

## Pengelolaan Pawon Luwak Coffe Borobudur Berbasis Wisata Edukasi

Viona Amelia<sup>1</sup>, Danang Prasetyo<sup>2</sup>

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, Indonesia

<sup>1</sup>viona.amelia@stipram.ac.id, <sup>2</sup>danangprasetyo@stipram.ac.id

### Abstract

*Tourism has great potential to provide economic benefits to society, but can also cause environmental and social damage if not managed properly. Overcoming this requires implementing the concept of sustainable tourism. That is what Pawon Luwak Coffee Borobudur has done as an educational tourism-based coffee shop. Its existence has served as an example of an industry that provides coffee and shares knowledge by directly inviting people to see the process of making it. This research uses a descriptive method with a qualitative approach to explore in depth the process of managing a coffee shop based on educational tourism that has been implemented. The results and discussion in this research found that the educational tourism-based coffee shop management process has been implemented. Through detailed explanations by employees, they also act as tour guides to invite visitors to experience and gain knowledge about the process of making drinkable Luwak coffee. The management of the Pawon Luwak Coffee coffee shop based on educational tourism has the advantage of providing high quality Luwak coffee and providing a unique experience for visitors to see the process firsthand. Then the development of attractive educational programs requires improvements, such as collaborating with local communities in terms of production, environmentally friendly operations, employee skills development training, as well as evaluating sustainable practices that can be adopted. Managing a Luwak coffee shop based on sustainable educational tourism can provide economic benefits, promote environmental awareness, social networking, and become a positive example for the coffee industry as an alternative tourism in Indonesia. Based on the three pillars of sustainability, namely environmental, social and economic, it can be concluded that this coffee shop has become a positive example for the coffee industry as part of tourism in Indonesia.*

**Keywords:** *Sustainable Tourism Management; Educational Tourism; Luwak Coffee*

### Abstrak

Pariwisata memiliki potensi besar untuk memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat, namun juga dapat menyebabkan kerusakan lingkungan dan sosial apabila tidak dikelola dengan baik. Mengatasinya perlu penerapan konsep pariwisata berkelanjutan. Hal itulah yang telah dilakukan oleh Pawon Luwak Coffee Borobudur sebagai salah satu kedai kopi berbasis wisata edukasi. Keberadaannya telah berperan sebagai contoh industri yang memberikan sajian kopi sekaligus berbagi pengetahuan dengan langsung mengajak melihat proses pembuatannya. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif untuk menggali secara mendalam proses pengelolaan kedai kopi berbasis wisata edukasi yang telah diterapkan. Hasil dan pembahasan pada penelitian ini menemukan proses pengelolaan kedai kopi berbasis wisata edukasi yang sudah diterapkan. Melalui penjelasan secara detail oleh karyawan sekaligus berperan sebagai tourguide untuk mengajak pengunjung merasakan pengalaman sekaligus memperoleh pengetahuan tentang proses pembuatan kopi luwak yang dapat diminum. Pengelolaan kedai kopi Pawon Luwak Coffee berbasis wisata edukasi memiliki keunggulan dalam menyediakan kopi luwak berkualitas tinggi dan

memberikan pengalaman unik bagi pengunjung untuk melihat prosesnya secara langsung. Kemudian pengembangan program edukasi yang menarik memerlukan perbaikan, seperti bekerja sama dengan masyarakat lokal dalam hal produksi, operasional yang ramah lingkungan, pelatihan pengembangan keterampilan karyawan, serta mengevaluasi praktik berkelanjutan yang dapat diadopsi. Pengelolaan kedai kopi luwak berbasis wisata edukasi berkelanjutan dapat memberikan manfaat secara ekonomi, mempromosikan kesadaran lingkungan, jejaring sosial, serta menjadi contoh positif bagi industri kopi sebagai wisata alternatif di Indonesia. Berdasarkan tiga pilar keberlanjutan yakni lingkungan, sosial, dan ekonomi maka dapat disimpulkan bahwa kedai kopi ini telah menjadi contoh positif bagi industri kopi sebagai bagian dari pariwisata di Indonesia.

**Kata Kunci: Pengelolaan Pariwisata Berkelanjutan; Wisata Edukasi; Kopi Luwak**

## **Pendahuluan**

Konsep pariwisata yang berkelanjutan telah menjadi topik penelitian dan diskusi selama empat dekade terakhir. Konsep tersebut muncul oleh sebab suatu pemahaman bahwa pariwisata massal tidaklah netral, bahkan sebaliknya mempengaruhi sistem sosio-ekologi secara positif maupun negative. De Kadt dalam jurnalnya *The Journal of Sustainability Tourism* tahun 1993 menginisiasi perubahan persepsi tentang dampak negatif dari pariwisata. Fokus dari jurnal tersebut adalah untuk mengurangi dampak negatif dari pariwisata massal (Guslev, 2015). Pariwisata yang berkelanjutan didefinisikan sebagai bentuk pariwisata yang dikembangkan sedemikian rupa sehingga tetap dapat dipertahankan dan layak digunakan dalam waktu yang lama tanpa merusak atau mengubah lingkungan baik sosial maupun fisik (Dolnicar & Matus, 2007). Dalam konteks global saat ini, konsep pariwisata berkelanjutan menjadi semakin penting karena industri pariwisata memiliki potensi besar untuk memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat setempat, namun di sisi lain juga menyebabkan kerusakan lingkungan dan sosial jika tidak dikelola dengan baik. Oleh karena itu, penting bagi para pelaku industri pariwisata untuk menerapkan konsep berkelanjutan dalam praktik bisnis mereka agar dapat menjaga keberlangsungan lingkungan serta memberikan manfaat bagi masyarakat setempat.

Pariwisata berkelanjutan dalam Permenparekraf Nomor 9 Tahun 2021 didefinisikan sebagai sebuah aktifitas pariwisata yang sangat memperhitungkan dampak sosial, ekonomi dan lingkungan pada masa kini dan masa yang akan datang. Tujuannya adalah untuk memenuhi kebutuhan pengunjung atau wisatawan, industri, masyarakat lokal maupun lingkungan dan dapat diterapkan pada seluruh bentuk aktifitas wisata di semua jenis destinasi (Kusdiyanti et al., 2022). Upaya mewujudkan pariwisata yang berkelanjutan, adapun menurut Heillbronn prinsip berkelanjutan melekat dengan 3 aspek pokok yakni, keberlanjutan lingkungan, keberlanjutan ekonomi, dan keberlanjutan sosial budaya (Tamaratika & Rosyidie, 2017). Keberlanjutan lingkungan dapat diterjemahkan sebagai bentuk tanggung jawab seluruh pihak terhadap pemanfaatan sumber daya alam yang tersedia secara efektif dan efisien. Keberlanjutan ekonomi merupakan upaya dari berbagai pihak terkait yang bertujuan mengurangi tingkat kemiskinan, pengangguran, mendorong pertumbuhan ekonomi serta terciptanya lapangan kerja. Sementara keberlanjutan sosial budaya dilakukan dengan cara menjaga dan mempertahankan kearifan lokal, adat dan budaya asli masyarakat setempat, serta meningkatkan toleransi (Tampubolon, 2020).

Selaras dengan definisi pariwisata berkelanjutan yang telah disampaikan sebelumnya bahwa aktivitas pariwisata berkelanjutan yang sangat memperhitungkan dampak baik secara ekonomi, sosial-budaya, dan lingkungan dapat diterapkan pada

seluruh aktivitas pariwisata di semua jenis destinasi. Maka dalam hal ini wisata edukasi juga dapat mengambil peran dalam rangka mewujudkan iklim pariwisata yang seimbang. Wisata edukasi merupakan salah satu jenis wisata yang mencakup kegiatan pariwisata tertentu, di mana pendidikan, pembelajaran, dan pemerolehan pengetahuan dilakukan sebagai tujuan utama perjalanan (Ritchie, 2003). Perjalanan wisata edukasi berbeda dengan perjalanan wisata komersial pada umumnya yang mengacu pada model pariwisata tradisional yakni 3S (*sea, sand, and sun*), wisata edukasi menggantikannya dengan model 3E (*entertainment, excitement, and education*) dimana wisatawan lebih fokus untuk memenuhi kebutuhan kognitif daripada bersantai secara pasif. Oleh karena itu, pengembangan wisata edukasi di semua jenis destinasi dapat membantu mencapai tujuan pariwisata berkelanjutan yang lebih baik dan membawa manfaat positif bagi masyarakat setempat serta lingkungan sekitarnya (Alipour et al., 2020).

Adapun saat ini konsep pembangunan berkelanjutan (*sustainable development goals*) digaungkan secara luas bahkan masyarakat dunia dipertunjukkan melalui berbagai macam kampanye. Dalam dunia pariwisata, prinsip pembangunan berkelanjutan berimplikasi pada langkah konkret untuk menjaga dan mempertahankan aset tetap berwujud dan tak berwujud yang menjadi sumber kekayaan serta keanekaragaman suatu destinasi. Salah satu masalah terbesar dalam pengelolaan pariwisata adalah kurangnya simbiosis antara pariwisata dan masyarakat. Pariwisata yang diharapkan menjadi katalisator pembangunan justru menjadi sumber konflik antara wisatawan, masyarakat lokal dan investor. Beberapa kajian ilmu kepariwisataan, perencanaan dan pengelolaan dengan keterlibatan aktif masyarakat dipandang sebagai sarana yang efektif untuk meminimalkan dampak negatif kepariwisataan (National Geographic, 2016). Oleh karena itu, saat ini muncul gagasan-gagasan pariwisata yang berkelanjutan sebagai strategi yang tepat untuk meminimalkan degradasi akibat aktivitas pariwisata maupun konflik yang rentan terjadi di masa kini maupun yang akan datang.

Salah satu wujud gagasan dari *sustainable development goals* adalah edukasi yang berkualitas (*quality education*) (United Nations Indonesia, 2023). Pencapaian tujuan edukasi yang berkualitas tentu saja dapat diaplikasikan dan disisipkan melalui berbagai aktivitas, satu diantaranya adalah kombinasi sektor bisnis yang dikemas dengan tema wisata edukasi. Pertumbuhan bisnis yang massif di Indonesia saat ini adalah kedai kopi. Sebuah riset yang dilakukan oleh Toffin, yakni sebuah perusahaan importir penyedia barang dan jasa bagi industri Horeka (Hotel, Restoran, dan Kafe) di Indonesia, yang mengindikasikan bahwa pertumbuhan kedai kopi di Indonesia pada tahun 2019 mencapai hampir 3 x lipat dibandingkan tahun 2016, yakni lebih dari 2.950 gerai (Castillo, 2022). Indonesia yang dikenal sebagai salah satu negara yang kaya akan keanekaragaman hasil bumi, menempati peringkat ke 4 sebagai negara pengekspor biji kopi terbesar di dunia setelah negara Brazil, Vietnam, dan Kolombia. Pada tahun 2022 merilis data angka pertumbuhan produksi kopi yang menunjukkan bahwa produksi kopi di tanah air cenderung mengalami peningkatan dalam kurun lima tahun terakhir. Produksi kopi Indonesia pada tahun 2021 mencapai jumlah 774,60 ribu ton, angka ini meningkat kisaran 1,62% dari tahun sebelumnya (Annur & Mutia, 2022). Peningkatan jumlah produksi kopi tentu memberikan efek pada peningkatan industri kopi di Indonesia, hal ini diperkuat melalui siaran pers dari Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia Tahun 2021 yang menyampaikan bahwa dalam jangka 10 tahun terakhir industri kopi di Indonesia telah mengalami pertumbuhan yang signifikan yakni sebesar 250% (Limanseto, 2012). Salah satu yang menjadi produk unggulan industri kopi di Indonesia adalah kopi luwak. Kopi luwak adalah jenis kopi yang unik dan cara pemerolehannya pun juga melalui proses yang rumit serta melibatkan satwa liar. Biji kopi luwak diperoleh melalui proses fermentasi yang terjadi didalam saluran cerna hewan

luwak, dan kemudian dikeluarkan dalam rupa biji berbalut kulit keras utuh yang menyelimutinya bersamaan kotoran luwak (Al-kubati, 2023). Kopi luwak memiliki karakteristik tertentu yakni rendah kafein, keasaman, lemak, dan kepahitan serta dilabeli sebagai kopi paling enak di dunia, bahkan memecahkan *Guinness Book of Records* untuk Kopi Terlezat & Termahal Pertama (Muzaifa et al., 2019). Sebagai salah satu komoditas kopi termahal, kopi luwak dinilai sebagai bentuk bisnis yang cukup menjanjikan ditengah tingginya permintaan dan minat penikmat kopi terhadap jenis kopi tersebut.

Pertumbuhan bisnis kopi di Indonesia telah menjadi fenomena yang tak terhindarkan, dan hal ini tidak terlepas dari tren gaya hidup Generasi Y dan Z. Para generasi muda ini menghabiskan sebagian besar waktunya untuk menikmati kopi, baik itu sambil mengerjakan tugas dan pekerjaan, bertemu dengan teman-temannya, melakukan pertemuan daring (*meeting*), atau bahkan hanya sekedar menikmati suasana kedai kopi (Yugantara et al., 2021). Fenomena ini semakin memperkuat eksistensi industri kopi di Indonesia, yang semakin berkembang pesat dari tahun ke tahun. Selain itu, tren gaya hidup Generasi Y dan Z juga menjadi faktor penting dalam meningkatkan popularitas kopi sebagai minuman sosial yang sangat populer di kalangan masyarakat kita saat ini. Oleh karena itu, tidak mengherankan jika bisnis kopi di Indonesia terus tumbuh dan berkembang dengan pesat pada masa sekarang maupun masa depan yang akan datang.

Salah satu kedai kopi yang cukup terkenal di kawasan destinasi super prioritas Borobudur adalah kedai kopi Pawon Luwak Coffee. Kedai kopi yang terletak persis di depan kompleks candi Pawon berdiri pada tanggal 11 Desember 2013, menyajikan konsep rumah kuno dengan interior klasik yang menawarkan pengalaman yang berbeda ditengah menjamurnya kedai kopi (*coffee shop*) yang mulai eksis di berbagai kawasan mulai dari pusat perkantoran hingga ke pinggiran kota. Kedai kopi memiliki kekhasan tersendiri, karena hanya menjual jenis kopi luwak. Tujuannya adalah untuk mengenalkan kopi asli Indonesia yang langka, nikmat serta telah diakui secara Internasional sebagai salah satu kopi paling mahal di dunia (National Geographic, 2016). Konsep kedai kopi semacam ini sangat jarang ditemukan pada kedai-kedai kopi atau *coffee shop* yang menjamur pada saat ini. Kedai kopi berbasis wisata edukasi ini memberikan pemahaman serta pengetahuan kepada seluruh pengunjungnya mulai dari pemerolehan biji kopi luwak dari kotoran hewan luwak hingga sampai pada penyeduhan serta pengolahan limbah kopi. Unsur-unsur pengetahuan mengenai kopi dan pentingnya menjaga keseimbangan alam disisipkan sebagai penjelasan tambahan kepada wisatawan, dengan tujuan agar wisatawan semakin peduli terhadap keberlanjutan lingkungan. Pengetahuan semacam ini merupakan aspek krusial sebagai media untuk menumbuhkan rasa peduli terhadap keberlanjutan lingkungan.

Aktivitas yang dilakukan pengunjung tidak hanya berulang pada siklus membeli-menikmati-pulang, namun ada aspek pengetahuan dan pemahaman yang memperkaya pengalaman pengunjung setelah mengunjungi kedai kopi tersebut. Unsur pengelolaan berbasis edukasi yang dikemas oleh Pawon Luwak Coffee merupakan proses transfer pengetahuan, kemampuan dan karakter (Marshall, 2006), (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2021), (Chazan, 2022). Hal ini menjadi sebuah strategi baru yang dapat diimplementasikan dalam rangka memberikan pengetahuan dan pengalaman sekaligus sebagai sarana untuk mengubah perilaku dan cara pandang wisatawan. Langkah terbaik untuk membuat seorang manusia memahami secara utuh mengenai cara kerja pembangunan berkelanjutan adalah memberikan pengetahuan serta pengalaman. Transfer pengetahuan dan pemberian pengalaman merupakan komponen pembentukan mindset atau pola pikir dan perilaku pada manusia (United Nations Indonesia, 2023).

Sebagai upaya mencapai tujuan pembangunan berkelanjutan, maka perlu perubahan sikap dan perilaku yang harus dibiasakan, supaya seluruh program pembangunan berkelanjutan dapat terlaksana dengan optimal dan mampu membawa perubahan pada kualitas hidup manusia menjadi lebih baik. Sehingga benar adanya jika hal tersebut perlu diinisiasi melalui berbagai jenis aktivitas, salah satu diantaranya adalah menikmati kopi sambil mempelajari seluk beluk pengelolaannya yang mengedepankan konsep keberlanjutan. Namun, masih banyak tantangan dalam implementasi konsep wisata ini. Tantangan utamanya adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat lokal dalam mengelola pariwisata secara berkelanjutan. Oleh karena itu, melalui penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran tentang pengelolaan kedai kopi berbasis wisata edukasi yang berkelanjutan dengan tepat serta memberikan rekomendasi kepada pihak-pihak terkait supaya dapat meningkatkan pengelolaan wisata berbasis edukasi yang berkelanjutan. Dengan begitu, masyarakat merasakan manfaat pariwisata bagi lingkungan sekitar dan masyarakat setempat.

### **Metode**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif yang bertujuan untuk menggambarkan realitas pengelolaan kedai kopi Pawon Luwak Coffee berbasis wisata edukasi. Metode kualitatif deskriptif menekankan suasana alamiah (natural setting), yakni mendeskripsikan segala bentuk. Peneliti terjun langsung ke lapangan dan bertindak sebagai pengamat. Teknik penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi dan kemudian diperkuat dengan teknik wawancara mendalam (*in depth interview*). Teknik wawancara *in depth* melalui proses menggali informasi secara mendalam, terbuka, dan bebas dengan masalah dan fokus penelitian dalam hal ini adalah pengelolaan kedai kopi berbasis wisata edukasi. Dalam hal ini teknik wawancara mendalam dilakukan dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan sebelumnya dan ditujukan kepada narasumber yakni pemilik kedai kopi tersebut. Instrumen penelitian yang digunakan adalah buku catatan dan kamera. Adapun data primer yang tersaji dijabarkan dalam bentuk data deskriptif yang mengandung unsur-unsur dokumen pribadi, catatan di lapangan, serta ucapan dan tindakan dari narasumber. Adapun dalam penelitian ini juga menggunakan data sekunder yakni sumber-sumber referensi bersifat pelengkap yang sesuai dengan tema penelitian.

### **Hasil dan Pembahasan**

Pawon Luwak Coffee berlokasi di desa wisata Wanurejo, Borobudur Magelang, kedai kopi ini didirikan pada tanggal 11 Desember 2013 oleh Prana Aji. Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Pawon Coffee Luwak mengenai pengelolaan kedai kopi berbasis wisata edukasi, hasil penelitian menunjukkan bahwa kedai kopi Pawon Coffee Luwak dikelola dengan memperhatikan aspek-aspek edukasi mengenai kopi, kelangsungan hidup dari hewan luwak sebagai penghasil biji kopi luwak, serta dan keberlanjutan lingkungan. Hasil wawancara dengan pemilik memberikan gambaran mengenai aktivitas minum kopi berbasis edukasi yang dilakukan oleh karyawan yang berperan sebagai pemandu wisata. Konsep kedai kopi ini mengusung tema tradisional yang dapat dilihat dari arsitektur bangunan serta pemilihan interiornya. Pada saat mengunjungi kedai kopi tersebut, pengunjung atau wisatawan akan disambut dengan hangat oleh pemilik kedai, suasana yang dibangun oleh sang pemilik memberikan pengalaman tersendiri bagi pengunjungnya, karena mereka dapat menikmati suasana rumah layaknya rumah pribadi. Aktivitas transaksional tidak tampak pada kedai ini, karena tidak terdapat area kasir, area pemesanan maupun meja pengambilan kopi seperti layaknya *coffee shop* modern yang sarat dengan konsep layanan *self service*. Pengunjung juga dapat berinteraksi

secara langsung oleh hewan luwak yang berjumlah 7 ekor, seluruh luwak tersebut dipelihara sebagai sarana edukasi bagi pengunjung yang datang.

Wisatawan atau pengunjung yang berasal dari mancanegara maupun domestik didampingi oleh karyawan yang sekaligus bertugas sebagai pemandu, diberikan penjelasan secara detail mengenai hewan luwak dan habitat aslinya hingga proses pengolahan biji kopi sampai siap seduh. Pemilik juga menjelaskan bahwa biji kopi khusus dari hewan luwak ini tidak dapat diperoleh sepanjang tahun, hanya pada bulan April, Mei dan September tersedia dalam jumlah yang cukup banyak. Selain hanya dapat diperoleh pada bulan tertentu, tanaman kopi merupakan salah satu jenis tanaman ceri yang cukup rentan terhadap perubahan iklim. Peningkatan suhu permukaan global sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan dan perkembangan tanaman kopi. Kondisi tersebut menjadi tantangan bagi keberlanjutan industri kopi ditengah menjamurnya bisnis kedai kopi. Dalam kegiatan produksi dan konsumsi juga perlu ditambah dengan pemahaman dan edukasi mengenai seluk beluk secangkir kopi (Hamdan & Sastra, 2020). Pemahaman dan edukasi terkait perjalanan secangkir kopi harus disampaikan kepada para penikmat kopi, tujuannya agar seluruh pengunjung kedai kopi tersebut mampu menangkap *sense of belonging* terhadap apa yang sedang dinikmati. Aktivitas minum kopi tidak hanya sekedar menikmati secangkir kopi yang kemudian selesai tanpa ada pengalaman yang dirasakan oleh penikmatnya. Kedai kopi Pawon Luwak Coffee memberikan penjelasan yang detail mengenai pengelolaan kedai kopi berbasis wisata edukasi, diantaranya adalah pemberdayaan masyarakat lokal, pemerolehan biji kopi yang ramah terhadap lingkungan, tidak membahayakan eksistensi hewan luwak, pemberdayaan petani kopi, dan pengolahan biji kopi serta pengolahan limbah kopi ramah lingkungan.

## 1. Pemberdayaan Masyarakat Lokal

Salah satu upaya pembangunan berkelanjutan (*sustainable development goals*) adalah melalui pengentasan kemiskinan (*no poverty*), yakni upaya pengentasan kemiskinan nasional melalui promosi kewirausahaan dan usaha kecil serta memberdayakan kelompok-kelompok yang kurang berdaya, terutama kaum muda dan perempuan (Alfrojems & Anugrahini, 2019). Salah satu strategi pengentasan kemiskinan di Desa Wanurejo adalah melalui pemberdayaan masyarakat lokal melalui pembentukan desa wisata, pembangunan Balkondes (Balai Ekonomi Desa), serta sejumlah aktifitas pendukung yang mendorong masyarakat untuk berperan aktif meningkatkan *skill* atau kemampuan mereka sesuai dengan tuntutan industri pariwisata. Melalui Balkondes, masyarakat, khususnya desa, akan dipersiapkan untuk menyambut serta memberikan pelayanan maksimal bagi para wisatawan yang datang ke daerahnya. Peningkatan jumlah kunjungan wisatawan ini diharapkan akan memberikan dampak positif pada perbaikan ekonomi masyarakat sekitar. Kawasan Borobudur memiliki kurang lebih 20 Balkondes yang dibuat oleh BUMN (PT. Taman Wisata Candi Borobudur, Prambanan dan Ratu Boko, 2023).

Wujud pemberdayaan masyarakat lokal yang dilakukan oleh pemilik kedai kopi Pawon Luwak Coffee diantaranya adalah menyerap tenaga kerja lokal yakni masyarakat desa Wanurejo sebagai pemandu sekaligus pramusaji di kedai kopi tersebut. Segmen wisatawan atau pengunjung kedai kopi ini secara umum adalah warga negara asing yang berwisata ke Candi Borobudur dan desa-desa wisata di kawasan tersebut, kemudian melakukan kunjungan ke kedai kopi Pawon Luwak Coffee. Mengingat bahwa latar belakang pengunjung kedai kopi ini sangat bervariasi, maka kesiapan sumber daya manusia pun juga diperhatikan untuk mendukung pengelolaan kedai kopi yang berkelanjutan. Kedai kopi ini mempekerjakan 3 karyawan yang sudah mendapatkan pelatihan *hospitality*, bahasa asing, serta pengetahuan mengenai kopi dan hewan luwak.

Pelatihan yang diberikan merupakan program yang dirancang oleh pemilik serta program pelatihan yang diselenggarakan oleh Dinas Pariwisata Kabupaten Magelang. Melalui pelatihan dan pendampingan yang diselenggarakan bagi karyawan ditujukan supaya seluruh karyawan mampu memberikan penjelasan secara terperinci mengenai produk yang ditawarkan (Singerin, 2022), dalam hal ini kopi luwak, mulai dari proses pemerolehan biji sampai siap seduh. Keterlibatan masyarakat secara aktif bertujuan untuk memberikan kesempatan bagi mereka untuk berpartisipasi menjaga lingkungan sekitar, serta berperan aktif mengajak pengunjung untuk turut peduli terhadap keberlanjutan lingkungan serta belajar memahami sebuah proses, dalam hal ini adalah kopi luwak. Pemberdayaan masyarakat melalui cara-cara yang tepat akan memberikan dampak positif tidak hanya untuk peningkatan kapasitas masing-masing individu (Hamid, 2018), namun juga membangun rasa memiliki dan menyukai segala pekerjaan dan aktifitas yang dilakukan.

## 2. Pemerolehan Biji Kopi

Kopi luwak merupakan salah satu jenis kopi yang pertama kali ditemukan oleh Belanda pada awal abad ke 17, jenis kopi ini berasal dari feses hewan luwak yang kemudian dibersihkan dan diolah menjadi minuman kopi yang memiliki cita rasa lembut, seperti coklat dan tidak memiliki rasa pahit (Wonorahardjo, 2022). Berdasarkan jenis kopi luwak yang tersedia, ada dua jenis kopi luwak yang dijual dipasaran, yakni kopi luwak alam atau sering disebut kopi luwak liar dan kopi luwak hasil budidaya (kopi luwak dalam sangkar/kandang). Produksi kopi luwak pada awalnya dilakukan secara alami dengan mengumpulkan kotoran luwak dari perkebunan kopi yang berdekatan dengan hutan. Namun, karena produksi yang terbatas, petani mulai membudidayakan kopi luwak dalam sangkar. Secara fisik kedua jenis produk kopi luwak tersebut memiliki karakteristik yang hampir sama, namun ada beberapa sifat sensori yang membedakan kedua jenis kopi luwak. Biji kopi yang digunakan sebagai bahan baku utama pada kedai Pawon Coffee Luwak merupakan perolehan dari hewan luwak liar yang hidup dan berkembang biak secara alami. Sebagai bahan baku utama dalam minuman kopi, pemerolehan biji kopi sangat diperhatikan secara kualitas. Jenis biji kopi yang disajikan adalah arabika dan robusta yang diperoleh dari daerah Sitieng (Wonosobo), Tlahap (Temanggung) dan Sukorejo. Pemilik kedai kopi Pawon Luwak Coffee memilih biji kopi yang berasal dari luwak liar. Biji kopi yang diperoleh dari luwak liar memiliki cita rasa yang lebih enak dari pada biji yang diperoleh dari luwak yang dibiakkan dalam sangkar. Dalam proses pemerolehannya, hewan luwak memiliki sensor untuk memilih biji kopi yang berkualitas atau tidak. Sehingga ketika biji-biji kopi yang telah dikeluarkan bersama dengan feses hewan luwak tersebut merupakan biji kopi yang berkualitas.

Harga biji kopi luwak terkenal sangat mahal, petani kopi menjual biji mentah pada kisaran Rp 400.000/kg untuk jenis kopi arabica dan Rp 250.000/kg untuk jenis robusta. Adapun kopi yang dijual pada kedai kopi Pawon Luwak Coffee yang sudah dikemas dijual Rp 400.000/100gr untuk jenis arabica dan Rp 250.000/100gr untuk jenis robusta, sementara jika pengunjung atau wisatawan hanya sekedar ingin mencicipi satu cangkir kopi luwak dikenai harga Rp 25.000/cangkir. Harga biji kopi yang sangat mahal ini berbanding lurus dengan pemerolehan feses luwak yang semakin sulit karena kondisi hutan atau perkebunan yang semakin sempit atau terjadi alih fungsi lahan. Hal ini menyebabkan kelangkaan sumber makanan bagi luwak dan berakibat pada turunnya populasi luwak liar. Penurunan populasi luwak liar di hutan seringkali menjadi penyebab hewan luwak tersebut dikembangbiakkan dalam sangkar. Kondisi ini cukup menjadi perhatian dari berbagai kalangan terutama pemerhati lingkungan dan satwa liar sebagai tindakan *animal abusive*, dan mengingat bahwa luwak yang hidup dalam kandang lebih rentan mengalami stres hingga berujung pada kematian.

Berdasarkan pengalaman yang diperoleh pemilik kedai kopi Pawon Luwak Coffee di lapangan mengenai ekosistem kehidupan hewan luwak yang cukup rentan terhadap berbagai macam ancaman, maka setiap wisatawan atau pengunjung yang datang ke kedai kopi miliknya diberikan edukasi dan pengetahuan mengenai pentingnya populasi luwak liar di hutan. Selain itu, wisatawan atau pengunjung juga diajarkan tentang dampak dari populasi luwak liar terhadap kualitas dan kuantitas biji kopi yang dihasilkan. Hal ini bertujuan untuk memperkuat kesadaran akan pentingnya menjaga ekosistem hutan supaya eksistensi hewan luwak tetap lestari dan tidak terancam punah. Dengan memberikan edukasi pada para pengunjung, diharapkan masyarakat dapat lebih memahami betapa pentingnya menjaga keberadaan hewan liar tersebut serta berperan aktif dalam upaya pelestarian lingkungan hidup (Wihardjo & Rahmayanti, 2021).

### **3. Pemberdayaan Petani Kopi**

Indonesia sebagai salah satu negara penghasil biji kopi nomor 4 di dunia, secara fakta belum mampu memberikan kesejahteraan bagi petani kopi. Harga komoditas biji kopi Aceh Gayo hingga biji kopi Bajawa berada pada kisaran harga Rp 65.000/250 gram. Harga tersebut termasuk dalam kategori komoditas yang murah, sehingga dapat dipastikan bahwa petani kopi pun juga memperoleh penghasilan yang jauh dari layak. Keberadaan kopi luwak ini menjadi hal lain yang sangat diperhatikan oleh para petani kopi, dari sisi harga mentah pun sudah sangat menjanjikan. Sehingga kelompok-kelompok tani berlomba-lomba untuk memperoleh hasil yang banyak, namun perlu diperhatikan pula bahwa biji kopi yang diperoleh merupakan hasil kerja dari satwa liar yang siklus hidupnya pun juga rentan. Berdasarkan hasil wawancara diperoleh informasi bahwa harga jual biji kopi mentah dari supplier adalah Rp 40.000.000/kwintal diambil dari kelompok tani berjumlah 10 orang. Nominal ini jauh menguntungkan dibandingkan dengan biji kopi biasa. Maka untuk mengupayakan keberlanjutan dari ekosistem bisnis kedai kopi luwak, maka para kelompok tani kopi ini perlu pendampingan, pelatihan dan pemberdayaan supaya mereka paham mengenai pentingnya keberlanjutan lingkungan yang pada akhirnya dapat memberikan kelayakan hidup para petani kopi.

### **4. Pengolahan Biji Kopi Luwak dan Limbah Kopi**

Sebagai upaya untuk menjaga kualitas minuman kopi, pemilik kedai menggunakan langkah-langkah pengolahan biji kopi luwak yang menggabungkan teknik tradisional dengan mesin modern. Biji kopi luwak di kedai kopi Luwak Pawon mengalami serangkaian proses yang cukup panjang, yakni mulai dari pencucian hingga sampai pada tahap penggilingan.

- a. Tahap pencucian, tahap ini dilakukan untuk memisahkan dan membersihkan kotoran luwak yang membalut biji kopi, serta bertujuan untuk memisahkan kulit luar
- b. Tahap penjemuran, setelah melalui tahapan pencucian, biji-biji kopi tersebut dijemur selama 7 hari, namun pada saat proses penjemuran biji-biji tersebut tidak boleh terkena sinar matahari secara langsung atau dijemur ditempat yang teduh dan suhu yang tepat. Paparan sinar matahari langsung dapat menyebabkan biji kopi luwak mengalami pemanasan yang berlebihan. Pemanasan yang berlebihan dapat menyebabkan perubahan komposisi kimia pada biji kopi, sehingga akan berpengaruh terhadap rasa dan aroma yang dihasilkan.
- c. Tahap *roasting*, yakni proses sangrai biji kopi dengan menggunakan mesin roaster, tujuannya agar seluruh biji kopi dapat disangrai secara merata dan tepat tingkat kematangannya. Durasi waktu yang diperlukan untuk melakukan tahapan *roasting* adalah kurang lebih 25 menit untuk 1 kilogram biji kopi.



- d. Tahap *resting*, yakni biji kopi yang telah disangrai harus diistirahatkan terlebih dahulu selama minimal 3 hari. Proses ini bertujuan untuk mengurangi kadar  $\text{Co}^2$  yang terkandung pada biji kopi akibat proses *roasting/ sangrai*. Pengurangan kadar  $\text{Co}^2$  pada biji kopi bertujuan untuk menghasilkan rasa kopi yang lebih seimbang dan mencapai profil rasa yang diinginkan.
- e. Pada tahap penggilingan kopi di kedai kopi Luwak Pawon, prosesnya dilakukan secara mekanis untuk menghasilkan bubuk kopi yang berkualitas. Meskipun menggunakan mesin penggiling, tetapi tetap memperhatikan teknik dan prosedur yang tepat supaya tidak merusak cita rasa dan aroma khas dari biji kopi Luwak. Tahap ini sangat penting karena menentukan hasil akhir dari produk kopi yang disajikan kepada pelanggan. Dengan penggunaan teknologi modern dalam proses penggilingan ini, maka diharapkan dapat menghasilkan bubuk kopi dengan kehalusan yang pas sehingga dapat memberikan sensasi kenikmatan saat diminum. Proses penggilingan ini merupakan salah satu bagian terpenting dalam produksi kopi Luwak dan harus dilakukan dengan teliti serta hati-hati agar menghasilkan bubuk kopi yang berkualitas tinggi dan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh kedai kopi Luwak Pawon.
- f. Pengolahan limbah kopi. Pada proses pengolahan biji kopi, terdapat beberapa tahapan yang harus dilakukan dengan teliti. Salah satu tahapan penting adalah menghilangkan kulit kopi yang melapisi biji kopi. Setelah kulit kopi berhasil dikupas, maka tahap selanjutnya adalah menghilangkan lapisan pergament kopi. Pergament tersebut akan terlepas saat proses penggilingan dan limbah yang dihasilkan disebut sebagai ampas atau cangkang kopi. Limbah tersebut dimanfaatkan sebagai pupuk organik untuk tanaman pohon. Jadi, tidak ada barang yang terbuang sia-sia dalam proses pengolahan biji kopi di kedai kopi Luwak Pawon.

## Kesimpulan

Pengelolaan kedai kopi Pawon Luwak Coffee berbasis wisata edukasi memiliki beberapa keunggulan, seperti menyediakan kopi luwak berkualitas tinggi dan memberikan pengalaman yang unik bagi para pengunjung. Namun, terdapat juga beberapa tantangan dalam pengelolaan kedai kopi tersebut, seperti masalah dalam mengatur waktu panen biji kopi dan persaingan dengan kedai kopi lain di daerah sekitar. Selain itu, penelitian ini juga menemukan bahwa pemilik kedai kopi telah melakukan beberapa upaya untuk meningkatkan pelayanan kepada pelanggan, seperti menyediakan panduan tentang proses pembuatan kopi dan memberikan pelatihan kepada staf. Mengembangkan program edukasi yang menarik untuk pengunjung, meliputi sejarah kopi luwak, proses produksinya, dan pentingnya keberlanjutan dalam industri kopi bukan hal yang dapat diwujudkan dalam waktu singkat, sehingga perlu peningkatan dan perbaikan dalam segala aspek, diantaranya: (1) Bekerja sama dengan masyarakat lokal dalam hal produksi dan operasional. Ini bisa berupa penyerapan tenaga kerja lokal lebih banyak; (2) Pembelian bahan baku langsung dari petani lokal serta keterlibatan dalam program-program komunitas petani kopi, seperti program penghijauan; (3) Menginvestasikan dalam pelatihan dan pengembangan keterampilan bagi karyawan untuk memastikan kualitas produk dan layanan yang konsisten; (4) Memonitor dan mengevaluasi secara berkala praktik-praktik berkelanjutan yang diadopsi dan melakukan penyesuaian jika diperlukan. Dengan demikian, pengelolaan kedai kopi luwak berbasis wisata edukasi berkelanjutan tidak hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga mempromosikan kesadaran lingkungan dan sosial. Dengan fokus pada tiga pilar keberlanjutan yakni lingkungan, sosial, dan ekonomi serta dapat disimpulkan bahwa kedai kopi ini dapat menjadi contoh positif bagi industri kopi dan pariwisata di Indonesia.

## Daftar Pustaka

- Alfrojems, A., & Anugrahini, T. (2019). Pengentasan Kemiskinan Perdesaan Melalui Pengembangan Ekonomi Kreatif, Pariwisata dan Modal Sosial. *Sosio Informa: Kajian Permasalahan Sosial Dan Usaha Kesejahteraan Sosial*, 5(2).
- Alipour, H., Fatemi, H., & Malazizi, N. (2020). Is Edu-tourism a sustainable option? A case study of residents' perceptions. *Sustainability*, 12(15), 5937.
- Al-kubati, A. (2023). *Kopi Luwak Coffee*. Alma Mater Studiorum - Università di Bologna
- Annur, C. M., & Mutia, A. (2022). Produksi Kopi Indonesia Naik Jadi 774, 60 Ribu Ton pada 2021. *Databoks. Id*.
- Castillo, W. (2022). *Perkembangan Bisnis Kedai Kopi di Indonesia*. <https://www.ardofset.com/perkembangan-bisnis-kedai-kopi-di-indonesia/>
- Chazan, B. (2022). *Principles and pedagogies in Jewish education*. Springer Nature.
- Dolnicar, S., & Matus, K. (2007). *Nothing new in research on environmentally sustainable tourism?* University of Wollongong. <https://ro.uow.edu.au/cgi/viewcontent.cgi?article=1395&context=commpapers>
- Guslev, A. (2015). Sustainable tourism industry in the context of globalization. *The Advanced Science Journal*, 2015(2), 23–26.
- Hamdan, D., & Sastra, A. A. (2020). *A to Z Memulai dan Mengelola Usaha Kedai Kopi*. Jakarta: AgroMedia.
- Hamid, H. (2018). *Manajemen Pemberdayaan Masyarakat* (1st ed.). Makassar: De la Macca.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2021). *Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 9 Tahun 2021 Tentang Pedoman Destinasi Pariwisata Berkelanjutan*.
- Kusdiyanti, H., Febrianto, I., Wijaya, R., & Agustina, N. I. (2022). The innovation of sustainable business model in eco-edutourism: A way for creating society 5.0. *BISMA (Bisnis Dan Manajemen)*, 14(2), 177–191.
- Limanseto, H. (2012). *Pemerintah Apresiasi Kolaborasi Mendorong Pertumbuhan Industri Kopi Indonesia*. <https://ekon.go.id/publikasi/detail/3342/pemerintah-apresiasi-kolaborasi-mendorong-pertumbuhan-industri-kopi-indonesia#:~:text=>
- Marshall, J. D. (2006). The meaning of the concept of education: Searching for the lost arc. *Journal of Thought*, 41(3), 33–37.
- Muzaifa, M., Hasni, D., & Rahmi, F. (2019). What is kopi luwak? A literature review on production, quality and problems. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 365(1), 012041.
- National Geographic. (2016). *Sejarah Kopi Luwak, Kopi Termahal di Dunia*. <https://nationalgeographic.grid.id/read/13303777/sejarah-kopi-luwak-kopi-termahal-di-dunia?page=all>
- PT. Taman Wisata Candi Borobudur, Prambanan dan Ratu Boko. (2023). *Balkondes Borobudur*. <http://balkondesborobudur.com/tentang-kami/>
- Ritchie, B. W. (2003). *Managing Educational Tourism* (Vol. 10). Frankfurt: Channel View Publications.
- Singerin, S. (2022). *Manajemen Pelatihan dan Pengembangan*. Pasaman Barat: CV. Azka Pustaka.
- Tamaratika, F., & Rosyidie, A. (2017). Inkorporasi kearifan lokal dalam pengembangan kawasan pariwisata di lingkungan Pantai. *Jurnal Sositologi*, 16(1), 125–133.
- Tampubolon, M. P. (2020). *Change Management: Manajemen Perubahan: Individu, Tim Kerja, Organisasi* (Bogor). Mitra Wacana Media.
- United Nations Indonesia. (2023). *The Sustainable Development Goals in Indonesia*. <https://indonesia.un.org/en/sdgs>

- Wihardjo, R. S. D., & Rahmayanti, H. (2021). *Pendidikan Lingkungan Hidup* (1st ed.). Pekalongan: PT Nasya Expanding Management.
- Wonorahardjo, S. (2022). *KIMIA KOPI, Monograf Disruptif Masyarakat Modern*. Malang: Wineka Media.
- Yugantara, P., Susilo, R. K. D., & Sulismadi, S. (2021). Gaya Hidup Ngopi Sebagai Perilaku Konsumsi. *Al-Mada: Jurnal Agama, Sosial, Dan Budaya*, 4(1), 126–137.