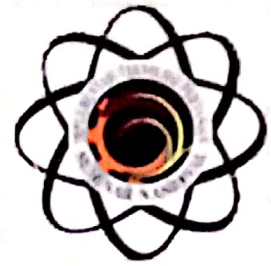


ISBN: 978-979-98691-7-3

BUKU 1



PROSIDING *SEMINAR NASIONAL*

**KETAHANAN PANGAN DAN PERTANIAN BERKELANJUTAN :
TANTANGAN DAN PELUANG IMPLEMENTASI TEKNOLOGI
DALAM PERSPEKTIF NASIONAL**

RABU 07 OKTOBER 2015

POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PAYAKUMBUH



YKAN



**mandin
syarah**

**Bank
Negeri**



Prosiding Seminar Nasional:
Ketahanan Pangan dan Pertanian Berkelanjutan : Peluang dan
Tantangan Implementasi teknologi dalam Perspektif Nasional

Editor :

Ir. Gusmalini M.Si
Ir. John Nefri, M.Si
Ir. Irwan Roza, M.P
Ir. Irwan A, M.Si
Dr. Ir. Agustamar, M.P
Perdana Putera, S.T, M.Eng
Auzia Asman, SP, M.P
Amrizal, S.Kom, M.Kom
Jamaluddin, S.Si, M.Si
Rince Alfia Fadri, S.ST, M.Biomed
Indra Laksana, S.Kom, M.Kom
Ir. Harmailis, M.Si
Ir. M. Syakib Sidqi, M.Si
Yenni, SE
Annita, SP
Drh. Ulfa Mohtar Lutfi, M.Si

Layout :

Fanny Yuliana Batubara, ST, MT

Sampul :

Amrizal, S.Kom, M.Kom, dan Indra Laksana

ISBN : 978-979-98691-7-3

Penerbit :

Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh
Alamat: Jl. Raya Negara Km 7 Tanjung Pati Kecamatan Harau
Kabupaten 50 Kota Sumatera Barat 26271
Fax : 0752-7750220
Telp : 0752-7754192
Web : <http://semnas2015.politanipky.ac.id>
e-mail : semnas.implementasi@politanipky.ac.id

- 8 Pengaruh Pemberian Konsentrasi Getah Buah Pepaya Pada Kemasan Yang Berbeda Terhadap Organoleptik Dadih Kerbau
Refika Komala dan Busari..... B-42
- 9 Proses Pembuatan Minuman Kawa Daun di Sumatera Barat Making
Rilma Novita, Andi Eviza dan Sri Kembaryanti Putri B-49
- 10 Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tepung Cassava
Termodifikasi (*The Effect Of Fermentation Time Toward The Quality Of Modified Cassava Flour*)
Santosa, Omil C. Chatib, Kasma Iswari, dan Hervika Fuji Astuti..... B-53
- 11 Iptek Bagi Masyarakat (IbM) Keripik Singkong Aneka Rasa Di Payakumbuh
Irwan roza , Evawati, Mimi Harni B-62
- 12 Identifikasi Aktifitas Antioksidan dan Total Fenol Larutan Lidah Buaya (*Aloe vera*) dan Telur Asin Mentah dengan Suhu Pemanasan dan Konsentrasi yang Berbeda dalam Proses Pengasinan
Deni Novia dan Indri Juliyarsi..... B-68
- 13 Isolasi dan Karakterisasi Rhizobakteria Pelarut Posfat Potensial Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L)
Anidarfi, Ngakumalem Sembiring dan Auzia Asman, Lenny Rozaira..... B-73
- 14 Kajian sifat antibakteri dan antijamur dari Senyawa kimia teripang kasur (*Stichopus vastus Sluiter*) Dari Perairan Natuna Kepulauan Riau.
Mery Sukmiwati, Enda Mora dan Emma Susanti..... B-78
- 15 Effect of Storage on Security Microbiology Ground Beef Rendang Packaging Bottle
Mutia Elida, Sri Aulia Novita, dan Elviati..... B-84
- 16 Peran Bubuk Tempe Instan Terhadap Profil Lipid Serum Tikus Model Hiperglikemik
Susi Desminarti, Rimbawan, Faisal Anwar, dan Adi Winarto..... B-90
- 17 The Study Of The Various Ways Sapodillafruit Curing (*Achras zapota*, L.) Against Chemical And Physical Properties Of The Fruit During Curing
Mislaini R, Santosa, dan Ariyanto..... B-98



PROSES PEMBUATAN MINUMAN KAWA DAUN DI SUMATERA BARAT MAKING PROCESS OF KAWA DAUN DRINK IN WEST SUMATERA

Rilma Novita¹⁾ Andri Eviza²⁾ Sri Kembaryanti Putri¹⁾

¹⁾Departement of Agricultural Technology, Polytechnic of Agricultural Payakumbuh

²⁾Departement of Cultivation of Plantation Crop, Polytechnic of Agricultural Payakumbuh

Email : rilma.novita@yahoo.com

Abstract

The research was conducted to determine the making process of a beverage from coffee leaves in West Sumatra which is called Kawa Daun. Kawa Daun is made from the leaves of coffee which is "didiang" until dry and then brewed as tea brewing. This beverage have a distinctive flavor and aroma similar to coffee. The study was conducted in 9 locations in 3 districts in West Sumatra. This research was conducted by collecting primary data in direct interviews with beverage maker at 9 different locations. The results obtained showed that the raw material for making beverages come from Tabek Patah, Tanah Datar, West Sumatra. The beverage was made by boiling the leaves (kawa daun) in water with concentration 20 g/L until 50 g/L. And found in 4 locations adding other additional material in the process of making beverage.

Keywords : coffee leaf, beverage

PENDAHULUAN

Minuman Kawa Daun (MKD) adalah minuman yang terbuat dari daun kopi yang didiang sampai kering kemudian diseduh seperti menyeduh teh. Daun kopi yang sudah didiang biasa disebut kawa daun. Minuman kawa daun saat ini cukup populer di tengah masyarakat Sumatera Barat. Minuman dengan citarasa dan aroma mirip kopi ini sudah dikenal sejak lama. Dalam tulisannya Zed (2011) mengatakan "Bagi orang Minang, yang sudah mengenal tanaman kopi jauh sebelum kedatangan Belanda, daun kopi lebih penting daripada buahnya. Daun kopi dikonsumsi untuk minum "kawa" (Arab, *qahwa*), yakni semacam minuman teh dari daun kopi, dengan cangkir dari batok kelapa (tempurung) yang dituangkan dari tempat penyimpanannya berupa "perian bambu" dengan tutupnya dari bahan "ijuk"."

Minuman kawa daun berkembang sebagai alternatif minuman yang menyehatkan seperti halnya teh. Penampakan minuman kawa daun

yang menyerupai teh dan rasanya yang khas membuat minuman ini cukup mudah diterima oleh masyarakat. Minuman ini disajikan di warung-warung tradisional lengkap dengan gorengan atau bahan makanan lain. Pemasarannya pun saat ini tidak hanya di Sumatera Barat, tetapi sudah sampai di kota di pulau Jawa seperti Bandung. Menurut Campa, dkk (2012) daun kopi mengandung senyawa mangiferin dalam jumlah tinggi yang berpotensi untuk dijadikan teh dari daun kopi. Senyawa ini telah diuji pengaruhnya sebagai anti-diabetes, dan anti-inflamasi.

Minuman kawa daun dahulunya hanya muncul dan ditemukan di waktu dan tempat tertentu misalnya di hari *balai* di Sungai Tarab. Tahun 2004 minuman ini kembali muncul di daerah Tanjung baru dan terus berkembang sampai saat ini. Tidak ada literatur ilmiah yang melaporkan proses pengolahan minuman kawa daun Sumatera Barat sehingga perlu didokumentasikan dan

METODOLOGI

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian telah dilakukan pada bulan Maret-Mei 2015. Penelitian dilakukan di 9 lokasi penjualan minuman kawa daun (warung) yang tersebar di 3 Kabupaten di Sumatera Barat. Ketiga kabupaten tersebut adalah Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Agam dan Kabupaten 50 Kota. Lokasi penelitian dipilih setelah dilakukan survey ke 30 tempat di tiga kabupaten di Sumatera Barat. Warung yang dipilih untuk pengambilan data didasarkan kepada rata-rata jumlah pengunjung perhari yaitu 50-100 pengunjung. Dalam pengujian organoleptik terhadap suatu produk pangan, jumlah panelis agak terlatih untuk bisa menilai produk disukai atau tidak berjumlah 20-25 panelis, sedangkan panelis tidak terlatih berjumlah 50-100 panelis atau lebih.

METODE

Dalam penelitian ini dilakukan pengumpulan data primer. Data primer diperoleh dari hasil wawancara dengan pembuat minuman kawa daun di warung yang diambil sebagai tempat penelitian. Ditetapkan 9 warung kawa daun sebagai tempat untuk mempelajari proses pembuatan minuman kawa daun yang terdistribusi sebagai berikut :

1. Kabupaten Tanah Datar diambil 3 warung yang terletak di Tanjung Baru, Salimpaung dan Aia Angek. Selanjutnya disebut T1, T2 dan T3.
2. Kabupaten Agam diambil 3 warung yang terletak di Jambu Air, Biaro dan Garegeh. Selanjutnya disebut A1, A2 dan A3
3. Kabupaten 50 Kota diambil 3 warung yang terletak di Payakumbuh. Selanjutnya disebut P1, P2 dan P3.

Pengamatan yang dilakukan di setiap warung adalah :

1. Sumber bahan baku
2. Proses pembuatan minuman kawa daun

3. Warna air seduhan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil wawancara dengan peracik minuman kawa daun di 9 lokasi yang tersebar di 3 kabupaten dan lokasi yang langsung proses pembuatan minuman kawa daun, diperoleh data tabel 1.

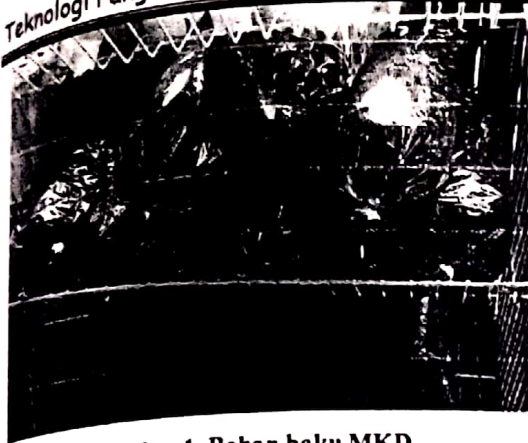
Tabel 1. Sumber daun, formula, bahan tambahan dan warna air seduhan di 9 lokasi.

Sumber : Wawancara, 2015

Lokasi	Sumber Daun Kawa	Daun Kawa : Air (g/L)	Bahan Tambahan	Warna Air Seduhan (+1 liter)
T1	Tabek Patah	40-50	Hempas Kopi	Coklat
T2	Tabek Patah	20-30	Kayu manis	Coklat
T3	Tabek Patah	20-30	Gula merah, beras pulut	Coklat
A1	Tabek Patah	20-30	Gula merah, kayu manis	Coklat
A2	Batuamuk	30-40	Jawa tambahan	Coklat
A3	Batuamuk	40-50	Jawa tambahan	Coklat
P1	Tabek Patah	30-40	Jawa tambahan	Coklat
P2	Batuamuk	25-35	Jawa tambahan	Coklat
P3	Tabek Patah	25-35	Jawa tambahan	Coklat

1. Sumber Bahan Baku

Proses pengolahan daun kopi segar menjadi daun kopi kering secara tradisional dilakukan masyarakat dengan cara didieng di atas tungku/perapian yang terdapat di dapur tradisional. Saat ini, daun kopi segar diambil dari kebun kopi secara acak untuk kemudian dibakar di atas perapian dengan jarak 1 m antara daun dan api. Daun dibakar pada satu sisi untuk kemudian dibalik agar sisi lain juga ikut terbakar. Daun yang sudah kering (kadang gosong) selanjutnya dijual ke penjual minuman kawa daun untuk dimanfaatkan lebih lanjut. Sumber daun kawa terbanyak berasal dari daerah Tabek Patah, Kabupaten Tanah Datar. Dari hasil wawancara juga diketahui bahwa di daerah Tabek Patah terdapat 2 produsen daun kawa yang memasok kebutuhan bahan baku untuk beberapa warung minuman kawa daun yang terdapat di Kabupaten Tanah Datar, Agam dan 50 Kota.



Gambar 1. Bahan baku MKD

2. Proses Pembuatan Minuman Kawa Daun

Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan minuman kawa daun adalah daun kawa, air dan bahan tambahan jika menggunakan bahan tambahan. Peralatan yang dibutuhkan adalah penangas/sumber api (tungku/kompur minyak tanah), wadah pemasakan (belanga/dandang/panci) dan batang pengaduk.

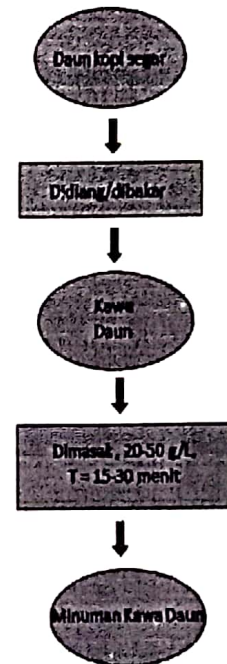
Air dan daun kawa ditakar dalam suatu perbandingan antara 20 g/L sampai 50 g/L. Nilai ini lebih besar jika dibandingkan dengan teh yang diseduh dengan perbandingan 2 g/250 ml air. Air dan daun kawa kemudian dimasak sampai mendidih selama lebih kurang 15-30 menit (20-50 g/L). Waktu pemasakan tergantung volume air yang digunakan. Setelah mendidih, minuman kawa daun sudah bisa dihidangkan. Minuman kawa daun disajikan dalam keadaan panas sehingga penangas selalu dalam keadaan hidup dengan api kecil. Tungku tradisional digunakan oleh warung T1, T3, A2, A3, P1 dan P2 dan proses pemasakan dilakukan dengan kayu. Kayu yang digunakan bervariasi dan diantaranya dicampur kayu kulit manis. Sedangkan T2, A1, dan P3 menggunakan kompor minyak tanah.

Perbandingan air dan jumlah daun kawa yang dilarutkan, berhubungan dengan rasa minuman kawa daun yang dihasilkan. Pengetahuan perbandingan air dan daun kawa untuk menghasilkan minuman, didapatkan oleh penjual minuman kawa daun dari sumber yang bervariasi diantaranya dari penjual daun kawa, uji coba sendiri dan dari warisan leluhur. Tidak ada standar baku dalam proses pemasakan.

Peluang dan Tantangan Implementasi Teknologi Dalam Perspektif Nasional

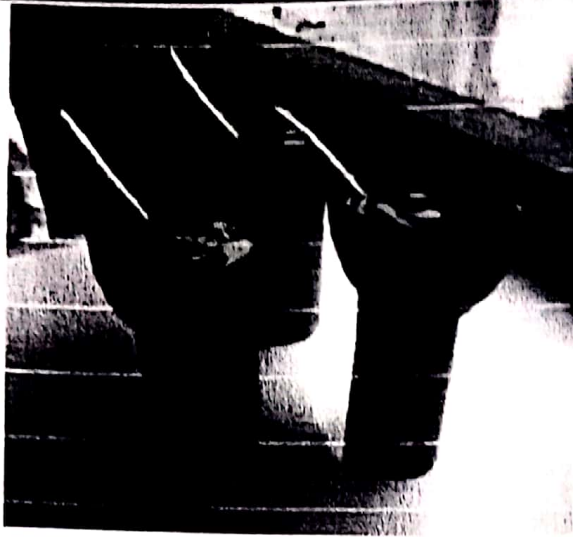
Sehingga setiap warung kawa memiliki citarasa masing-masing. Ada minuman kawa daun yang berasa tawar, sedang dan agak pahit. Untuk meningkatkan penerimaan konsumen, minuman kawa daun dapat diberi tambahan gula, susu dan jahe saat dikonsumsi sesuai selera konsumen. Namun konsumen tertentu menyukai minuman kawa daun dengan rasa agak pahit.

Bagan Alir Pembuatan Minuman Kawa Daun



Gambar 2. Bagan alir pembuatan MKD

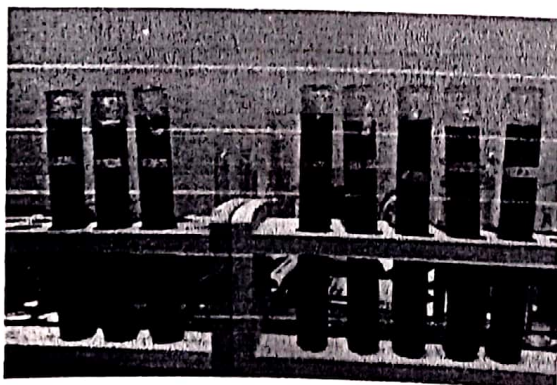
Warung minuman kawa daun T1, memberi bahan tambahan berupa benalu kopi dengan tujuan untuk menambah khasiat dan memperbaiki citarasa. Warung T3 memberi bahan tambahan gula merah dan beras pulut untuk menambah cita rasa. Sedangkan warung A1 memberi tambahan gula merah dan kayu manis untuk menambah aroma dan citarasa minuman. Cara penyajian minuman kawa daun di 9 lokasi adalah sama yaitu minuman kawa daun disajikan dengan tempurung dan potongan bambu sebagai penyangga. dan penyajiannya pada gambar 3.



Gambar 3. Penyajian MKD

3. Warna Air Seduhan

Perbandingan air dan jumlah daun kawa yang dilarutkan, berhubungan dengan penampakan dan warna minuman kawa daun yang dihasilkan. Daun kawa memiliki warna coklat +5 dibuat dengan memasak daun kawa sebanyak 40-50 g/L. Namun korelasi antara konsentrasi dan warna air seduhan masih perlu diteliti lebih lanjut karena dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya suhu pemasakan, waktu pemasakan, cara pemasakan, alat pemasakan, bahan tambahan yang digunakan dan faktor-faktor lain yang perlu diuji lebih lanjut. Secara keseluruhan, air seduhan minuman kawa daun yang diamati, memiliki warna lebih tua daripada warna air seduhan teh fermentasi.



Gambar 4. Warna air seduhan MKD

KESIMPULAN

Minuman kawa daun berasal dari Sumatera Barat dengan sumber bahan baku di Nagari Tabek Patah, Kecamatan Salimpaung Kabupaten Tanah Datar. Minuman ini dibuat dengan cara memasak kawa daun dengan air sampai mendidih. Pemasakan dilakukan dengan konsentrasi 20-50 g/L selama 15-30 menit. Minuman kawa daun berwarna coklat dan lebih coklat dari warna air seduhan teh. Dalam pembuatan minuman ini dapat ditambahkan benalu kopi, gula merah, beras pulut dan kayu manis. kawa daun, dan alternatif bentuk produk olahan berbasis kawa daun sehingga potensi kawa daun sebagai produk lokal Sumatera Barat mampu memberikan nilai tambah yang lebih besar dalam perekonomian. Penelitian ini masih perlu dilanjutkan untuk mengetahui kandungan bahan aktif dan berkhasiat dalam minuman

Penelitian ini masih perlu dilanjutkan untuk mengetahui kandungan bahan aktif dan berkhasiat dalam minuman

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi yang telah membiayai penelitian ini melalui dana Hibah Bersaing tahun 2014 pelaksanaan tahun 2015

DAFTAR PUSTAKA

- Campa, C., L. Mandolot, A. Rakotondravao, Luc P. R. Bidet, A. Gargadennec, E. Couturon, P. La Fisca, J. J. Rakotomalala, C. J. Allemand and A. P. Davis. 2012. A survey of mangiferin and hydroxycinnamic acid ester accumulation in coffee (*Coffea*) leaves: biological implications and uses. *Annals of Botany* 110: 595-613
- Zed, M. 2011. Dilema Ekonomi Melayu: Dari Melayu Kopidaun hingga Kapitalisme Global. *Innovatio*, Vol. X, No. 2, Juli-Desember 2011



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI
PAYAKUMBUH

SERTIFIKAT

Nomor : 4433 /PL25/LL/2015

Diberikan Kepada

Rilma Novita

Atas partisipasinya sebagai

PEMAKALAH

Pada Seminar Nasional Ketahanan Pangan dan Pertanian
Berkelanjutan : **Tantangan dan Peluang Implementasi Teknologi**
dalam Perspektif Nasional

Tanjung Pati, 7 Oktober 2015



Ir. Gusmalini, M.Si.

DIREKTUR
DIREKTUR

Perdana Putera, S.T., M.Eng.

KETUA PANITIA



mandiri
syariah

Bank
Nagari



YKAN