

Manfaat Bagi Tubuh

Berdasarkan hasil analisa laboratorium menunjukkan bahwa melalui proses fermentasi dengan mikroba-mikroba yang terdapat dalam saliva kalong, akan terjadi pembentukan beberapa jenis asam organik yang bermanfaat bagi tubuh sebagaimana yang terdapat pula dalam kopi luwak.

Perbedaannya bila pada kopi luwak kandungan asam lemak yang menonjol adalah asam butirat sedangkan pada kopi kalong yang menonjol adalah kandungan asam asetat dan asam laktat. Asam asetat merupakan sejenis asam organik yang berperan melarutkan lemak dan mengontrol kadar gula dalam darah, sedangkan asam laktat berperan membantu dalam proses pencernaan.

Kehadiran produk kopi kalong ini setidaknya akan menambah keragaman jenis produk kopi di tanah air. Semoga banyak yang ingin mencicipinya dan sesuai dengan harapan selernya.

Dengan teknologi yang sudah ditemukan oleh bptp, dapat dilakukan kerjasama dengan berbagai pihak. Teknik ini lebih mudah dilakukan dibandingkan jika harus memelihara kalong dan memaksanya untuk memakan buah kopi.

KOPI KALON

khas higienis menyehatkan



Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Bali
Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Kementerian Pertanian

Kopi Kalong

Salah satu produk kopi asal Indonesia yang saat ini sedang populer adalah kopi luwak. Kopi luwak merupakan produk kopi yang dihasilkan dari faeces binatang luwak (*Paradoxurus hermaphrodinus*), setelah binatang tersebut mengkonsumsi buah kopi matang. Kopi luwak memiliki cita rasa yang spesifik dan istimewa, karena buah yang dikonsumsi adalah buah matang yang benar-benar terseleksi melalui penciuman aroma yang tajam, serta melalui proses fermentasi dalam saluran pencernaan binatang luwak sebelum dikeluarkan dalam bentuk biji.



Gambar. Biji Kopi Pilihan P etik Merah

Sejak tahun 2010, BPTP-Bali telah menghasilkan produk kopi luwak probiotik, yakni kopi luwak yang dihasilkan melalui proses fermentasi biji dengan mikroba probiotik yang diisolasi dari saluran pencernaan luwak, di luar tubuh luwak.

Kini BPTP-Bali kembali menghasilkan produk kopi baru yang disebut dengan "Kopi Kalong". Kalong adalah hewan yang termasuk anggota bangsa kelelawar (*Chirotera*), yang tergolong sub ordo (marga) *Megachiroptera*, yakni kelompok kelelawar besar yang memakan buah-buahan. Kalong termasuk binatang nokturnal yang mencari makan di malam hari dengan mengandalkan indra penciuman untuk mendeteksi buah yang masak. Di dalam mulut hewan ini terdapat beberapa jenis mikroba yang dapat menghasilkan enzim-enzim yang berperan penting dalam

Keunggulan

Seorang peneliti BPTP-Bali telah berhasil mengisolasi beberapa jenis mikroba yang terdapat dalam saliva kalong tersebut memanaftakannya untuk memfermentasi biji kopi yang telah benar-benar masak. Maka, kopi yang dihasilkan dari proses inilah yang disebut dengan "Kopi Kalong". Kopi kalong memiliki cita rasa yang enak dan Dibandingkan dengan kopi luwak, kopi kalong rasanya ada-ada-kan tetapi aromanya memang masih lebih kuat pada kopi luwak. Sama halnya dengan kopi luwak, kopi kalong juga memiliki cita rasa yang enak dan kopi kalong rasanya sedikit lebih masam



Proses Inokulasi bahan (biji kopi) secara manual.

Disusun oleh BPTP BALI
Jl. Bypass Ngurah Rai, Pesanggaran, Denpasar Selatan
Denpasar, Bali 80222

Telp/ Fax : 0361 720498

email: bptp_bali@yahoo.co.id

website: www.bali.litbang.deptan.go.id