

Rince Alfia Fadri

ISBN 978-979-98891-8-8



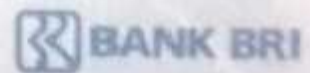
PROSIDING SEMINAR NASIONAL

KEBIJAKAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI
HILIRISASI DALAM UPAYA PENINGKATAN NILAI
TAMBAH PRODUK PERTANIAN

Rabu, 3 Desember 2014

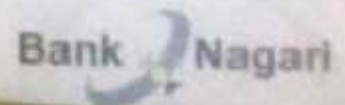


Politeknik Pertanian
Negeri Payakumbuh



Melalui Dengan Usaha RBT

Didukung oleh



**PENGUATAN EKONOMI MASYARAKAT DENGAN
PENGOLAHAN DAUN KAWA DI KAMPUNG WISATA BUKIK
APIK** D-369

Salvia S., Rince Alfia Fadri dan Efizen

**KEUNGGULAN KOMPARATIF DAN KEUNGGULAN
KOMPETITIF KAKAO PERKEBUNAN RAKYAT DI SUMATERA
BARAT** D-375

Silfia, Nofalul dan Fatih Tanjung

**PEMETAAN MESJID DI SEPANJANG JALAN RAYA NEGARA
KECAMATAN HARAU DENGAN APLIKASI ArcGIS** D-384

M. Eko Fitra Kas dan Reni Ekatwati

**KAJIAN POTENSI DAN ARAH PENGEMBANGAN BAWANG
MERAH (*Alliumascalonicum* L.) DI SUMATERA BARAT** D-394

Eka Susila, Arwaldi Anwar, Agustian dan Azhar Syarif

E. MAKALAH POSTER

**PEMANFAATAN PUPUK ORGANIK UNTUK MENINGKATKAN
PRODUKSI TANAMAN BANGUN-BANGUN (*Coleus amboinicus*
Lour.)** E-405

Debby Syukriani, Nelzi Fati dan Ramond Siregar

**NILAI TAMBAH MINYAK KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*)
SEBAGAI BAHAN BAKU PESTISIDA NABATI PENGENDALI
HAMA PENYAKIT TANAMAN** E-414

Herwita Idris

**AKTIVITAS ANTIOKSIDAN MINUMAN COKLAT HASIL
FORMULASI TERHADAP DPPH** E-424

Rilma Novita, Anwar Kesim dan Hazli Nurdin

**IBIKK PRODUKSI BENIH JAGUNG KOMPOSIT DENGAN
PUPUK BIO ORGANIK POLITANI PAYAKUMBUH** E-432

Nelson Elita, Jakhjar dan Kurno Hakim

**IBIKK JAGUNG ORGANIK DAN PUPUK BIOORGANIK
POLITANI PAYAKUMBUH** E-439

Nelson Elita, Rinda Yanti dan Siska Fitrianti

**PENERAPAN PESTISIDA HAYATI DAN PUPUK BIO ORGANIK
SERTA C₂ CANGKANG KEONG MAS PADA KACANG TANAH
DI KECAMATAN IV ANGKAT KABUPATEN AGAM** E-448

Anidarfi dan Edli Susiawan

PENGUATAN EKONOMI MASYARAKAT DENGAN PENGOLAHAN DAUN KAWA DI KAMPUNG WISATA BUKIK APIK

Salvia S.¹⁾, Rince Alfia Indri¹⁾, Effizen²⁾

¹⁾Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh

²⁾Timu Politik STISIPOL, Pancasakti Bukittinggi
salviasani@gmail.com

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. Air 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



D. Bidang Sosial Ekonomi Pertanian

pemangkasan hasilnya terbuang begitu saja sehingga perlu pemanfaatan lebih lanjut.

METODE PENELITIAN

Metode pembuatan teh daun kawa yang diujikan ada 4 cara, yaitu cara I dengan pengeringan diasap dan cara II dengan cara fermentasi selama 90 menit (Siringoringo, 2012) tanpa diasap. 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 Sumatera (LBS) Fakultas Farmasi Universitas Andalas. 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 faktor I dengan F1 = 0 menit, F2 = 60 menit, F3 = 90 menit, F4 = 120 menit. Faktor II adalah suhu pengeringan terdiri dari 2 taraf S1 = 60°C, S2 = 70°C, S3 = 80°C, S4 = 90°C. 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.

a. Kadar Air

Perbedaan lama fermentasi menyebabkan terjadinya perbedaan kadar air dimana semakin lama fermentasi kadar air semakin meningkat.

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.

Tabel 1. Pengaruh lama fermentasi mutu air daun kawa

Lama fermentasi	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

Lama fermentasi	Suhu pengeringan (°C)			
	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

b. Kadar Tannin

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 tannin menjadi senyawa turunan yaitu theaflavin dan thearubigin. Dengan terbentuknya senyawa turunan maka kadar tannin 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.

c. 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 90°C, seperti terlihat pada Tabel 2.

d. 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 keperahan pada daun kawa akan semakin berkurang.

e. 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 (Rp)	Jumlah (Rp)
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 80°C. 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://repositoriy.ipb.ac.id>.
- Rinto, 2012. Peranan fermentasi pada teh hitam. <http://teknologipascapanen.blogspot.com> (2 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.

Pertanyaan :

1. Bagaimana strategi pemasaran bubuk kopi dan kopi daun kawa bukik apik agar penjualan meningkat sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakatnya?
2. Bagaimana cara memproses kopi daun kawa?

Jawaban :

1. Kopi Bukik Apik sudah cukup dikenal masyarakat luas, akan tetapi tingkat perekonomian masyarakatnya masih rendah atau dengan kata lain



2. Bagaimana Cara Kerja

... ..
... ..
... ..

- a.
 - b.
 - c.
 - d.
2.
... ..
... ..