

## Mengurai Sensasi Citarasa Kopi Bisang

Oleh Tajul Ifflah  
Sabtu, 17 Juni 2017 10:37

---

Tren budaya meminum kopi menjadikan para penikmat kopi tidak sekedar mencari minuman namun juga mencari sensasi lain dari citarasa terbaik setiap biji kopi yang ada. Selain biji kopi *specialty*

, kopi Luwak yang memiliki pasar sendiri karena citarasa yang dihasilkan. Kopi Luwak ini dihasilkan dari fermentasi yang berasal dr pencernaan Luwak dimana biji kopinya dikeluarkan melalui saluran pencernaan akhir yang sampai sekarang masih membuat penikmat kopi agak ragu untuk mengkonsumsinya.

Berbeda dengan kopi Luwak, kopi Bisang kini namanya semakin tersohor tidak hanya di Luwu sebagai tempat endemik Bisang, namun juga di pasar nasional. Hal ini dikarenakan proses fermentasi kopi berlangsung hanya dibagian mulut hewan Bisang yang kemudian bijinya dimuntahkan setelah kulit buahnya dimakan.



## Mengurai Sensasi Citarasa Kopi Bisang

Oleh Tajul Iflah  
Sabtu, 17 Juni 2017 10:37

---

Untuk mengetahui secara ilmiah kandungan air liur Bisang, tim peneliti dan teknisi dari Balittri dibantu dokter veteriner dari BB Balitvet Maros mencoba mengumpulkan sampel air liur Bisang.



# Mengurai Sensasi Citarasa Kopi Bisang

Oleh Tajul Ifflah  
Sabtu, 17 Juni 2017 10:37



Peneliti (Tajul Ifflah) sedang melakukan pemeriksaan kesehatan pada kucing bisang yang terdapat di kandang di rumah dinas Bupati Kabupaten Pangasinan.