BAB II. KOPI LUWAK CIKOLE

II.1 Kopi

Kopi dapat diidentifikasikan sebagai salah satu minuman yang berasal dari proses pengolahan dan ekstraksi biji tanaman kopi. Kopi merupakan minuman *psikostimulant* yang akan menyebabkan orang tetap terjaga, sehingga kopi menjadi minuman favorit terutama bagi kaum pria (Saputra, 2008).

II.1.1 Sejarah Kopi

Sejarah mencatat bahwa penemuan biji kopi sebagai minuman yang sangat berkhasiat dan berenergi pertama kali ditemukan oleh Orang dari Bangsa Etiopia di benua Afrika sekitar 3000 tahun yang lalu, atau 1000 tahun Sebelum Masehi. Kopi kemudian terus berkembang hingga sekarang ini menjadi salah satu minuman paling populer di dunia. Negara Indonesia sendiri telah mampu memproduksi lebih dari 400 ribu ton kopi per tahunnya dan kemudian di eksport di berbagai penjuru dunia. Di samping rasa dan aromanya yang sangat menarik, khasiat kopi juga dapat menurunkan risiko terkena penyakit kanker , diabetes , batu empedu , dan berbagai penyakit jantung.

Kata kopi sendiri berasal dari bahasa Arab yaitu *qahwah* yang artinya kekuatan, karena pada awal ditemukan kopi digunakan sebagai makanan berenergi tinggi. Kata *qahwah* kemudian diubah menjadi *kahveh* yang berasal dari bahasa Turki dan kemudian diubah lagi menjadi *koffie*. Dalam bahasa Belanda Penggunaan kata *koffie* langsung diartikan ke dalam bahasa Indonesia menjadi kata kopi yang hingga saat ini dikenal dengan nama kopi.

Penemuan biji kopi sekitar tahun 800 Sebelum Masehi ada pendapat lain mengatakan jika tahun 850 Masehi. Pada saat itu, banyak orang di Benua Afrika, terutama orang dari bangsa Etiopia, yang mengonsumsi biji kopi yang dicampurkan dengan lemak hewan dan anggur untuk memenuhi kebutuhan protein dan energi tubuh. Penemuan kopi sendiri terjadi secara tidak sengaja ketika penggembala bernama Khalid seorang dari Abyssinia, mengamati kawanan

kambing gembalaannya yang tetap terjaga bahkan setelah matahari terbenam setelah memakan sejenis buah berry. Ia pun mencoba memasak dan memakannya. Kebiasaan ini kemudian terus berkembang dan menyebar ke berbagai negara di Afrika, namun metode penyajiannya masih menggunkan metode konvensional. Barulah beberapa ratus tahun kemudian biji kopi ini dibawa melewati Laut Merah dan tiba di Negara Arab dengan metode penyajian yang jauh lebih maju (mlgcoffee, 2014).

II.1.2 Sejarah Penyebaran Kopi di Indonesia

Pada era Tanam Paksa atau Cultuurstelsel (1830—1870) masa penjajahan Belanda di Indonesia, pemerintah Belanda membuka sebuah perkebunan komersial pada koloninya di Hindia Belanda, khususnya di pulau Jawa, pulau Sumatera dan sebahagian Indonesia Timur.

Jenis kopi yang dikembangkan di Indonesia adalah kopi jenis Arabika yang didatangkan langsung dari Yaman. Pada awalnya pemerintah Belanda menanam kopi di daerah sekitar Batavia (Jakarta), Sukabumi, Bogor, Mandailing dan Sidikalang. Kopi juga ditanam di Jawa Timur, Jawa Tengah, Jawa Barat, Sumatra, Sulawesi, Timor dan Flores.

Pada permulaan abad ke-20 perkebunan kopi di Indonesia mulai terserang hama, yang hampir memusnahkan seluruh tanaman kopi. Akhirnya pemerintah penjajahan Belanda sempat memutuskan untuk mencoba menggantinya denga jenis Kopi yang lebih kuat terhadap serangan penyakit yaitu kopi Liberika dan Ekselsa. Namun didaerah Timor dan Flores yang pada saat itu berada di bawah pemerintahan bangsa Portugis tidak terserang hama meskipun jenis kopi yang dibudidayakan disana juga kopi Arabica. Pemerintah Belanda kemudian menanam Kopi Liberika untuk menanggulangi hama tersebut.

Varietas ini tidak begitu lama populer dan juga terserang hama. Kopi Liberika masih dapat ditemui di pulau Jawa, walau jarang ditanam sebagai bahan produksi komersial. Biji kopi Liberika sedikit lebih besar dari biji kopi Arabika dan kopi

Robusta. sebenarnya, perkebunan kopi ini tidak terserang hama, namun ada revolusi perkebunan dimana buruh perkebunan kopi menebang seluruh perkebunan kopi di Jawa pada khususnya dan di seluruh Indonesia pada umumnya. Tapi saat ini Indonesia menjadi negara penghasil biji kopi terbesar No. 3 di dunia. (mlgcoffee, 2014)

II.1.3 Deskripsi dan Klasifikasi Kopi

II.1.3.1 Kopi Arabica

Kopi arabica ini tumbuh pada daerah dengan ketinggian 700-1700 mdpl. Suhu yang dimiliki adalah 16-20 °C. Yang perlu diketahui mengenai jenis kopi ini adalah mengenai aspek kepekaan terhadap jenis penyakit karat daun atau lebih dikenal dengan HV atau Hemileia Vastatrix. Ini terutama bila ditanam pada daerah yang memiliki elevasi kurang dari 700 mdpl.

Yang perlu diketahui adalah asal dari kopi tersebut, Faktanya, kopi ini berasal dari negara Etiopia dan juga Brasil. Kedua negara tersebut menguasai 70% pasar kopi secara global pastinya. Anda dapat pula menemukan banyak jenis kopi lain yang berasal dari kedua negara tersebut pastinya. Ciri-ciri kopi Arabica adalah aroma yang wangi, hidup pada daerah yang dingin dan sejuk, memiliki rasa yang sedikit asam, rasa kental dimulut, pahit, dan juga memiliki tekstur lebih halus (mlgcoffee, 2014).

II.1.3.2 Kopi Robusta

Sedangkan untuk kopi robusta, ini merupakan keturunan dari beberapa jenis spesies kopi. Mengenai kualitas dari buah kopi, faktanya ini lebih rendah dibandingkan dengan kopi Arabika dan juga Liberika. Kopi jenis ini menguasai sekitar 30% pasar dunia.

Mengenai asal dari kopi tersebut, ini banyak terdapat di Kolumbia, Indonesia, dan juga Filipina. Lalu apa ciri-ciri dari kopi tersebut? Orang biasanya akan menjumpai rasa yang lebih menyerupai cokelat. Bau yang dihasilkan juga manis. Tekstur dari kopi ini cenderung kasar dan memiliki warna yang bervariasi.

Mungkin Anda perlu juga mengetahui ciri-ciri dari pohon Robusta. Pohon Robusta lebih rentan diserang serangga. Ini bahkan tumbuh pada daratan rendah yaitu sekitar 700 m dpl. Jumlah biji kopi yang dihasilkan juga lebih tinggi. Untuk proses berbunga, diperlukan waktu hingga 10 bulan yang nantinya menjadi buah. Jenis kopi ini berbuah pada suhu udara yang lebih hangat (mlgcoffee, 2014).



Gambar II.1 Kopi Arabica dan kopi Robusta
Sumber http://bibitbunga.com/blog/perbedaan-kopi-arabika-dan-robusta/jpg (Diakses pada : 2016)

II.1.4 Kopi Hewan

II.1.4.1 Kopi Luwak

Menurut Ir.Edy panggabean dalam bukunya yang berjudul Buku Pintar Kopi, Kopi luwak adalah kopi yang diproduksi dari biji kopi yang telah dimakan dan melewati saluran pencernaan binatang bernama luwak atau secara singkat proses fermentasi dari biji kopi ini terjadi secara alami di dalam perut kopi luwak.

Asal mula Kopi Luwak sendiri terkait dengan sejarah pembudidayaan tanaman kopi di Indonesia. Pada awal abad ke-18, Belanda membuka perkebunan tanaman komersial di koloninya di Hindia Belanda terutama di pulau Jawa dan Sumatera. Salah satunya adalah bibit kopi arabika yang didatangkan dari Yaman. Pada era "Tanam Paksa" atau *Cultuurstelsel* (1830—1870), Belanda melarang pekerja perkebunan pribumi memetik buah kopi untuk konsumsi pribadi, akan tetapi penduduk lokal ingin mencoba minuman kopi yang terkenal itu. Kemudian pekerja perkebunan akhirnya menemukan bahwa ada sejenis 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. (Panggabean, 2011)



Gambar II.2 Biji Kopi Luwak.
Sumber : Dokumentasi pribadi (Diakses pada : 2016)

II.1.4.2 Kopi Gajah

Kopi gajah adalah kopi yang diolah dari biji kopi yang sudah melewati sistem pencernaan gajah. Kopi ini sengaja dibuat oleh Blak Dinkin , seorang investor kopi asal Kanada, setelah terinspirasi oleh proses pembuatan kopi luwak Indonesia.

Secara prinsip proses pembuatan kopi gajah tidaklah berbeda dengan proses pembuatan kopi luwak. Yang membedakan keduanya hanyalah media fermentasinya dan lama pembuatan. Kopi luwak hanya berada dalam sistem pencernaan luwak selama 6-8 jam sedangkan kopi gajah butuh waktu hingga 14 jam untuk mencerna buah kopi segar.

Kopi gajah cenderung lebih murni karena diperoleh memang dari gajah-gajah liar yang ada di hutan sekitar Thailand. Pengumpulan kotoran gajahnya pun membutuhkan waktu yang cukup lama karena harus mencari-carinya lebih dulu di semak belukar. (kopikeliling, 2016)



Gambar II.3 Biji Kopi Gajah
Sumber
http://i.dailymail.co.uk/i/pix/2014/08/22/1408727430695_wps_1_GOLDEN_TRIANGLE_THAILAND_.jpg (Diakses pada : 2016)

II.2 Wisata

Menurut Undang-undang Republik Indonesia wisata adalah suatu kegiatan perjalanan yang dilakukan manusia secara kelompok ataupun perorangan untuk mengunjungi destinasi tertentu dengan tujuan rekreasi, mempelajari keunikan daerah wisata, pengembangin diri dan sebagainya dalam kurun waktu yang singkat atau sementara waktu. (UU RI no 10 th 2009)

Wisata sendiri sering dilakukan pada akhir pekan atau juga hari-hari libur lainya digunakan sebagai waktu bersenang-senang bersama keluarga, teman, pasangan ataupun sendirian, setelah sekian waktu melakukan kegiatan sehari-hari seperti sekolah, bekerja atau mengurus rumah. Biasanya orang-orang mengunjungi keadaan alam yang mempunyai pemandangan indah, pantai, gunung atau juga tempat bersejarah atau tempat yang memang diperuntukan untuk rekreasi seperti museum dan taman hiburan.

II.3 Edukasi

Edukasi dapat diartikan sebagai penambahan pengetahuan dan kemampuan seseorang melalui teknik praktik belajar atau intruksi, dengan tujuan untuk mengingat fakta atau kondisi nyata, dengan cara memberi dorongan terhadap pengarahan diri, aktif memberikan informasi-informasi atau ide baru (Craven dan Hirnle dalam Suliha, 2002).

Edukasi sendiri dalam kehidupan sehari-hari lebih dikenal dengan kata pendidikan. Edukasi ini dimulai semenjak bayi hingga sampai seumur hidup, bukan hanya dilakukan pada lingkungan yang formal seperti sekolah dan perguruan tinggi, tetapi edukasi sendiri dapat dilakukan dalam lingkup yang lebih sederhana seperti dalam lingkunga keluarga. Interaksi antara orangtua dan anak bisa di artikan sebagai edukasi juga seperti mengajarkan anak berbicara, berjalan dan melakukan hal-hal baik (edukasinesia, 2015).

Kegiatan edukasi sangatlah berguna dan banyak memberikan manfaat kepada manusia, seperti memberikan pengetahuan luas, mengembangkan kepribadian, menambahkan nilai-nilai positif dan melatih manusia untuk mengembangkan bakat dan talenta (edukasinesia, 2015).

II.4 Profil Kopi Luwak Cikole



Gambar II.4 Logo Kopi Luwak Cikole.
Sumber http://www.kopiluwakcikole.com/image/banner_atas.png (Diakses pada : 2016)

Nama Perusahaan	: Kopi Luwak Cikole.
Badan Usaha	: CV. Kopi Luwak Cikole
Sertifikat Halal	: Dari Majelis Ulama Indonesia Propinsi Jawa Barat, No. 01121083040313.
Sertifikat Produksi Pangan	: Dari Dinas Kesehatan Pemerintah Kabupaten Bandung Barat, P-IRT No. 2103217010320-
Sertifikat Keanggotaan	: Asosiasi Kopi Luwak Indonesia, No. Reg
Websites	: www.kopiluwakcikole.com
Direktur Perusahaan	: Drh. Sugeng Pujiono
Alamat	: Jl. Nyalindung No.9 Kp.Babakan Desa Cikole, Kecamatan Lembang, Kabupaten Bandung Barat.
Telepon	: 087825079571 – 082116826449
Email	: luwak_cikole@yahoo.com

(kopiluwakcikole, 2012)

II.4.1 Visi dan Misi Kopi Luwak Cikole

- Visi

  Badan usaha bergerak di bidang produksi kopi luwak yang berorientasi sosial dengan mengutamakan kaidah, cara dan proses produksi yang benar, memiliki daya saing di pasar global sebagai produk asli dan heritage bangsa Indonesia, serta sebagai pusat wahana edukasi untuk acuan bagi pengembangan usaha kopi luwak di tanah air.

- Misi

  Menghasilkan produk kopi luwak murni yang bermutu, menggunakan bahan baku yang baik, didukung oleh tenaga terampil dengan alat dan ruang produksi yang higienis. Memberikan edukasi untuk menambah wawasan kepada masyarakat tentang penangkaran hewan luwak dan proses produksi kopi luwak yang baik dan benar. Melakukan promosi yang lebih kreatif untuk menembus pasar internasional.
  (kopiluwakcikole, 2012)

II.4.2 Sejarah Kopi Luwak Cikole

Kopi Luwak Cikole berdiri pada bulan Januari 2012, Berawal dari seorang Dokter hewan yang bernama Drh. Sugeng Pujiono yang berkeinginan untuk meneliti hewan luwak atau musang yang dapat menghasilkan kopi dengan segudang manfaat yang disebut kopi luwak. Pada awal penelitian hanya ada 10 hewan luwak yang diteliti dengan memperhatikan aspek *animal welfare* yang artinya kesejahteraan hewan.

Cara untuk menilai kesejahteraan hewan dikenal dengan konsep lima kebebasan *(fife of freedom)* yang dicetuskan oleh Inggris pada tahun 1992. Lima konsep kesejahteraan hewan itu sendiri adalah :

- Bebas dari rasa lapar dan haus.
- Bebas dari rasa tidak nyaman.
- Bebas dari rasa sakit, luka dan penyakit.

- Bebas mengekspresikan prilaku normal.
- Bebas dari rasa stress dan tertekan.



Gambar II.5 Penangkaran hewan luwak.
Sumber : Dokumentasi pribadi (2017)

Selanjutnya pada tahun 2013 Kopi Luwak Cikole resmi berbentuk badan usaha yang bergerak dibidang produksi dan penjualan kopi luwak dengan merek Kopi Luwak Cikole. Rumah produksi sekaligus *coffee shop* Kopi Luwak Cikole sekarang memiliki 200 ekor hewan luwak yang juga ditangkarkan di rumah produksi Kopi Luwak Cikole (kopiluwakcikole, 2012).



Gambar II.6 Mesin *roasting* Kopi Luwak Cikole
Sumber : Dokumentasi pribadi (2017)

II.4.3 Wisata Edukasi Kopi Luwak Cikole

Kopi Luwak Cikole memiliki konsep unik dan berbeda dari yang lain, Konsep tersebut adalah dengan adanya Wisata Edukasi, Para pengunjung yang datang ke Kopi Luwak Cikole bisa melihat secara langsung penangkaran hewan luwak dan juga bisa mengetahui bagai mana cara produksi dari kopi luwak itu sendiri dan pengunjung dapat mengetahui sejarah serta penjelasan tentang Kopi Luwak Cikole beserta proses produksinya dari karyawan-karyawan Kopi Luwak Cikole.



Gambar II.7 Karyawan sedang memberikan edukasi tentang penangkaran
Sumber : Dokumentasi pribadi (Diakses pada : 2017)

II.4.4 Produk Unggulan dan Pengalaman Kopi Luwak Cikole

Ada dua produk unggulan dari Kopi Luwak Cikole yaitu kopi luwak stamina dan kopi luwak *original*. Kopi luwak *original* adalah kopi yang berasal dari biji kopi luwak asli tanpa campuran apapun, kopi luwak original ini dihargai Rp.50.000 setiap cangkirnya, sedangkan kopi luwak stamina adalah kopi yang berasal dari biji kopi luwak jantan yang di racik dengan ginseng dan beberapa bahan rahasia, yang mempunyai khasiat diantaranya :

- Metabolisme Tubuh

  Kopi Luwak Cikole merangsang adrenalin dan sistem pembuluh darah sehingga tubuh merasa lebih segar .

- Mencegah Penyakit Syaraf

  Antioksidan dalam Kopi Luwak Cikole menghambat radikal bebas dalam tubuh untuk mencegah kerusakan sel yang dikaitkan dengan Parkinson. Kafein dalam Kopi Luwak Cikole menghambat peradangan di dalam otak yang dikaitkan dengan Alzheimer.

- Melindungi Gigi

  Kopi Luwak Cikole memiliki kemampuan sebagai antibakteri untuk mencegah bakteri agar tidak menggerogoti lapisan gigi dan mencegah risiko kanker mulut.

- Menurunkan Resiko Kanker Payudara

  Kopi Luwak Cikole melepaskan phytoestrogen dan flavonoid yang dapat menghambat pertumbuhan tumor.

- Mencegah Batu Empedu

  Kopi Luwak Cikole mengandung zat xanthine dapat mengurangi lendir dalam kantong empedu untuk menghambat pembentukan batu empedu.

- Mencegah Kanker Kulit Karsinogen (Basal Cell Carcinogen)

  Kafein yang rendah dalam Kopi Luwak Cikole dapat memacu kulit untuk menghadang sel-sel kanker dan menghentikan pertumbuhan tumor kulit.

- Mencegah Diabetes

  Kandungan zat asam klorogenik dalam Kopi Luwak Cikole mencegah resistansi insulin.

- Aman Bagi Penderita Maag/Asam Lambung

  Kandungan zat asam yang rendah pada Kopi Luwak Cikole sebagai hasil proses enzimatis di dalam tubuh hewan luwak, aman dikonsumsi bagi penderita maag (kopiluwakcikole,2012).



Gambar II.9 Daftar harga kopi luwak.
Sumber : Dokumentasi pribadi (2017)

Pengalaman Kopi Luwak Cikole sudah tidak diragukan lagi dalam bidang kopi luwak, Kopi Luwak Cikole menjadi salah satu pilot model rumah produksi kopi luwak yang memenuhi kaidah kesejahteraan hewan yang ditetapkan pemerintah Indonesia.



Gambar II.10 Kopi Luwak Cikole sebagai pilot model produksi kopi luwak
Sumber : Dokumentasi pribadi (Diakses pada : 2017)

Selain itu Kopi Luwak Cikole sudah memiliki beberapa sertifikasi nasional diantaranya :

- Sertifikat Produksi Pangan dari Dinas Kesehatan Pemerintah Kabupaten Bandung Barat, P-IRT No.2103217010320
- Sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia Propinsi Jawa Barat, No. 01121083040313
- Sertifikat Keanggotaan GS 1 Indonesia, No. 8997031017003
- Sertifikat Keanggotaan Asosiasi Kopi Luwak Indonesia, No. Reg 016

II.5 Pesaing

II.5.1 Kopi Luwak Tangkuban Perahu Sawarga



Gambar II.11 Logo Kopi Luwak Tangkuban Perahu Sawarga
Sumber : http://syokmelancong.com/blog/wp-content/uploads/2015/05/kopi-logo.jpg (Diakses pada : 2017)

Kopi Luwak Tangkuban Perahu Sawarga adalah Rumah produksi kopi luwak yang terletak di Jl.tangkuban parahu Rt05/07 desa Cikole - Lembang – Bandung. Kopi Luwak Tangkuban Perahu Sawarga ini mempunyai konsep alami dan tradisional, Kopi Luwak Tangkuban Perahu ini menyajikan dua jenis kopi Luwak yaitu Kopi Luwak Original yang di hargai Rp.45.000 dan Kopi Luwak Jantan yang di hargai Rp.100.000 selain itu pengunjung yang telah membeli produk dari Kopi Luwak Tangkuban Perahu Sawarga ini mendapatkan layanan pijat *scrub* menggunakan kopi yang mempunyai berbagai khasiat positif bagi kulit.



Gambar II.12 Pijat *srub* Kopi Luwak Tangkuban Perahu Sawarga
Sumber : http://2.bp.blogspot.com/-O7m-7Dpo-_0/VW6z0UiuAAAAAACkA/Q25fVsOftng/s1600/copy_AND_9796.jpg (Diakses pada : 2017)

II.6 Analisa Masalah

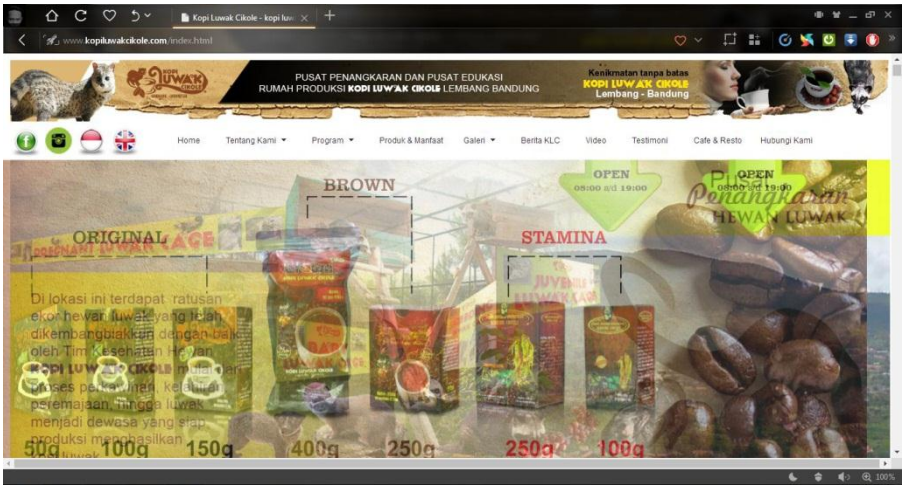
Analisa masalah berdasarkan observasi lokasi, wawancara serta data yang di dapat dari 80 kuisoner.

- Berdasarkan wawancara dengan pihak Kopi Luwak Cikole. Kopi Luwak Cikole adalah Coffee shop yang tidak biasa karena mempunyai banyak keunggulan salah satunya adalah wisata edukasi tentang kopi luwak dan penangkaran hewan luwak.
- Masyarakat tertarik dan antusias dengan adanya wisata edukasi namun pengetahuan masyarakat tentang wisata edukasi yang diberikan Kopi Luwan Cikole masih terbilang rendah.
- Sesuai dengan misi dari Kopi Luwak Cikole yang ingin memberikan edukasi kepada masyarakat luas maka diperlukan banyak penyebaran informasi juga kepada masyarakat luas.

II.7 Media Saat Ini

Media Kopi Luwak Cikole saat ini antara lain :

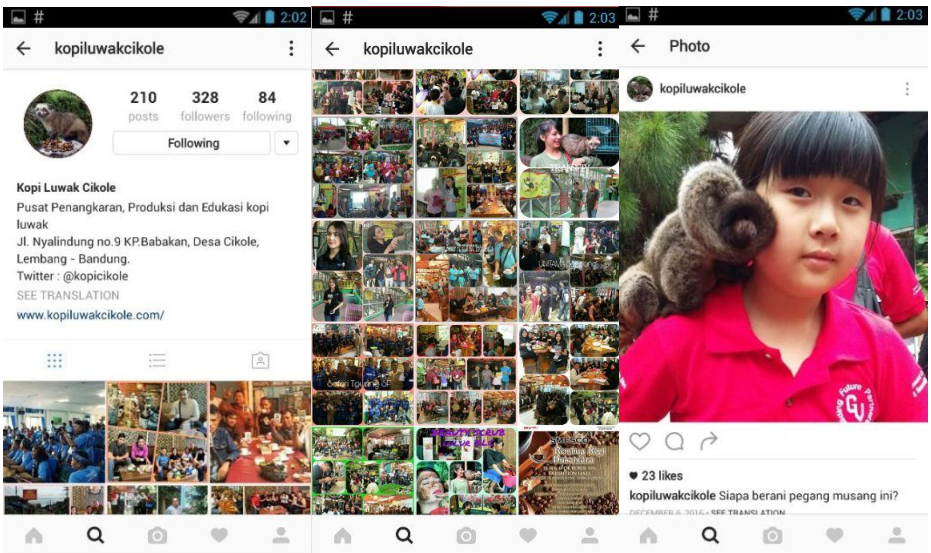
- *Website*



Gambar II.13 Website Kopi Luwak Cikole.
Sumber http://www.kopiluwakcikole.com/Home (2017)

Media *Website* ini sangat membantu masyarakat untuk mengetahui tentang Kopi Luwak Cikole, akan tetapi media *Website* ini berguna sebagai media lanjutan dari masyarakat yang ingin mengetahui lebih tentang Kopi Luwak Cikole

- Instagram



Gambar II.14 Instagram Kopi Luwak Cikole.
Sumber : http://www.instagram.com/kopiluwakcikole/ (Diakses pada : 2017)

Instagram adalah media yang banyak digunakan pada masa sekarang. Aplikasi instagram bisa dibilang mudah digunakan dan sangat simple, media yang ditampilkan dari Instagram adalah foto dan audio video.

II.8 Analisa SWOT

Berdasarkan dari kompetitor *Coffe Shop* Kopi Luwak Tangkuban Perahu Sawarga penulis memiliki analis sebagai berikut :

- *Strength*

  Selain Coffe shop yang menyediakan kopi juga makanan, Kopi Luwak Cikole juga memiliki Penangkaran hewan luwak yang terletak di area coffe shop, harga Kopi Luwak Cikole relatif lebih murah dibanding produk pesaing, serta edukasi tentang kopi luwak, hewan luwak, proses pembuatan kopi luwak secara gratis didukung pula dengan lokasi dan Kopi Luwak Cikole yang jauh dari bisingnya jalan raya.

- *Weaknesses*
  - Penyebaran media kepada masyarakat masih belum maksimal.
  - Untuk pengunjung yang baru, lokasi Kopi Luwak Cikole agak sulit ditemukan karena berada jauh dari jalan raya.

- *Opportunities*
  - Kopi Luwak Cikole menjadi pilot model produksi kopi luwak berdasarkan kesejahteraan hewan luwak oleh Pemerintah Indonesia.
  - *Coffee Shop* berkonsep Edukasi masih sangat jarang.
  - Kopi di Indonesia sedang terkenal.

- *Threat*
  - Adanya pesaing budidaya kopi luwak.
  - Sedikitnya prosuksi kopi
  - Kepercayaan konsumen tentang kebersihan kopi luwak.

II.9 Khalayak Saat Ini

Berdasarkan fenomena yang terjadi, keadaan khalayak saat ini yaitu :

- Masyarakat yang mengetahui Kopi Luwak Cikole mendapatkan informasi dari media sosial Youtube.
- Lokasi tempat Kopi Luwak Cikole sulit untuk dicari pengunjung terutama pengunjung dari luar kota.
- Pengunjung dari Kopi Luwak Cikole di dominasi oleh wisatawan asing, rombongan dari sekolah, universitas dan perusahaan.
- Masyarakat Bandung kebanyakan mendapatkan dan mencari informasi dari internet dan media sosial seperti Facebook, Instagram, Twiter, Youtube dan lainya.

II.10 Usulan Perancangan

Berdasarkan dari hasil analisa masalah serta penjelasan masalah dari Kopi Luwak Cikole, dapat disimpulkan bahwa Kopi Luwak Cikole ini adalah tempat penjualan kopi luwak yang berbeda dengan yang lain, Kopi Luwak Cikole mempunyai keunggulan tersendiri dari harga yang relatif lebih murah dari yang lain, kopi yang diproduksi sendiri, adanya penangkaran hewan luwak itu sendiri serta pemberian edukasi kepada setiap pengunjung yang datang. Berdasarkan misi Kopi Luwak Cikole yang ingin memberikan edukasi kepada masyarakat luas, maka untuk menarik minat masyarakat juga harus mengikuti perkembangan masyarakat. Masyarakat pada jaman sekarang cenderung mendapakan informasi dari media elektronik dan media sosial seperti Youtube, Facebook, Twitter dan Instagram, dan dari kebiasaan masyarakat ini bisa menjadi peluang besar bagi pemberian informasi yang lebih efektif. Maka dari itu penulis mempunyai solusi untuk melakukan penyebaran informasi ini melalui "Perancangan Promosi Kopi Luwak Cikole" melalui audio video untuk diposting ke Instagram, Youtube dan Facebook.