# BAB III

# PROSES PRODUKSI KOPI LUWAK DI CV. BERKAH JAYA ALAM MALANG

## A. Deskripsi Objek Penelitian

1. Gambaran umum CV. Berkah Jaya Alam

CV. Berkah Jaya Alam adalah perusahaan yang memproduksi kopi luwak sebagai kopi yang dianggap menjadi kopi kualitas terbaik, adapun lokasi pusat produksi ini berada di Desa Bringin RT.19 RW.08 Kecamatan Wajak, Kabupaten Malang.

Berdirinya usaha dibidang kopi ini karena melihat potensi sumber daya alam yang melimpah dan juga potensi pasar yang besar terhadap kopi jenis ini, selain itu juga masih sedikitnya para wirausahawan yang melirik produksi kopi luwak sehingga persaingan pasar pun masih belum besar. Untuk itu, karena adanya peluang usaha maka berdirilah CV. Berkah jaya Alam.

Sejak berdirinya CV. Berkah Jaya Alam hingga sekarang, perkembangan perusahan ini mengalami pasang surut, hal ini sejalan dengan iklim perekonomian di negara ini yang belum stabil, seperti naiknya harga bbm yang berakibat biaya produksi yang meninggat sedangkan perusahan sulit untuk menaikkan barang hasil produksi karena kepentingan untuk menjaga loyalitas konsumen.



digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Adapun yang menjadi latar belakang berdirinya CV. Berkah Jaya Alam ditinjau dari sosial ekonomi, sebagian besar masyarakat kecamatan Dampit adalah petani kopi sehingga mendapatkan hasil yang kurang untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari karena sebelum berdirinya perusahaan ini, masyarakat hanya menjual hasil panen kopi kepada pengepul dengan harga yang rendah. Sehingga hal inilah yang menjadi motivasi pendiri perusahan untuk mendirikan CV. Berkah Jaya Alam guna peningkatan pendapatan perekonomian masyarakat petani kopi.[76]

2. Visi misi CV. Berkah Jaya Alam

Visi bagi organisasi berfungsi untuk memberikan gambaran kondisi yang akan dicapai oleh perusahaan dimasa yang akan datang dan merupakan gambaran secara umum mengenai arah perusahaan. Tanpa visi, maka misi yang akan ditentukan tidak akan membawa perusahaan kearah manapun. Begitu juga CV. Berkah Jaya Alam, perusahaan ini telah menetapkan visinya sebagai berikut :[77]

a. Menjadi perusahaan yang senantiasa mampu bersaing dan tumbuh berkembang dengan sehat.

Adapun misi CV. Berkah Jaya Alam adalah sebagai berikut :[78]

a. Maksimumkan provit perusahaan yang pantas untuk kemajuan perusahaan.

---

[76] Eko Pujo Ratnanto, *Wawancara,* Malang, 2 Juni 2016.
[77] Eko Pujo Ratnanto, Website Perusahaan, *http://hargakopiluwakindonesia.com/jual-kopi-luwak-harga-kopi-luwak-asli-kopi-luwak-coffee/,* 27 Juni 2016.
[78] Ibid.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

b. Menciptakan trend penyajian kopi untuk gaya hidup minimalis dan modern.

c. Memproduksi kopi luwak jenis Robusta Dampit yang terkait dengan kebutuhan masyarakat dengan mutu dan harga yang berdaya saing tinggi melalui pengelolaan yang professional demi kepuasan konsumen.

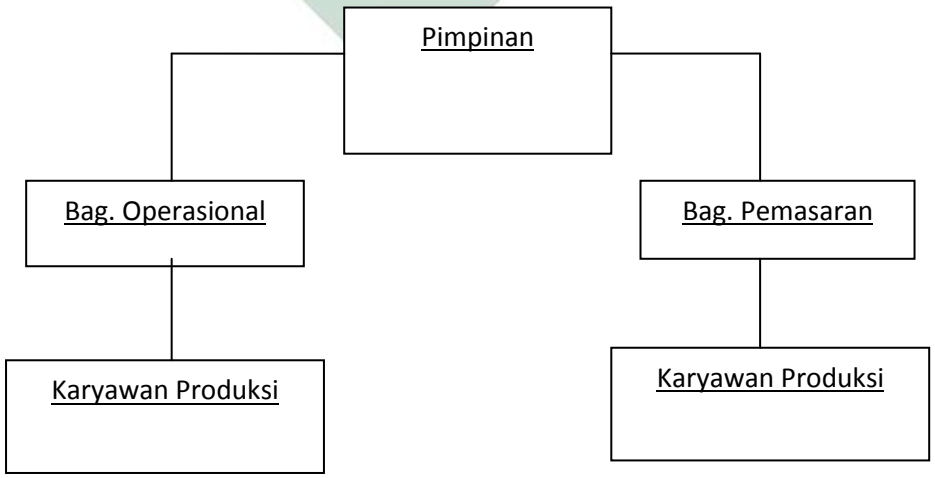
d. Menjalin kemitraan kerjasama dengan pemasok dan penyalur yang saling menguntungkan.

e. Memberikan perhatian yang tulus kepada masyarakat pecinta kopi khususnya di Indonesia untuk mendapatkan kopi yang terbaik dengan harga yang sangat terjangkau.

f. Membuka penciptaan lapangan kerja.

3. Struktur organisasi

Adapun bagan Struktur Organsasi dari CV.Berkah Jaya Alam adalah sebagai berikut :[79]




[79]CV. Berkah Jaya Alam, *Dokumentasi,* 2 Juni 2016.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

4. Tugas dan wewenang

Adapun tugas wewenang dan tanggung jawab dari masing-masing bagian diatas adalah sebagai berikut :

a. Pimpinan perusahaan

1) Memimpin operasional perusahaan, membina karyawan staf serta menciptakan iklim kerja yang sehat dan produktif.
2) Memeriksa dan menetapkan tujuan jangkah panjang perusahaan yang dilaporkan kepala bagian.
3) Mengambilan keputusan atas kebijakan manajemen yang bersifat mendesak dan penting (urgent) serta tidak disangka-sangka.
4) Meminta pertanggung jawaban kepala bagian atas program dan pelaksanaan tugas yang telah dijalankan.
5) Dalam melaksanakan tugasnya, pimpinan perusahaan membawahi seluruh kepala bagian.

b. Bagian operasional

1) Bertugas untuk memastikan jalan tidaknya proses produksi produk yang dilakukan karyawan.
2) Menghitung dan mengawasi keluar masuknya barang.

c. Bagian pemasaran

1) Bertindak sebagai petugas lapangan untuk memasarkan produk kepada konsumen.
2) Bertanggungjawab atas pengiriman barang kepada konsumen.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

d. Karyawan produksi

1) Bertugas untuk memenuhi target produksi.

2) Bertanggungjawab atas kualitas hasil produksi.

5. Jenis produksi perusahaan

Jenis produksi CV. Berkah jaya Alam secara umum adalah memproduksi kopi luwak robusta Dampit. Adapun jenis-jenis kopi luwaknya adalah sebagai berikut :[80]

a. *Green Beans* ( Biji hijau kopi luwak Robusta Dampit )

b. *Roasted Beans* ( Biji kopi luwak Dampit yang sudah di sangrai)

c. *Grounded* ( Kopi Luwak siap Minum )

**B. Proses Produksi Kopi Luwak di CV. Berkah jaya Alam Malang**

1. Pengertian kopi luwak

Kopi luwak dikenal sebagai salah satu jenis kopi termahal di dunia. Kopi ini memiliki cita rasa yang khas yang membedakannya dengan jenis kopi yang lain. Hingga sekarang kopi luwak tetap dikenal produk minuman khas warisan leluhur yang cita rasanya dikenal secara luas hingga ke dunia internasional.

Kopi luwak adalah kopi bubuk yang diolah dari biji kopi pilihan yang telah melewati rangkaian proses fermentasi dalam sistem pencernaan binatang luwak. Ternyata setelah melewati proses fermentasi dalam sistem pencernaan binatang luwak, biji kopi tetap

[80] Eko Pujo Ratnanto, *Wawancara,* Malang, 2 Juni 2016.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

utuh tidak tercerna karena keras dan akhirnya keluar bersama feses binatang luwak.[81]

Kopi luwak memiliki cita rasa dan aroma yang berbeda dengan kopi jenis lainnya. Kopi luwak memiliki cita rasa pahit sekaligus getir asam yang spesial dengan aroma yang lebih harum, karena binatang luwak dikenal sebagai jenis binatang yang pandai memilih jenis makanan yang berkualitas terbaik untuk dikonsumsi. Luwak kadang juga memakan buah-buahan dan bunga-bungaan yang berkualitas baik. Sehingga, dalam proses fermentasi makanan tersebut dalam sistem pencernaan binatang luwak, biji kopi bercampur dengan aneka jenis buah-buahan dan bunga-bungaan tersebut. Hal inilah yang menyebabkan kopi luwak memiliki cita rasa yang spesial.[82]

2. Sejarah kopi luwak

Penemuan terkait dengan sejarah Indonesia pada masa kolonial Belanda. Pada abad-18 Belanda mendatangkan bibit kopi Arabica dari Yaman untuk ditanam di tanah Jawa dan Sumatera. Dengan sistem tanam paksa (*cultuurstelsel*) penduduk pribumi mulai menanam kopi. Namun pihak kolonial melarang petani pribumi untuk memetik buah kopi untuk konsumsi pribadi. Kemudian pekerja perkebunan mulai menemukan bahwa ada sejenis musang yang gemar

[81] Eko Pujo Ratnanto, *Wawancara,* Malang, 2 Juni 2016.
[82] Tina Gusty, Kopi Luwak*, http://www.puncakbukit.net/2013/07/kopi-luwak-pengertian-dan-proses.html*, 27 juni 2016.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

memakan kopi namun meninggalkan bijinya yang masih utuh dan terbungkus kulit ari dalam kotorannya.

Pekerja perkebunan mulai memunguti, mencuci, disangrai dan kemudian diseduh dengan air panas. Kenikmatan kopi aromatik ini akhirnya diketahui oleh Belanda sehingga menjadi kopi kegemaran orang Belanda. Karena kopi tersebut sangat langka serta proses pembuatannya yang tak lazim sehingga kopi luwak menjadi kopi yang termahal sejak zaman kolonial.[83]

Kopi luwak adalah kopi yang unik karena aromanya yang khas dan rasanya yang nikmat, hal ini tidak lepas dari proses proes fermentasi alami biji kopi di dalam perut luwak, berbeda dengan kopi biasa yang proses fermentasinya dilakukan dengan cara menyimpannya dalam wadah kayu atau semen, dan ditutupi dengan kain goni basah lalu dibiarkan selama 12 jam atau 24 jam.

Luwak sendiri adalah binatang yang dimanfaatkan dalam proses produksi kopi ini, luwak diberi makan kopi setiap hari pada waktu musim kopi, setelah itu kotoran yang dikeluarkan luwak setelah memakan buah kopi akan dikumpulkan dan diolah yaitu berupa kopi.

Eko, salah seorang produsen kopi luwak dari Malang Jawa Timur, mengatakan, prospek usaha kopi luwak ini sangat

[83]Amstirdam, Sejarah Kopi Luwak, *http://kopiluwakamstirdam.com/sejarah-kopi-luwak-indonesia/* 27 juni 2016.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

menggiurkan. Sebab, permintaan kopi jenis ini terus meningkat baik itu masyarakat atau restoran dan juga kedai-kedai kopi.[84]

Selain itu juga, konsumen kopi milik Eko, juga berasal dari luar pulau seperti bali, kalimantan, sulawesi dan lain-lain, bahkan ada juga yang dari luar negri, antara lain, Jerman, Korea, Kanada, dan lain-lain. Sehingga menghasilkan omzet yang besar tiap bulannya.

3. Proses produksi kopi luwak

Kopi luwak sendiri memilik beberapa tahapan dalam proses produksinya , antara lain:

a. Memilih buah kopi yang berkualitas untuk dijadikan kopi luwak

Biji kopi berkualitas ini akan dipetik khusus untuk yang berwarna merah saja dan benar-benar segar, karena memang tingkat kematangan buah kopi tidak terjadi secara serentak. Mujianto, petani kopi mengatakan :

> "Tanaman kopi sudah mulai berbuah pada umur 2,5-3 tahun untuk robusta dan 3-4 tahun untuk arabika. Namun buah kopi pertama biasanya hanya sedikit. Produktivitasnya mulai naik maksimal setelah berumur 5 tahun ke atas. Jenis arabika dan robusta berbuah secara musiman. Robusta memerlukan waktu 8-11 bulan dari mulai kuncup hingga matang. Sedangkan arabika memerlukan waktu 6-8 bulan. Jenis kopi lain seperti liberika bisa berbuah sepanjang tahun. Tingkat kematangan buah kopi tidak terjadi secara serentak. Sehingga proses pemanenan memerlukan waktu yang lama. Musim panen kopi biasanya dimulai pada bulan Mei/Juni dan berakhir sekitar Agustus/September. Periode panen raya berlangsung 4-5 bulan dengan jangka pemetikan buah kopi bisa setiap 10-14 hari sekali."[85]

[84] Eko Pujo Ratnanto, *Wawancara,* Malang, 2 Juni 2016.
[85] Mujianto, *Wawancara,* Malang, 3 Juni 2016.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Selanjutnya disortir untuk memisahkan buah kopi yang busuk dengan cara melakukan perendaman, biji kopi yang baik akan tenggelam di dalam air, sementara yang busuk akan mengapung.

b. Setelah memilih kopi yang berkualitas untuk dijadikan kopi luwak, maka tahap selanjutnya adalah memberikan pakan berupa kopi yang sudah disortir kepada luwak.

Dalam tahap ini luwak dimasukkan didalam kandang yang terpisah luwak satu dengan yang lain, dengan tujuan seperti yang diungkapkan Aji ,salah satu penangkar luwak .

"Maksud dari pemisahan kandang luwak ini, antara lain karena :
1) Agar luwak tidak memakan satu sama lain, karena luwak bersifat kanibal.
2) Agar proses memilih dan memakan kopi oleh luwak dapat maksimal.
3) Mudah memanen kotoran luwak."[86]

Jadwal pemberian makan luwak dilakukan pada waktu sore dan malam hari, setiap hari selama musim kopi. Hal ini sesuai pendapat Eko yang menyatakan bahwa sebiknya pemberian makan dilakukan pada sore hari atau menjelang malam karena luwak aktif mencari makan pada waktu matahari terbenam, sedangkan pada waktu siang luwak cenderung tidur.[87]

c. Pemanenan kopi luwak dan penjemuran

[86] Susilo Aji, *Wawancara,*Malang, 4 juni 2016.
[87] Ibid.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Setelah dilakukan pemanenan, terdapat dua pilihan dalam menghasilkan biji kopi kering yakni dengan menjemur langsung kotoran luwak (kopi luwak basah) tersebut langsung untuk menghasilkan kotoran kering kopi luwak (*raw beans*) atau dengan dilakukan pencucian terlebih dahulu untuk mensucikan kopi tersebut sesuai anjuran MUI untuk kemudian dijemur dan menghasilkan gabah kopi luwak.

d. Penggilingan dan pemilihan biji kopi

Setelah dilakukan proses pengeringan yang kemudian dihasilkan produk *raw beans* atau gabah kopi luwak, proses selanjutnya adalah penggilingan, kemudian setelah selesai di giling, biji kopi luwak akan dipilih dan disortir untuk memisahkan biji kopi utuh dan pecah akibat penggilingan ataupun pembusukan biji kopi pada waktu pengeringan, proses sortir ini dilakukan secara manual untuk menghasilkan biji kopi siap goreng yang berkualitas (*greenbeans*)

e. Penyucian dan penggorengan biji kopi luwak

Pencucian dilakukan sampai bersih seperti syariat Islam sebelum dilakukan penggorengan (roasting). Seperti yang dijelaskan oleh Eko, yang menyatakan bahwa :

> "Ya dibersihkah seperti dalam ajaran agama Islam mas, dicuci sampai berisih, sampai hilang kotorannya beserta bau dan rasanya. Setelah itu, kopi memasuki tahap penggorengan.[88]

[88] Eko Pujo Ratnanto, *Wawancara,* Malang, 2 Juni 2016.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

f. Pembubukan dan pengemasan

Proses pembubukan dilakukan dengan menggunakan mesin, setelah diperoleh bubuk kopi luwak, selanjutnya dikemas menggunakan aluminium foil, penggunaan kemasan dengan bahan aluminium foil dapat menjaga kesegaran kopi, baik kualitas maupun aroma yang menjaga keawetan kopi tersebut dalam waktu yang relatif lama.

4. Manfaat dalam produksi kopi luwak

Dalam kegiatan produksi tentunya ada manfaat-manfaat yang didapat, karena tidak mungkin produsen melanjutkan kegiatan produksi tanpa ada manfaatnya, adapun manfaat-manfaat dalam kegiatan produksi kopi luwak, antara lain:

a. Aspek ekonomi

Produksi kopi luwak memiliki manfaat yang besar jika dilihat dari aspek ekonomi, antara lain :

1) Mengurangi jumlah pengangguran

Produksi kopi luwak yang dilakukan oleh CV. Berkah Jaya Alam ini secara tidak langsung membantu menurunkan jumlah pengangguran. Seperti yang dijelaskan oleh Budi, yang menyatakan bahwa :

> "Alhamdulillah mas, sangat terbantu dengan adanya CV. Berkah Jaya Alam ini, karena sebelumnya saya mengganggur sekarang sudah kerja, lumayan buat makan sehari-hari."

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2) Meningkatkan taraf ekonomi petani kopi

Karena adanya produsen kopi luwak ini, maka harga kopi yang dijual oleh petani lebih stabil dan terjamin. Berbeda dengan sebelum adanya produsen kopi luwak ini. Para petani menjual kopi mereka kepada tengkulak dengan harga yang rendah karena hanya tengkulak satu-satunya yang membeli hasil pertanian mereka. Terpaksa mereka mengikuti permainan harga para tengkulak, tetapi setelah adanya produksi kopi luwak ini hasil panen kopi para petani dibeli oleh produsen kopi luwak dengan harga yang lebih mahal sehingga para petani sangat terbantu secara ekonomi.

3) Mengurangi angka kemiskinan

Mayoritas petani kopi adalah masyarakat kelas menengah ke bawah, dengan adanya produksi kopi luwak ini para petani lebih kopi lebih bisa menikmati hasil pertaniannya.

b. Aspek sosial

Dilihat dari aspek sosial, produsi kopi luwak ini juga memiliki manfaat, antara lain :

1) Menciptakan peluang usaha dan pekerjaan bagi masyarakat
2) Mengopimalkan nilai guna bahan mentah bagai para petani seperti kopi.
3) Mengembangkan poensi daerah yang mayoritas pekerjaan masyarakatnya adalah petani kopi.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

5. Kendala dalam produksi kopi luwak

Dalam kegiatan produksi tentunya tidak selalu berjalan seperti apa yang diharapkan, pasti ada kendala-kendala yang dihadapi, adapun kendala-kendala dalam memproduksi kopi luwak, antara lain :

a. Bahan baku produksi

Dalam mencari bahan baku produksi, dalam hal ini buah kopi, pemilik perusahaan masih kesulitan. Walaupun sudah ada petani tetap yang mejadi pemasok bahan baku. Tetap saja masih kurang, seperti hasil wawancara penulis dengan pemilik perusahaan, Eko Pujo, yang menyatakan bahwa :

> "Ya tetap ada kendala mas, walaupun kami bekerjasama dengan petani kopi dampit, tetapi pas bukan musim panen kopi kami tetap kekurangan bahan baku, salah cara menjaga produksi tetap berjalan kami mendatangkan bahan baku dari luar kabupaten Malang, walupun pada akhirnya produksi kami mejadi menurun tidak seperti musim panen kopi"[89]

Hal senada juga disampaikan oleh Warsono sebagai petani kopi, yang menyatakan :

> "Mayoritas warga di sini bekerja sebagai petani kopi, tetapi masalahnya tidak sepanjang tahun bisa memanen kopi, jadi pas waktu bukan musim panen kopi kebanyakan dari petani menganggur. Untuk kopi sendiri masa tanamnya juga tergolong lama"[90]

b. Penangkaran luwak

Selain bahan baku, juga terdapat kendala dalam hal penangkaran luwak. Seperti yang diungkapkan Aji.

---

[89] Eko Pujo Ratnanto, *Wawancara,* Malang, 2 Juni 2016.
[90] Warsono, *Wawancara,* Malang, 3 Juni 2016.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

"Ada beberapa mas kendala dalam menangkar luwak ini, antara lain :

1) Tidak semua luwak mau memakan buah kopi, ada juga luwak yang tidak mau memakan buah kopi, ya terpaksa dilepaskan lagi ke hutan dan cari luwak lagi, kalau tidak ya membeli dari pemburu
2) Ada juga luwak yang pada awalnya mau makan buah kopi, tetapi lama-kelamaan menjadi jarang akan buah kopi, trus modar-mandir sendiri dan menjadi lebih agresif dari biasanya. Kan juga mempengaruhi produktifitas kopi luwak kalau luwak menjadi menurun dalam mengkonsumsi buah kopi karena kotoran biji kopinya juga menurun.
3) Selain itu juga, ada saja luwak yang mati. Gak tahu sebabnya saya. Tahu-tahu mati.
4) Sulit mas menangkar luwak itu, kadang bulunya rontok, kadang sakit dan lain-lain. Tapi mau bagaimana lagi, wong ini usaha saya ya tetap harus saya jalani"[91]

Seperti yang diungkapkan oleh Agus selaku aktivis pecinta satwa, yang menyatakan sebagai berikut :

"Memang pada dasarnya luwak bukanlah hewan ternak, karena luwak hidupnya di alam bebas, dalam hal ini jika luwak ditangkap dari hutan yang kondisinya luas dan bebas, bisa berlarian ke manapun, bisa mencari makan sesuka hewa tersebut, terus ditangkap dan dimasukkan ke kandang yang ukurannya kecil, secara otomatis hewan tersebut akan stres karena tidak sesuai dengan habitat aslinya. Kecuali hewan tersebut sudah ditangkar sejak kecil atau sejak baru lahir maka sudah beradaptasi dengan kandang, bahkan bisa beradaptasi dengan manusia atau jinak."[92]

Selain itu, Supriadi yang juga sebagai pecinta satwa menyatakan :

"luwak adalah binatang karnivora yaitu hewan pemakan daging, adapun hewan tersebut memakan buah-buahan yang dalam hal ini adalah kopi, Cuma sebagai makanan camilan karena di alam liar luwak hanya sesekali memakan buah kopi untuk buah sendiri yang disukai luwak adalah buah ceri matang, tetapi makanan pokoknya adalah daging. Dalam proses produksi luwak ini, luwak diberi porsi makan kopi yang cukup banyak yang secara otomatis memiliki dampak terhadap luwak sendiri, salah satunya adalah

[91] Susilo Aji, *Wawancara,* Malang, 4 juni 2016.
[92] Agus Setiawan, *Wawancara,* Malang, 5 Juni 2016.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

kafein yang terdapat dalam buah kopi. Untuk melawan kafein yang terdapat dalam buah kopi, luwak harus menggunakan kalsium yang berasal dari struktur tulang mereka, dan itu melemahkan mereka.[93]

c. Peralatan produksi

Selain hal di atas, masih ada kendala dalam hal peralatan produksi. Karena peralatan produksi adalah hal yang pokok dalam proses produksi. Tanpa peralatan produksi maka proses produksi tidak akan berjalan. Seperti yang diungkapkan Eko.

"Ada juga kendala dalam hal peralan produksi, seperti mesin grinder, yaitu mesin yang digunakan untuk membuat bubuk kopi, kadang sering macet, padah mesin ini sangat penting untuk proses produksi. Selain itu juga mesin sangrai kopi, juga sering macet. Harapannya sih ada bantuan dari pemerintah. Sesuai dengan janji pemerintah untuk meningkatkan produktifitas wirausahawan dalam negri."[94]

[93] Supriadi, *Wawancara,* Malang, 5 Juni 2016.
[94] Eko Pujo Ratnanto, *Wawancara,* Malang, 2 Juni 2016.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id