



Plagiarism Checker X Originality Report

Similarity Found: 11%

Date: Senin, Juni 29, 2020

Statistics: 173 words Plagiarized / 1541 Total words

Remarks: Low Plagiarism Detected - Your Document needs Optional Improvement.

ARTIKEL ILMIAH PENGUATAN EKONOMI WARUNG RUMAHAN DENGAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN DAUN KAWA DI KAMPUNG WISATA BUKIK APIK OLEH Ir. Salvia. S, MP NIDN. 0024086303 Rince Alfia Fadri. S.S.T.M.Biomed NIDN. 0029047706 Efizen. S.Sos. NIDN. 1018126501 POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PAYAKUMBUH 2015 PENGUATAN EKONOMI WARUNG RUMAHAN DENGAN PENGOLAHAN DAUN KAWA DI KAMPUNG WISATA BUKIK APIK Salvia.

S, 1), Rince Alfia fadri, 1) Efizen2) Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh salviasani@gmail.com Rincealfiafadri@yahoo.com Ilmu Politik STISIPOL Pancasakti Bukittinggi efizen@yahoo.com Abstrak Daun kopi dapat dimanfaatkan menjadi teh daun kawa. Tujuan dari penelitian ini adalah memanfaatkan daun kopi menjadi teh daun kawa untuk menguatkan ekonomi pengolah kopi di Bukik Apik.

Untuk memperbaiki kualitas daun kawa dilakukan percobaan dan yang terbaik adalah perlakuan interaksi antara lama fermentasi 0 menit atau tanpa fermentasi dan suhu pengeringan 80oC. Dengan mengolah daun kopi yang sebelumnya belum termanfaatkan, dapat menambah pendapatan keluarga sebesar Rp 320.000,-/bulan. Keywords: daun kopi, daun kawa, fermentasi, kampung wisata Abstract Coffee leaf can be made into kawa leaf tea.

The purpose of this research is to utilize coffee leaf into kawa leaf to improve the economy in Bukik Apik as coffee roasters. To improve the quality of kawa leaf conducted experiments and the best part is the interaction between the treatment of fermentation time 0 min or without fermentation and drying temperature of 80 ° C. By processing the coffee leaf previously untapped, can supplement the family income of Rp 320.000, - / month.

Keywords: coffee leaf, kawa leaf, fermentation, tourist village

PENDAHULUAN Bukik Apik merupakan sebuah kelurahan yang sedang dikembangkan menjadi sebuah kampung wisata. Budaya masyarakat Bukik Apik berbeda dengan masyarakat kelurahan lainnya di Bukittinggi karena memiliki usaha yang khas yaitu "marandang kopi". Kearifan lokal yang dimiliki ini merupakan potensi yang layak untuk dilestarikan, dimana Bukik Apik telah menerapkan konsep "one village one produk".

Namun tingkat ekonomi masyarakat di Bukik Apik masih tertinggal dari kelurahan lainnya sementara potensi alamnya layak untuk dijual. Bukik Apik memiliki panorama yang indah sehingga layak dijadikan tempat destinasi baru yaitu kampung wisata kopi. Untuk meningkatkan ekonomi masyarakat, dan menunjang pariwisata, perlu dilakukan diversifikasi usaha dan salah satunya adalah dengan mengolah daun kopi menjadi teh daun kopi atau masyarakat lokal mengenalnya dengan daun kawa.

Aia kawa merupakan salah satu minuman tradisional yang terbuat dari daun kopi yang memiliki khasiat untuk kesehatan karena mengandung Flavonoid yang berperan sebagai antioksidan.. Tanaman kopi biasanya dipangkas daunnya agar tidak menyulitkan hasil pemanenan (Mulyati, 2002). Daun kopi hasil pemangkasan biasanya terbuang begitu saja sehingga perlu pemanfaatan lebih lanjut.

KAJIAN LITERATUR Untuk menghasikan daun kawa yang enak maka perlu dilakukan studi pengolahan daun kawa. Proses pengolahan daun kawa hampir sama dengan pengolahan teh *Camelia*, yaitu proses pelayuan, fermentasi dan pengeringan. Ketiga proses ini akan mempengaruhi mutu teh yang dihasilkan terutama aromanya..Proses fermentasi akan mengakibatkan terjadinya proses oksidasi dimana terjadinya perubahan katekin menjadi senyawa-senyawa yang lebih sederhana yaitu senyawa polifenol dan flavonoid (Fulder, 2004).

Pemberhentian proses fermentasi yang terlalu awal akan menghasilkan mutu teh yang belum sempurna dan proses fermentasi yang terlalu lama akan menghasilkan mutu teh yang sangat buruk (Kamal, 1985). Proses pengeringan bertujuan untuk menghentikan proses fermentasi dimana suhu yang semakin tinggi biasanya menyebabkan kadar air yang rendah dan mutu teh yang lebih buruk serta waktu simpan yang lebih lama (Alf, 2004).

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh lama fermentasi dan suhu pengeringan terhadap mutu daun kawa dan mempelajari potensi daun kawa untuk digunakan sebagai teh kawa. METODE PENELITIAN

Metode pembuatan teh daun kawa yang diujikan ada 4 cara. Yaitu dengan pengeringan diasap) Cara I dan dengan cara fermentasi selama 90 menit (Siringoringo,2012) tanpa diasap cara II.

Jenis daun kawa yang digunakan adalah daun kopi robusta yang diperoleh dari tanaman pekarangan penduduk di Kelurahan Bukik Apik Kecamatan Guguk Panjang kota Bukittinggi. Pelaksanaan penelitian dilakukan di rumah contoh, tempat pusat kegiatan masyarakat dan di laboratorium Botani Sumatra (LBS) Fak, Farmasi Unand. Bahan lainnya adalah bahan kimia untuk analisa kadar tanin.

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah timbangan analitik, blower, kotak pelayuan, kotak fermentasi dan para-para pengasap. Penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) factorial dengan 2 faktor yaitu lama fermentasi sebagai factor I dengan F1 = 0 menit, F2 = 60 menit, F3 = 90 menit, F4 = 120 menit. Faktor II adalah suhu pengeringan terdiri dari 2 taraf S1 = 60oC, S2 = 70oC, S3 = 80oC, S4 = 90oC.

Setiap perlakuan dibuat 2 ulangan. Fermentasi dilakukan dengan cara menumpuk bahan dalam bakul. Proses pengeringan dilakukan secara tradisional yaitu menggunakan bahan bakar kayu. Variabel mutu yang diamati adalah kadar tanin, kadar air, (Sudarmadji, et al., 1984), uji organoleptik terhadap rasa, air seduhan, dan analisa ekonomi penjualan daun kawa.

HASIL DAN PEMBAHASAN Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu pemanasan memberikan pengaruh terhadap kadar Tannin, kadar air, rasa, dan warna air seduhan, seperti yang terlihat pada Tabel 1. Tabel 1. Pengaruh lama fermentasi mutu air daun kawa

Lama fermentasi (menit)	F1(0)	F2(60)	F3(90)	F4(120)
Kadar Air	3,42	3,57	3,74	3,89
Kadar Tanin	6,03	5,24	4,06	3,51
Rasa (numeric)	2,96	2,94	2,41	2,08
Warna air seduhan (numeric)	2,57	2,65	2,40	2,31

Tabel 2.

Pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu air daun kawa

Suhu pengeringan (celsius)	S1(60)	S2(70)	S3(80)	S4(90)
Kadar Air	4,83	4,39	3,74	3,28
Kadar Tanin	5,98	5,57	5,34	4,64
Rasa (numeric)	2,76	2,78	2,84	2,67
Warna air seduhan (numeric)	2,74	2,83	2,84	2,59

Kadar Air Perbedaan lama fermentasi menyebabkan terjadinya perbedaan kadar air dimana semakin lama fermentasi kadar air semakin meningkat seperti terlihat pada Tabel 1 dan Tabel 2.

Hal ini disebabkan karena pada saat reaksi fermentasi oksidatif katekin dengan oksigen akan menghasilkan uap air sehingga kadar air akan meningkat. Perbedaan suhu

pengeringan menyebabkan perbedaan kadar air dimana semakin tinggi suhu pengeringan, kadar air semakin rendah seperti terlihat pada Tabel 2. Hal ini disebabkan karena pemanasan sehingga air akan menguap lebih cepat.

Kadar Tanin Perbedaan lama fermentasi pada daun kawa menyebabkan terjadi perbedaan kadar tannin. Kadar tannin cenderung menurun dengan bertambahnya waktu fermentasi seperti terlihat pada Tabel 1. Hal ini disebabkan oleh proses oksidatif sehingga tannin berubah menjadi senyawa turunannya Menurut Fulder (2004), proses fermentasi pada teh hitam dapat mengubah sebagian tanin menjadi senyawa turunan yaitu theaflavin dan thearubigin. Dengan terbentuknya senyawa turunan maka kadar tanin dalam daun teh akan berkurang.

Perbedaan suhu pengeringan menyebabkan kadar tannin, dimana semakin tinggi suhu pengeringan kadar tannin juga semakin menurun seperti terlihat pada Tabel 2. Nilai Organoleptik Rasa Perbedaan lama fermentasi menyebabkan perbedaan rasa dimana rasa mengalami penurunan karena proses fermentasi. Ada sedikit perbedaan antara air kawa dengan air teh hitam. Air kawa ternyata kurang disukai apabila mengalami proses fermentasi.

Perbedaan suhu pengeringan menyebabkan perbedaan rasa, dimana rasa akan meningkat kemudian menurun pada suhu pengeringan 90oC. Seperti terlihat pada Tabel 2. Nilai Organoleptik Warna Air Seduhan Perbedaan lama fermentasi menyebabkan terjadinya perbedaan warna air seduhan, dimana semakin lama fermentasi maka nilai warna air seduhan akan semakin meningkat seperti yang terlihat pada Tabel 1.

Hal ini disebabkan karena selama proses fermentasi terjadi proses perubahan katekin menjadi senyawa-senyawa yang lebih sederhana yang diduga menjadi senyawa-senyawa polifenol flavonoid . (Rinto, 2012). yang memberi warna pada air seduhan daun kawa. Perbedaan suhu menyebabkan warna air seduhan daun kawa akan semakin menurun, dimana suhu yang semakin tinggi menyebabkan warna air seduhan semakin rendah.

Hal ini disebabkan karena semakin tinggi panas yang diberikan pada saat proses pengeringan semakin banyak air yang menguap sehingga warna kemerahan pada daun kawa akan semakin berkurang. Analisa Ekonomi Analisa ekonomi dari pengolahan daun kawa dari masing –masing perlakuan hampir sama. Tabel 3 berikut adalah biaya pengolahan 10 kg daun kawa. Tabel 3.

Analisa Biaya Pengolahan daun kawa Uraian kegiatan _volume _Satuan _Biaya satuan
_Jumlah _Biaya _Bahan baku daun kopi _10 _kg _1.000 _10.000 _Kayu bakar _1 _ikat

_5.000 _5.000 _ _Kemasan plasatik _0,25 _kg _20.000 _5.000 _ _Tenaga kerja _0,5 _HKP
_40.000 _20.000 _ _Jumlah biaya _ _ _40.000 _ _Produksi _ _Produksi kawa kering _2.000
_gram _ _ _Penjualan _20 _bungkus _5.000 _100.000 _ _Keuntungan _60.000 _ _ Dari
hasil pengolahan 10 kg daun kawa segar diperoleh keuntungan sebesar Rp 60.000.

Jika dalam satu bulan para ibu-ibu pengolah kopi di kampung Bukik Apik dapat mengolah daun kawa 4 kali/bulan maka mereka mendapatkan keuntungan RP 240.000. Tambahan pendapatan dari jasa tenaga kerja sebagai pengolah Rp 80.000/bulan, sehingga total pendapatan yang diperoleh adalah Rp 320.000,-/bulan. Pendapatan dari pengolahan daun kawa ini cukup menunjang kebutuhan sebuah keluarga di Bukik Apik.

KESIMPULAN Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa untuk mendapatkan teh daun kawa yang terbaik adalah dengan menggunakan perlakuan interaksi antara lama fermentasi 0 menit dan suhu pengeringan 80oC. Daun kawa kurang disukai jika difermentasi terlebih dahulu. Dengan memanfaatkan daun kopi yang sebelumnya belum termanfaatkan, jika diolah menjadi teh daun kawa, dapat menguatkan pendapatan keluarga di Bukik Apik.

DAFTAR PUSTAKA Alf, R., 2004. Tanaman Perkebunan Teh *Camelia sinensis* L..USU-Press, Medan. Fulder, S., 2004. Khasiat Teh Hijau. Penerjemah: T.R. Wilujeng. Prestasi Pustaka Publisher, Jakarta. Kamal, M., 1985. Dasar-dasar Pengolahan Hasil Perkebunan. Lembaga Pendidikan Perkebunan, Yogyakarta. Mulyanti, F., 2002. Pengelolaan Pemangkasan Kopi Robusta di PTPN IX. <http://repository.ipb.ac.id>. Rinto, 2012. Peranan Fermentasi pada Teh Hitam. <http://teknologipascapanen.blogspot.com> (02 Juni 2012). Soekarto, 1985. Penilaian Organoleptik. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB-Press, Bandung. Sudarmadji, S., Haryono. B dan Suhardi., 1984.

Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.

INTERNET SOURCES:

<1% - https://ethnobiology.org/sites/default/files/pdfs/sebsoeprogram5_3_14.pdf

1% -

<http://scholar.unand.ac.id/20100/2/BAB%20I%20Abi%20Banyu%20J.%20S%201211121017.pdf>

1% - <http://eprints.ums.ac.id/33411/22/NASKAH%20PUBLIKASI.pdf>

1% - <https://nidafadhilah2013.wordpress.com/2015/07/28/teh-proses-pengolahan/>

<1% -

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/28629/Chapter%20II.pdf;sequence=4>

<1% -

<http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/13768/YUSINTA%20FUJAYA.docx?sequence=1>

<1% -

https://www.researchgate.net/publication/327908778_Kajian_Waktu_dan_Suhu_Pelayuan_Daun_Alpukat_dalam_Upaya_Pemanfaatanya_sebagai_Teh_Herbal

1% - <https://sinta.unud.ac.id/uploads/wisuda/1190771004-2-BAB%20I%20DISERTASI.pdf>

<1% - <https://blog-antitrust.blogspot.com/2009/>

<1% -

<https://nasonia04.wordpress.com/2015/03/26/teknologi-pengolahan-pengeringan-dan-penepungan/>

<1% -

<https://blogs.itb.ac.id/pencemud1klp5/2016/03/10/parameter-sumber-dan-dampak-gas-rumah-kaca-2/>

<1% - <https://ojs.unm.ac.id/chemica/article/download/5901/3390>

1% - <https://pt.scribd.com/document/66969546/xtanin>

1% - <http://jurnal.unsyiah.ac.id/JKS/article/download/3480/7168>

<1% - <https://alwifatur.blogspot.com/2013/04/makalah-teh-putih-white-tea.html>

2% - <https://www.scribd.com/document/390284437/mklh-agro-diana-docx>

1% - <https://www.scribd.com/document/367444019/pembuatan-teh>

1% - <http://scholar.google.co.id/citations?user=6tXcq1kAAAAJ&hl=id>