

ISSN 1410-1980



JURNAL
TEKNOLOGI
PERTANIAN
ANDALAS

Volume 22, No.1, Maret 2018

**Teknologi Pertanian
FATETA UNAND**

Kerjasama dengan:



PERHIMPUNAN TEKNIK PERTANIAN INDONESIA
(CABANG SUMATERA BARAT)

PERHIMPUNAN AHLI TEKNOLOGI PANGAN INDONESIA
(CABANG SUMATERA BARAT)



**Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Andalas**

JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN ANDALAS

TIM EDITORIAL

PIMPINAN REDAKSI

Prof. Dr. Ir. Anwar Kasim

DEWAN EDITORIAL

Dr. Ir. Rusnam, MS

Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si

Delvi Yanti, STP, MP

Deivy Andhika P, S.Si, M.Si

Dewi Fortuna, STP, M.Si

Tamaria Pangabean, STP, M.Si

Hilda Agustina, STP, M.Si

Teknologi Informasi

Prama Wahyudi, S.Kom

Desain Sampul Oleh:

Muhammad Ikhwan, STP

DARI REDAKSI

Jurnal ini kembali menyajikan penelitian terbaru dari komunitas ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) bidang teknologi pertanian.

Diharapkan, tulisan dalam jurnal ini dapat menjadi satu acuan dalam pengembangan IPTEK.

Redaksi

ALAMAT

Fakultas Teknologi Pertanian
FATETA UNAND
Kampus Limau Manis
Padang - Sumatera Barat
Telp: 0751-777413

Website:

<http://tpa.fateta.unand.ac.id>

Email:

jurnaltpa@fateta.unand.ac.id
jurnaltpunand@gmail.com

CAKUPAN

**Teknologi Hasil Pertanian,
Teknik Pertanian,
Agro-Industri,
Pangan & Gizi**

ISSN 1410 - 1920

JURNAL
TEKNOLOGI PERTANIAN
ANDALAS

Volume 22, No. 1, Maret 2018

DAFTAR ISI

Aplikasi Histogram untuk Analisis Variabilitas Temporal dan Spasial Hujan Bulanan: Studi di Wilayah UPT PSDA di Pasuruan Jawa Timur Dimas Ghufron Ash Shiddiq, Indarto, Sri Wahyuningsih, dan Askin	1
Pengaruh Pupuk Hayati dan Dosis <i>Azotobacter</i> Sp. dalam Fitoremediasi menggunakan Tanaman Rami (<i>Boehmeria Nivea</i> L. Gaud) pada Tanah Tercemar Hidrokarbon Minyak Bumi Gea Anggun Pratiwi, Diyan Herdiyantoro, dan Pudjawati Suryatmana	13
Identifikasi Sumberdaya Lahan pada Ketersediaan Logam Berat (Pb, Cd Dan Cr) Tanah Sawah di Daerah Pengairan Sungai Cikijing Kecamatan Rancaekek Leony Agustine, Rija Sudirja, dan Rachmat Harryanto	22
Survei Proses Pembuatan Minuman Kahwa Daun di Propinsi Sumatera Barat Indonesia Rilma Novita, Anwar Kasim, Tuty Anggraini, dan Deddi Prima Putra	32
Perubahan Komponen Kimia Belimbing Wuluh (<i>Averrhoa Bilimbi</i> L.) Selama Pembuatan Asam Sunti Murna Muzaiifa	37
Pengaruh Suhu terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Optik Brokoli Selama Proses Pengeringan Vakum dengan Tekanan 15 cmHg Asri Widyasanti, Sudaryanto, Rizky Arini, dan Ali Asgar	44
Rasionalitas Paraku dalam Managemen Sistem Irigasi di Jorong Situgar Nagari Tanjung Bonai Kecamatan Lintau Buo Utara Rahmi Awalina, Eri Gas Ekaputra, dan Isril Berd	52
Studi Pembuatan <i>Fruity Mie</i> menggunakan Campuran Tepung Terigu, Mocal, dan Ekstrak Terung Pirus Gita Addelia Nevara, Zuraida Zaki, dan Neswati	61
Analisis Nilai Tambah Pelaku Rantai Pasok Gambir dengan Metode Hayami Termodifikasi Hendra Saputra, Novizar Nazir, dan Rina Yenrina	73
Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau terhadap Mutu Es Krim Bengkuang (<i>Pacharryzus Erosus</i> , L) Sahadi Didi Ismanto, Aisman, dan Carmelita Puteri Reyadha	79

SURVEI PROSES PEMBUATAN MINUMAN KAHWA DAUN DI PROPINSI SUMATERA BARAT, INDONESIA

Rilma Novita¹, Anwar Kasim², Tuty Anggraini², dan Deddi Prima Putra³

¹ Mahasiswa Pascasarjana Program Doktor Ilmu-ilmu Pertanian Universitas Andalas,

² Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas

³ Fakultas Farmasi Universitas Andalas

Email: rilma.novita@yahoo.com

ABSTRAK

Minuman kahwa daun adalah minuman yang terbuat dari daun kopi yang dikeringkan dan merupakan minuman khas Sumatera Barat. Survei proses pembuatan minuman kahwa daun telah dilakukan dengan mengunjungi tempat-tempat pembuatan minuman kahwa daun yang tersebar di tiga kabupaten yang ada di Sumatera Barat yaitu Kabupaten Tanah datar, Kabupaten Agam, dan Kabupaten Lima Puluh Kota. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan informasi proses pembuatan minuman kahwa daun yang ada dan berkembang di Sumatera Barat. Data primer proses pembuatan minuman telah dikumpulkan dari 34 kedai atau kafe yang memproduksi dan menjual minuman kahwa daun yang terdapat di tiga kabupaten yang menjadi sentra budaya masyarakat Sumatera Barat (Minang). Pemilihan kedai atau kafe didasarkan pada kemudahan akses dan berada di pinggir jalan utama yang menghubungkan ketiga kabupaten. Data diperoleh dengan teknik wawancara, observasi langsung, dan dibantu daftar pertanyaan. Dari hasil pengamatan terhadap proses pembuatan minuman kahwa daun yang ada dan berkembang di Sumatera Barat diketahui bahwa ada tiga proses pembuatan minuman kahwa daun atau proses ekstraksi yaitu 1) pemasakan (air dan daun kopi dimasak secara bersamaan sampai mendidih) dikerjakan oleh 91,2 % pembuat minuman kahwa daun, 2) penyeduhan (daun kopi diseduh dengan air panas 80-90°C) dikerjakan oleh 2,9 % pembuat minuman kahwa daun, dan 3) pelarutan (air dimasak sampai mendidih kemudian daun kopi dimasukkan dan dibiarkan mendidih selama 3-5 menit), dikerjakan oleh 5,9 % pembuat minuman kahwa daun. Proses pembuatan minuman kahwa daun terbanyak dilakukan di Kabupaten Tanah Datar (52,9 %).

Kata kunci— ekstraksi; kahwa; minuman; survei

PENDAHULUAN

Minuman kahwa daun berasal dari Sumatera Barat dan dibuat dari daun kopi yang dikeringkan. Minuman kahwa daun menyerupai teh dengan warna air seduhan lebih gelap dari air teh dan disajikan dengan batok kelapa yang berfungsi sebagai gelas dan batok tersebut disangga dengan bambu. Sejarah pertama pembuatan minuman kahwa daun tidak diketahui secara pasti, namun menurut Hewitt (1872) daun tanaman kopi telah digunakan oleh masyarakat asli di kepulauan timur (*eastern archipelago*) sebagai teh. Mereka memanggang/menyangrai (*roast*) daun kopi di atas nyala api kecil kemudian saat daun dan ranting ini dilarutkan dengan air mendidih, mereka memperoleh minuman yang nikmat. Minuman ini telah lama berkembang di Sumatera dengan nama *coffee-tea* dan menarik perhatian ilmuwan kala itu. Dan Zed (2011) mengatakan bahwa orang Minang sudah mengenal tanaman kopi jauh sebelum kedatangan Belanda, dan daun kopi lebih penting daripada buahnya.

Penelitian terkait kahwa daun Sumatera Barat cukup banyak dilakukan. Beberapa penelitian yang telah dilakukan diantaranya penelitian kandungan total fenol dan aktivitas antioksidan minuman kahwa daun dan pengembangan kahwa daun menjadi produk instan seperti minuman kahwa daun mix, teh celup, dan serbuk kahwa daun. Minuman kahwa daun memiliki nilai total fenol 86,99-975,38 mg/L dan aktivitas antioksidan dengan nilai inhibisi 51-80% terhadap aktivitas DPPH pada konsentrasi 50 µM. Salah satu faktor yang menyebabkan variasi kisaran nilai total fenol dan aktivitas antioksidan minuman kahwa daun adalah cara, waktu, dan suhu ekstraksi (Novita *et al.*, 2016). Sementara itu penelitian terhadap minuman kahwa daun instan menunjukkan bahwa minuman kahwa daun dibuat melalui penyeduhan dengan air bersuhu 90°C (Novita *et al.*, 2017).

Belum ditemukan standar operasi dalam proses pembuatan minuman kahwa daun sehingga produk minuman kahwa daun belum dapat bersaing sebagai produk minuman yang bermutu meski

masyarakat meyakini minuman tersebut memiliki khasiat terhadap kesehatan. Sebagai langkah awal untuk melahirkan produk lokal yang berkualitas dan bermanfaat bagi kesehatan, maka perlu diketahui proses pembuatan minuman kahwa daun yang berkembang di masyarakat Sumatera Barat. Berdasarkan latar belakang ini maka dilakukanlah survei proses pembuatan minuman kahwa daun yang bertujuan untuk mendapatkan informasi awal proses pembuatan minuman kahwa daun yang ada dan berkembang di Sumatera Barat.

METODOLOGI PENELITIAN

A. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan pada bulan April-Juni 2017 dengan mengunjungi lokasi pembuatan dan penjualan minuman kahwa daun yang tersebar di tiga kabupaten yang ada di Sumatera Barat yaitu Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Agam, dan Kabupaten Lima Puluh Kota. Alasan pemilihan ketiga kabupaten adalah karena lokasi pembuatan dan penjualan minuman kahwa daun cukup banyak ditemukan di tiga kabupaten ini dan juga mewakili sentra budaya masyarakat Sumatera Barat (suku Minang). Pemilihan lokasi berupa kedai atau kafe yang akan disurvei didasarkan pada kemudahan akses dan letaknya yang berada di pinggir jalan utama yang menghubungkan ketiga kabupaten.

B. Alat dan Bahan

Alat bantu yang digunakan dalam survei berupa daftar pertanyaan, kamera, alat rekam suara dan GPS Mapping Garmin Oregon 550.

C. Pelaksanaan Penelitian

Penelitian dilakukan dengan metode deskriptif kualitatif. Data primer proses pembuatan minuman dikumpulkan dari 34 kedai atau kafe yang memproduksi dan menjual minuman kahwa daun. Pengumpulan data dilakukan dengan teknik wawancara, observasi langsung, dan diskusi. Hasil pengamatan dikelompokkan, dianalisa, dan dilaporkan

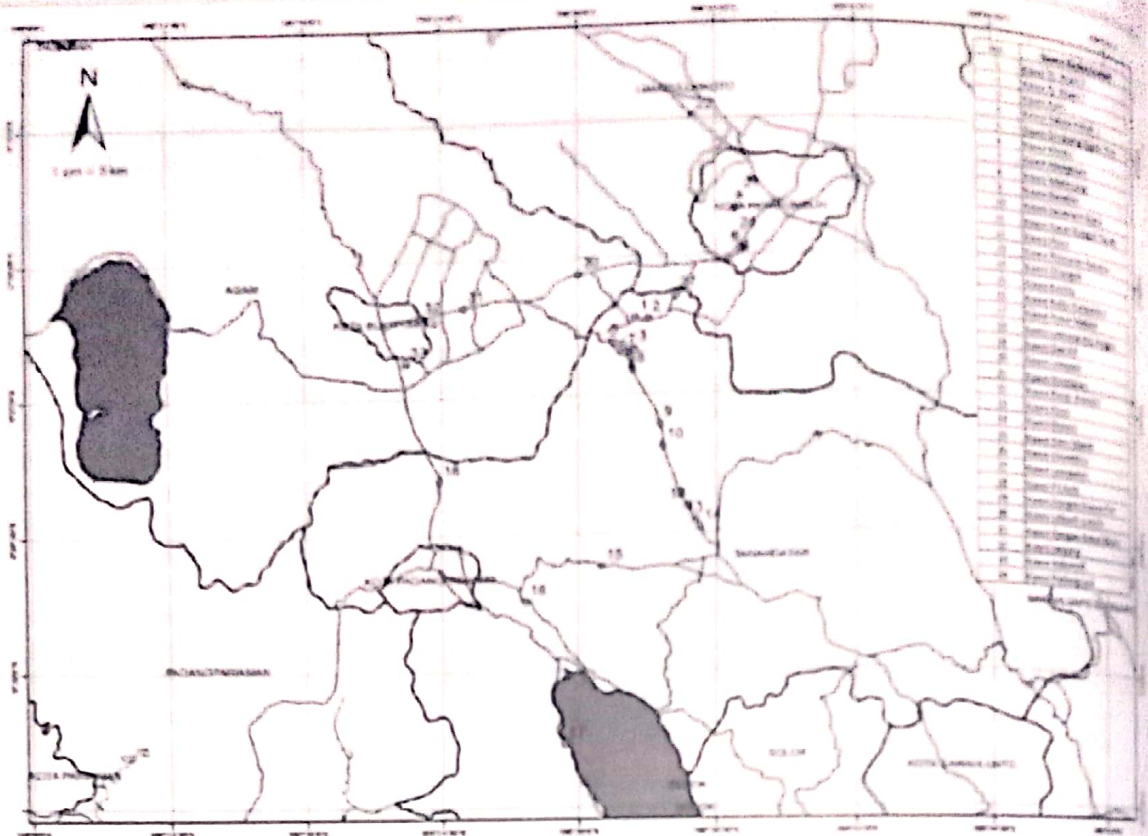
HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Lokasi Penelitian

Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Agam, dan Kabupaten Lima Puluh Kota adalah tiga kabupaten yang mewakili sentra budaya masyarakat Sumatera Barat (suku Minang). Lokasi pembuatan dan penjualan minuman kahwa daun berupa kedai atau kafe juga cukup banyak ditemukan di tiga kabupaten ini. Dengan menelusuri jalan utama yang menghubungkan ketiga kabupaten, telah dikumpulkan data kedai atau kafe yang membuat dan menjual minuman kahwa daun. Peta lokasi penelitian disajikan pada Gambar 1. Distribusi jumlah kedai atau kafe yang memproduksi minuman kahwa daun di setiap kabupaten dapat dilihat pada Tabel 1. Proses pembuatan minuman kahwa daun terbanyak dilakukan di Kabupaten Tanah Datar (52,9%).

Tabel 1. Distribusi Jumlah Kedai/Kafe Minuman Kahwa Daun

No	Kabupaten	Jumlah Kedai/Kafe
1	Tanah Datar	18
2	Lima Puluh Kota	12
3	Agam	4
	Total	34



Gambar 1. Lokasi Penelitian Minuman Kahwa Daun

B. Proses Pembuatan Minuman Kahwa Daun

Pengelompokan proses pembuatan minuman kahwa daun di tiga kabupaten dilakukan setelah mempelajari seluruh hasil wawancara, observasi, dan diskusi yang dipandu daftar pertanyaan. Proses pembuatan minuman kahwa daun di masing-masing kabupaten memiliki perbedaan walau secara umum merupakan proses ekstraksi bahan alam. Menurut Agoes (2007), jumlah bahan yang akan diekstrak, derajat kehalusan bahan, waktu, suhu, dan proses ekstraksi adalah hal yang penting dalam pembuatan ekstrak. Ekstraksi bahan alam dengan menggunakan pelarut air dapat dilakukan dengan beberapa cara diantaranya *decoctum*, *infusum*, *coque*, seduhan, dan maserasi. Teh herbal adalah obat tanaman yang paling sederhana, infus yang dibuat dari satu atau campuran tanaman obat. Infus (*infusum*) adalah penarikan sari tanaman pada suhu 90-98°C menggunakan pelarut air selama 15 menit (Farnakope Belanda Edisi V dan VI). Seduhan adalah perendaman bahan dalam air panas selama 5-10 menit dan cara ini luas digunakan untuk jamu dan teh.

Dalam proses pembuatan minuman kahwa daun ditemukan variasi jumlah daun kopi yang digunakan dalam satu kali proses pembuatan minuman yaitu 20-50 g/l. Daun kopi yang digunakan dalam pembuatan minuman kahwa daun berupa serbuk kasar dan tidak dihaluskan (Gambar 2). Proses pembuatan minuman kahwa daun disajikan dalam Tabel 2.

Table 2. Proses Pembuatan Minuman Kahwa Daun

No	Kabupaten	Proses Pembuatan Minuman Kahwa Daun
1	Tanah Datar	Air dan daun kopi dimasak secara bersamaan sampai mendidih (17) Daun kopi diseduh dengan air hangat suhu sekitar 90°C (1)
2	Lima Puluh Kota	Air dan daun kopi dimasak secara bersamaan sampai mendidih (10) Air dimasak sampai mendidih kemudian daun kopi dimasukkan dan dibiarkan mendidih selama 3-5 menit (2)
3	Agam	Air dan daun kopi dimasak secara bersamaan sampai mendidih (4)

Angka dalam kurung menunjukkan jumlah kedai/kafe yang membuat dengan cara ini

Proses pembuatan minuman kahwa daun dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok besar yaitu:

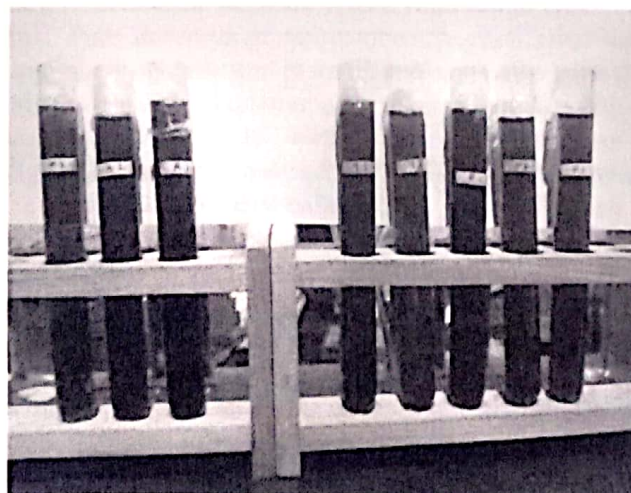
- 1) Pemasakan (air dan daun kopi dimasak secara bersamaan sampai mendidih) dikerjakan oleh 91,2 % pembuat minuman kahwa daun.
- 2) Penyeduhan (daun kopi diseduh dengan air panas 90°C) dikerjakan oleh 2,9 % pembuat minuman kahwa daun, dan
- 3) Pelarutan (air dimasak sampai mendidih kemudian daun kopi dimasukkan dan dibiarkan mendidih selama 3-5 menit), dikerjakan oleh 5,9 % pembuat minuman kahwa daun.

Proses pembuatan minuman kahwa daun yang paling banyak dilakukan adalah dengan cara memasak air dan daun kopi secara bersamaan sampai mendidih dengan lamanya waktu pemasakan di setiap kedai/kafe bervariasi mulai dari 15-30 menit. Cara ini merata dilakukan di ketiga kabupaten. Menurut para peracik minuman kahwa daun, cara ini menghasilkan minuman kahwa daun dengan aroma dan rasa yang nikmat menyerupai kopi dengan warna air seduhan lebih pekat dari air teh.



Gambar 2. Proses Pembuatan Minuman Kahwa Daun dengan Penyeduhan

Proses pembuatan minuman kahwa daun yang kedua (penyeduhan) hanya ditemukan di daerah Malalo, Kabupaten Tanah Datar. Daun kopi diseduh yang disebut perian/bamboo dan tutup perian terbuat dari ijuk. Cara penyeduhan ini telah diadopsi dalam penyeduhan kahwa daun kemasan celup dan produk instan berbasis kahwa daun. Dengan proses penyeduhan, kahwa daun yang dihasilkan memiliki warna air seduhan lebih terang daripada air seduhan kahwa daun yang dibuat dengan pemasakan. Minuman kahwa daun yang dihasilkan seperti teh (Gambar 3).



Gambar 3. Minuman Kahwa Daun dengan Variasi Proses Pembuatan

Proses pembuatan kahwa daun yang ketiga ditemukan di Kabupaten Lima Puluh Kota yaitu memasak air sampai mendidih, setelah itu kahwa daun ditambahkan/dimasukkan. Minuman kahwa daun yang dihasilkan dengan cara ini memiliki warna air seduhan lebih gelap dari teh tetapi lebih terang dari air seduhan hasil pemasakan. Kedai/kafe yang membuat minuman kahwa daun dengan cara pemasakan, dalam proses selanjutnya juga menggunakan cara ketiga ini yakni dengan cara kedai/kafe (70,6%). Cara ini dilakukan dengan mencampur minuman kahwa daun yang sudah dituangkan dengan air sampai mendidih, kemudian daun kopi yang sudah diekstrak dipisahkan/dikeluarkan dan ditambahkan daun kopi yang baru.

Dari ketiga teknik ini belum diketahui karakteristik minuman kahwa daun yang dihasilkan. Untuk mendapatkan karakteristik minuman kahwa daun dengan sifat fungsional tertentu, perlu dilakukan penelitian lanjutan sehingga diperoleh rekomendasi metode terbaik dalam pembuatan minuman kahwa daun yang berkhasiat bagi kesehatan.

KESIMPULAN

Pembuatan minuman kahwa daun terbanyak dilakukan di Kabupaten Tanah Datar (52,9%) dan kahwa daun (teh herbal dari daun kopi) terbanyak diproduksi di Kabupaten Tanah Datar (75,8%). Proses pembuatan minuman kahwa daun yang ada dan berkembang di Sumatera Barat meliputi tiga proses ekstraksi atau proses pembuatan minuman kahwa daun yaitu 1) pemasakan (air dan daun kopi dimasak secara bersamaan sampai mendidih) dikerjakan oleh 91,2 % pembuat minuman kahwa daun, 2) penyeduhan (daun kopi diseduh dengan air panas 80-90°C) dikerjakan oleh 2,9 % pembuat minuman kahwa daun, dan 3) pelarutan (air dimasak sampai mendidih kemudian daun kopi dimasukkan dan dibiarkan mendidih selama 3-5 menit), dikerjakan oleh 5,9 % pembuat minuman kahwa daun. Perlu dilakukan penelitian lanjutan sehingga diperoleh rekomendasi metode terbaik dalam pembuatan minuman kahwa daun sehingga dihasilkan minuman yang berkhasiat bagi kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, G. 2007. Seri Farmasi industry Teknologi Bahan Alam. Bandung: Penerbit ITB.
- Hewitt, Robert Jr. 1872. Coffee Its History, Cultivation and Uses. New York: D. Appleton and Company.
- Novita, R., Eviza, A., Husni, J., Putri, S. K. 2017. Analisis Organoleptik Formula Minuman Kahwa Daun Mix. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. Vol. 21, No. 1, Maret 2017: 58-62. DOI 10.25077/jtpa.21.1.58-62.2017
- Novita, R., Eviza, A., Putri, S. K. 2016. Kadar Fenol Total Dan Aktivitas Antioksidan Minuman Kawa Daun Di Sumatera Barat. Lumbung. Vol. 15, No. 2, Juli 2016: 156-161
- Zed, Mestika. 2011. "Dilema Ekonomi Melayu : Dari Melayu Kopi daun Hingga Kapitalisme Global." *Innovatio X* (2): 209-23.