

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia kopi merupakan salah satu komoditas unggulan. Menurut Ditjen PEN (2013), penghasil kopi di Indonesia menjadi yang terbesar ke-3 di dunia dengan ekspor kopi sebesar 22.000.000 karung per tahun. Kopi luwak memiliki rasa seimbang antara manis, pahit dan asam, terasa lebih lama, berbau buah-buahan, dan tidak berbau tanah.

Kopi lebih banyak dimanfaatkan sebagai minuman penyegar baik di negara–negara pengeksport maupun pengimpor di seluruh dunia. Kopi diminum setiap saat, tempat dan pada acara tertentu seperti coffe break, kendurian, acara santai dan lain sebagainya oleh masyarakat perkotaan maupun pedesaan. Hal ini berarti minuman kopi merupakan minuman ringan yang dikonsumsi masyarakat umum. Manfaat umum kopi adalah untuk menambah stamina badan, minuman yang mengurangi ngantuk, dan pada beberapa hal kopi bisa berfungsi menetralkan bau misalnya pada ruangan yang berbau tidak sedap.

Kopi luwak merupakan sebutan untuk kopi yang diproduksi melalui pencernaan luwak yang tidak sempurna. Pada awal abad ke-18, Belanda membuka perkebunan tanaman komersial di koloninya yaitu di Hindia Belanda terutama di pulau Jawa dan Sumatera. Salah satunya adalah bibit kopi arabika yang didatangkan dari Yaman pada era "Tanam Paksa". Belanda melarang pekerja rakyat Indonesia memetik buah kopi untuk konsumsi pribadi, akan tetapi penduduk lokal ingin mencoba minuman kopi. Kemudian pekerja perkebunan akhirnya menemukan

bahwa ada musang yang gemar memakan buah kopi, tetapi hanya daging buahnya yang tercerna, kulit ari dan biji kopinya masih utuh dan tidak tercerna. Biji kopi dalam kotoran luwak ini kemudian dipunguti, dicuci, disangrai, ditumbuk, kemudian diseduh dengan air panas, maka terciptalah kopi luwak. Kabar mengenai kenikmatan kopi aromatik ini akhirnya tercium oleh warga Belanda pemilik perkebunan, maka kemudian kopi ini menjadi kegemaran orang kaya Belanda. Karena kelangkaannya serta proses pembuatannya yang tidak lazim, kopi luwak pun adalah kopi yang mahal sejak zaman kolonial (Hanif, 2012).

Kualitas citarasa kopi luwak diakibatkan oleh kandungan protein yang rendah dan kandungan lemak yang tinggi dibandingkan kopi biasa. Kandungan protein yang rendah dapat menurunkan rasa pahit, sedangkan kandungan lemak yang tinggi dapat meningkatkan stamina badan. Proses alami yang terjadi di perut hewan musang luwak memberikan kualitas dalam rasa dan juga manfaat dari kopi jenis ini. Kopi ini memiliki harga jual yang tinggi bisa mencapai Rp 750.000 hingga Rp 1.000.000 per kg untuk kopi luwak jenis Robusta, sedangkan kopi luwak jenis Arabika di pasaran bisa mencapai Rp 3 juta per kg (Ditjen PEN, 2013).

Di Indonesia, kopi luwak sudah berkembang di setiap daerah yaitu Aceh, Sidikalang, Padang, Lampung, Jawa Barat, dan Jawa Timur. Perkebunan ini dikelola secara turun-temurun sejak zaman penjajahan Belanda, termasuk perkebunan kopi yang ada di Jawa Timur. Jenis tanaman kopi yang dikembangkan, terutama kopi Robusta dan kopi Arabika. Di Jawa Timur salah satu tempat produksi kopi luwak adalah di kota Situbondo yang terkenal dengan kopi luwak jenis Arabika, sedangkan di Malang lebih terkenal Robusta.

Oleh karena kopi luwak diproduksi dari hasil pencernaan luwak yang bercampur dengan feses, maka resiko kontaminan ookista *Toxoplasma gondii* bisa terjadi. Petani kopi di Situbondo pada saat panen kopi mereka membeli luwak di pemburu liar, oleh karena itu petani tidak mengetahuinya luwak bebas dari penyakit parasit. Pada hidupnya luwak memakan buah dan daging, sehingga jika hewan yang dimakan terinfeksi *Toxoplasma gondii* stadium ookista. Luwak terinfeksi *Toxoplasma gondii* stadium ookista yang menempel pada usus luwak. Petani kopi selain melakukan aktifitas menanam dan memanen kopi, petani juga sengaja memberikan kopi secara sengaja ke kandang luwak dan luwak memilih buah kopi yang matang. Luwak yang terinfeksi *Toxoplasma gondii* stadium ookista, saat memakan kopi dan kopi yang keluar melalui pencernaan luwak ikut terkontaminasi *Toxoplasma gondii* stadium ookista tanpa diketahui petani kopi. Sesudah produksi kopi luwak dan masa panen sudah berakhir, para petani membebaskan semua luwak ke alam habitatnya dan jika saat panen mereka membeli kembali ke pemburu liar. Berdasarkan hasil survei, proses pengolahan biji kopi dari hasil pencernaan luwak dimulai dari pencucian dan penjemuran. Apabila proses pencucian dan penjemuran tidak saniter, maka ookista masih menempel pada biji kopi. Menurut Chahaya (2003), suhu yang menyebabkan kematian ookista *Toxoplasma gondii* adalah 50-65°C. Maka ookista masih bertahan bila suhu penjemuran tidak mencapai suhu maksimal.

Infeksi *Toxoplasma gondii* terjadi pada salah satu di antara 200 species mamalia, Luwak adalah salah satu hospes perantara *Toxoplasma gondii* yang bisa terinfeksi dari hospes definitif. Musang yang ada di hutan sebagai habitatnya akan memakan hewan lain yang bisa saja terinfeksi *Toxoplasma gondii* sehingga

protozoa ini hidup dalam sel epitel usus muda hospes perantara, dan ookistanya dikeluarkan bersama tinjanya (Chahaya, 2003).

Situbondo termasuk wilayah provinsi Jawa timur berada di ketinggian di atas 900 meter dari permukaan laut. Terdapat beberapa perusahaan yang mengelola kopi luwak di daerah tersebut di Desa Kayumas. Proses pengolahan kopi luwak di daerah tersebut, beberapa masih mengandalkan sinar matahari sebagai sumber panas dalam penjemuran dengan kata lain belum menggunakan alat penjemur buatan yang lebih modern, maka ingin diketahui kemungkinan kontaminasi *Toxoplasma gondii* pada kopi luwak yang di produksi di wilayah tersebut.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka perlu diadakan penelitian identifikasi *Toxoplasma gondii* pada kopi luwak.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah kopi luwak yang diproduksi di Desa Kayumas, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Situbondo terkontaminasi *Toxoplasma gondii* ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan umum

Mengetahui kopi luwak yang diproduksi di Desa Kayumas, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Situbondo terkontaminasi *Toxoplasma gondii*.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi *Toxoplasma gondii* stadium ookista secara mikroskopis pada kopi luwak pada keadaan sebelum dicuci, sesudah dicuci, dan sesudah disangrai secara mikroskopis.

2. Menentukan adanya kontaminasi *Toxoplasma gondii* pada kopi luwak.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Masyarakat

Untuk mengetahui kopi luwak yang diproduksi di Desa Kayumas, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Situbondo terkontaminasi *Toxoplasma gondii*..

1.4.2 Bagi Institusi

Memberikan informasi baru berkaitan *Toxoplasma gondii* sehingga dapat dijadikan kepastakaan dalam pengembangan ilmu pengetahuan di dalam pemberantasan penyakit *Toksoplasmosis*.

1.4.3 Bagi Peneliti

Sebagai tambahan ilmu pengetahuan yang diharapkan agar dapat memberikan gambaran dan informasi tentang adanya *Toxoplasma gondii* pada kopi luwak.