORIUM  
KERJASAMA BISNIS : SIAP DIKOMERSIALKAN

### PATEN

STATUS : DALAM PROSES PENGAJUAN  
NOMOR : -

## Status Paten

## Kutipan Penguat

“

Kopi yang dihasilkan memiliki kandungan antioksidan yang tinggi, kadar asam butirat, laktat dan askorbat yang tinggi serta kadar asam oksalat dan kafein yang rendah sehingga lebih aman bagi kesehatan tubuh

| Institut Pertanian Bogor |

”

## Nilai Tambah Bagi Pengguna

### NILAI TAMBAH BAGI PENGGUNA

- Kadar kafein lebih sedikit dibandingkan kopi biasa
- Kandungan Asam Oksalat hanya sebesar 0,08 - 0,17% dibandingkan kopi biasa yang mencapai 0,3%
- Kandungan Asam Laktat lebih besar (0,1%) dibandingkan kopi biasa (0,0074%)
- Kandungan Asam Askorbat lebih besar (43,29mg / 100g) dibandingkan kopi biasa (22,46 mg / 100g).

## Data Innovator

### INOVATOR

Prof. Dr. Erliza Noor; Prof. Dr. Anja Meryandini;  
Dr. Rubiyo; Dr. Titi Chandra Sunarti;  
Prof. Dr. Endang Gumbira Sa'id

### INSTITUSI

**Institut Pertanian Bogor**  
Kantor Direktorat Riset dan Kajian Strategis IPB Gedung  
Rektorat Andi Hakim Nasoetion Lt. 5 Kampus IPB  
Darmaga - Bogor 16680

## Testimoni Juri

### TESTIMONI JURI

Inovasi *Blue chips* dengan pangsa pasar yang sangat besar baik domestik maupun internasional, serta menunjang pelestarian Binatang

| Tanu Sutomo, CEO PT. IFARIA |

## Kategori Teknologi

### KATEGORI TEKNOLOGI



why 5