

Pengembangan Teh Dari Daun Kopi Organik Pada Desa Suka Jaya Lampung Barat

Kusuma Handayani*¹, Wawan Abdullah Setiawan², Mohamad Kanedi³, Dzul Fitrhia⁴, Rochmah Agustrina⁵

^{1,2,3,4,5}Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Lampung, Indonesia

*e-mail: kusumahandayani@yahoo.co.id¹

Abstrak

*Kopi organik dapat dikatakan sebagai tanaman organik jika pertanian kopi tersebut setidaknya menanam kopi mereka selama tiga tahun tanpa menggunakan bahan kimia sama sekali. Standar tiga tahun diperlukan agar kondisi kebun kopi benar-benar teruji bersih dari sentuhan kimiawi. Legalitas sertifikat organik juga mewajibkan durasi penanaman tiga tahun ini. Sehingga Teh Daun Kopi merupakan olahan yang bermanfaat baik dari segi ekonomi maupun segi Kesehatan. Teh daun kopi adalah sebuah teh herbal yang terbuat dari dedaunan tanaman kopi (*Coffea robusta* atau *Coffea arabica*). Setelah dibakar, dedaunan tersebut dapat dikumpulkan, kemudian diseduh atau direndam ke air panas dalam bentuk mirip teh. Tujuan kegiatan ini dilakukan adalah untuk mengenalkan pada masyarakat adanya manfaat dan nilai jual dari daun kopi, sehingga tidak hanya menjadi tumpukan sampah organik saja. Setelah kegiatan ini berlangsung dapat dilihat antusias warga pekon Suka jaya untuk melakukan pengembangan pengolahan produk teh yang berasal dari daun kopi.*

Kata kunci: daun kopi, daun kopi organik, teh

Abstract

*Organic coffee can be said to be an organic crop if the coffee farm grows it for at least three years without using any chemicals. The three-year standard is required so that the condition of the coffee plantation is completely tested and clean from chemical touches. The legality of the organic certificate also requires the planting duration to be three years. So that Coffee Leaf Tea is a processed product that is beneficial both in terms of economy and health. Coffee leaf tea is an herbal tea made from the leaves of the coffee plant (*Coffea robusta* or *Coffea arabica*). After being burned, the leaves can be collected, then brewed or steeped in hot water in like tea. The purpose of this activity is to introduce the community to the benefits and selling points of coffee leaves, so they don't just become piles of organic waste. After this activity took place, you can see the enthusiasm of the Suka Jaya village residents to develop the processing of tea products derived from coffee leaves.*

Keywords: coffee, coffee-leaf tea, organic coffee

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Lampung Barat merupakan salah satu daerah penghasil kopi terbesar di Provinsi Lampung. Adapun tumbuhan kopi merupakan sumber ekonomi terbesar yang dikelola oleh masyarakat Pekon Suka Jaya. Mayoritas masyarakat berprofesi sebagai petani kopi, bahkan banyak petani kopi yang merupakan pemuda di pekon ini atau sering disebut dengan petani kopi Milenial. Namun, masih jarang sekali masyarakat yang melakukan pengolahan secara mandiri terhadap kopi yang di panennya sehingga dapat dipasarkan dengan luas. Mayoritas petani dari Pekon Suka Jaya hanya memanen hasil kebun mereka tetapi untuk pemasarannya masih bergantung kepada bos kopi, sehingga kecil kemungkinan masyarakat mengolah atau mengembangkan produk kopi secara mandiri.

EIFV (*Economic Improvement For Village*) merupakan salah satu program kerja yang berfokus pada pada usaha peningkatan ekonomi masyarakat (1). Pekon Suka Jaya melalui suatu kegiatan mengembangkan salah satu produk unggulan yang dimiliki oleh Pekon Suka Jaya, yaitu produk olahan dari daun kopi. Pekon Suka Jaya merupakan pekon yang memiliki berbagai potensi UMKM yang dapat dikembangkan, namun kurangnya antusias dan juga perhatian masyarakat Pekon Suka Jaya akan hal tersebut mengakibatkan rendahnya tingkat perkembangan dari UMKM yang ada.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini bekerja sama dengan UMKM yang ada di pekan sukajaya untuk melaksanakan program kerja EIFV. Kegiatan ini dilaksanakan dalam beberapa tahap. Adapun tahapan awalnya berupa survey untuk mengetahui potensi dari masyarakat Pekon Suka Jaya dan juga mengetahui keadaan UMKM yang berjalan di Pekon Suka Jaya. Dari survei yang dilakukan diketahui bahwa Pekon Suka Jaya memiliki potensi yang besar dalam mengembangkan banyak UMKM melalui penghasilan alam yang dimiliki oleh masyarakat Pekon Suka Jaya, akan tetapi masih sedikit pengembangan UMKM yang sejalan dengan potensi yang dimiliki. Dari survei ini didapati adanya produk dari Pekon Suka Jaya berupa teh daun kopi yang memiliki potensi besar dalam pengembangannya, namun belum dikelola dengan baik. Produk teh daun kopi ini bahkan pernah diajukan dalam sebuah lomba desa dan mendapat hasil yang baik, akan tetapi hal hanya berhenti di ajang tersebut kemudian produk ini tidak dikembangkan kembali (1).

Daun kopi mengandung alkaloida, saponin, flavonoida dan polifenol. Asam fenolik yang terkandung dalam daun kopi merupakan senyawa antioksidan yang dapat berfungsi menghilangkan radikal bebas di dalam tubuh. Setelah dilakukan pengujian dapat terlihat bahwa ekstrak daun kopi memiliki kandungan antioksidan sekitar 55,43 – 89,78 %. Oleh karena itu para peneliti telah memanfaatkan penambahannya pada bahan pangan. Adanya beberapa penelitian yang terkait dengan kandungan senyawa pada daun kopi yang mempunyai banyak manfaat, memberikan peluang bagi UMKM yang ada di Pekon Suka Jaya untuk meningkatkan kualitas produknya (2)

Tahap selanjutnya yaitu melakukan pengenalan produk yang sudah ditentukan, yaitu teh daun kopi kepada masyarakat Pekon Suka Jaya secara luas dengan melakukan sosialisasi pengenalan teh daun kopi beserta demo pembuatan teh daun kopi. Dalam acara sosialisasi ini kami melakukan kerjasama dengan salah satu warga Pekon Suka Jaya yaitu Ibu Yuni Aryanti, S.Pd. yang merupakan pencetus produk teh daun kopi. Adapun sosialisasi ini disambut baik oleh masyarakat Pekon Suka Jaya dilihat dari banyaknya peserta yang hadir dalam acara tersebut.

Tujuan kegiatan ini, selain mengenalkan potensi teh daun kopi juga untuk mengembangkan UMKM yang telah ada di Pekon Suka Jaya, sehingga diharapkan untuk ke depannya dapat meningkatkan pendapatan sampingan bagi warga setempat.

2. METODE

Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran kegiatan ini adalah para petani kopi yang berdomisili di desa SukaJaya Kabupaten Lampung Barat, total peserta yang diundang sekitar 30 orang.

Kegiatan Pengabdian terdiri dari Survey kondisi UMKM Pekon Suka Jaya, ceramah, diskusi, demonstrasi dan praktik langsung.

Ceramah dan Diskusi

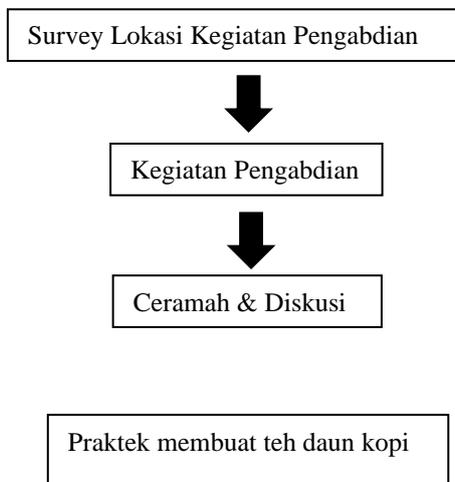
Ceramah dan diskusi dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan kepada para peserta mengenai manfaat teh daun kopi untuk kesehatan dan bagaimana cara mengolahnya dengan baik.

Praktik dan Demonstrasi

Praktik dan demonstrasi dimaksudkan untuk memberikan pelatihan kepada para peserta dalam melakukan pembuatan langsung teh daun kopi. Adapun tahap pembuatan teh daun kopi organik dalam program kegiatan ini sesuai dengan metode yang dilakukan oleh (2) adalah sebagai berikut.

1. Pemetikan daun Kopi Organik dan bunga kopi, pemetikan dilakukan dengan memetik daun kopi organik, pemenggalan daun kopi di lakukan dengan mengambil daun kopi ke 3 dari pucuk batang
2. Selanjutnya daun dan bunga kopi di cuci dan dikeringkan
3. Setelah itu pisahkan tulang daun dan gunting daun kopi kira-kira menjadi 10 bagian.
4. Kemudian panaskan wajan tanah untuk melakukan proses sangria

5. Oseng daun kopi dan bunga kopi hingga kecoklatan namun tidak menghilangkan warna hijau pada daun.
 6. Terakhir teh daun kopi sudah bisa diseduh untuk dihidangkan
- Untuk metode kegiatan dapat dilihat pada diagram alir berikut :



Gambar 1. Metode kegiatan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil survei awal, didapatkan beberapa hasil kondisi masyarakat yang ada di desa Sukajaya, beserta kondisi yang diharapkan setelah berlangsungnya kegiatan Pengabdian mengenai sosialisasi pembuatan teh yang berasal dari daun kopi, ditampilkan pada tabel 1.

Tabel 1. Keadaan awal dan keadaan akhir yang diharapkan dari peserta pengabdian

| No | Keadaan Awal | Perlakuan | Keadaan Akhir |
|----|--|--|---|
| 1. | Masyarakat pekon Sukajaya terutama Ibu-Ibu PKK dan KWT belum mempunyaiproduk unggulan yang dapat dijadikan identitas pekon Sukajaya, dan belum mempunyai penghasilan untuk bumdes. | Memberikan pelatihan pembuatan teh daun kopi untuk dapat dijadikan produk unggulan dan dapat dipasarkan untuk menambah penghasilan bumdes. | Warga yang mengikuti sosialisasi dapat mengetahui dan memahami pemanfaatan daun kopi. |
| 2. | Masyarakat terutama Ibu-Ibu PKK dan KWT belum mengetahui cara pembuatan teh daun kopi | Melakukan praktik pembuatan teh daun kopi | Warga yang mengikuti sosialisasi dapat membuat the daun kopi secara mandiri. |

Sumber: Hasil wawancara dengan Aparat Pekon Sukajaya

Teh daun kopi merupakan produk yang diharapkan akan berkembang dan menjadi produk unggulan dari Pekon Suka Jaya. Adapun teh daun kopi ini telah memiliki nama yaitu Teh Gulung Kuwa. Untuk dapat dijadikan sebagai minuman teh daun kopi harus melalui beberapa proses. Yang pertama yaitu pemetikan daun kopi, daun kopi yang diambil yaitu merupakan bagian puncak ke tiga dari pohon kopi daun tidak boleh terlalu muda atau terlalu tua (Gambar 1). Agar paham mengenai daun-daun yang akan dipetik, kami turun langsung ke perkebunan kopi yang ada di desa Sukajaya (Gambar 2). Kemudian daun dicuci dan dikeringkan tetapi tidak boleh terkena sinar matahari secara langsung, akan lebih baik jika dikeringkan menggunakan oven. Tujuan dari pengeringan itu sendiri yaitu untuk mengurangi kadar air yang terkandung

dalam daun kopi tersebut. Proses selanjutnya yaitu daun kopi yang telah dikeringkan dipisahkan dari tulang daun nya dan dipotong kecil-kecil. Kemudian daun kopi disangrai di atas kuali yang sudah dipanaskan terlebih dahulu. Penggunaan kuali disarankan menggunakan kuali yang terbuat dari tanah liat tujuannya yaitu agar panas yang dihasilkan lebih merata dan menciptakan aroma yang khas (3).



Gambar 1. Pucuk Daun Kopi yang Siap Dipetik



Gambar 2. Persiapan Memetik Daun Kopi

Daun kopi disangrai sampai berubah warna menjadi kecoklatan dan kadar air nya berkurang. Setelah berubah warna menjadi kecoklatan maka daun kopi tersebut akan menimbulkan aroma yang khas dari daun kopi dan bunga kopi yang telah ditambahkan sebelumnya. Kemudian daun kopi yang telah kering siap di seduh menggunakan air panas dan menghasilkan warna kecoklatan seperti teh pada umumnya. Teh daun kopi memiliki aroma seperti tanah dengan ciri khas rasa yang tidak sekuat kopi dan sepahit teh (4).

Terdapat beberapa senyawa yang terkandung dalam daun kopi diantaranya yaitu flavonoid, alkaloid, saponin, kafein dan polifenol. Terdapat senyawa antioksidan yang memiliki fungsi untuk menghilangkan radikal bebas di dalam tubuh yang terkandung didalam daun kopi senyawa tersebut merupakan asam fenolik. Metabolit sekunder dan senyawa fenolik yang dihasilkan dari daun kopi seperti mengifiren dan ester dari asam hidroksinamat (HCEs).

Mangiferin dalam tanaman memiliki perlindungan sebagai antioksidan dan antimikroba pada stress biotik (5).



Gambar 3. Proses Pembuatan Teh Daun Kopi



Gambar 4. Peserta Pengabdian

Pengolahan teh daun kopi di Pekon Suka Jaya menggunakan proses pengolahan cara kering (dry process) proses tanpa fermentasi, hal ini dilakukan untuk menekan jumlah rusaknya daun serendah mungkin pada hasil pengolahan pembuatan the daun kopi. Menurut (6), pengeringan merupakan salah satu langkah penting dalam pengolahan the daun kopi yang mempengaruhi final kualitas, suhu udara pengeringan adalah faktor yang menentukan pada waktu pengeringan (7). Lama proses pengeringan tergantung pada bahan yang di keringkan dan cara pemanasan yang digunakan (8). Salah satu kendala pengolahan tingkat petani adalah tidak tersedianya fasilitas pengeringan yang memadai. Alat bantu pengering memang sangat dibutuhkan pada daerah dengan curah hujan tinggi.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan dari pelatihan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa atensi atau perhatian masyarakat khususnya kelompok tani Pekon Suka Jaya terhadap materi penyuluhan yang disampaikan cukup tinggi. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh masyarakat yang ikut dalam kegiatan penyuluhan. Pertanyaan yang diajukan bukan hanya menyangkut bagaimana proses pembuatan pupuk kompos tetapi

bagaimana aplikasinya terhadap pertanian setempat khususnya. Selain itu, para peserta mengikuti dengan antusias pada pembuatan Teh Daun Kopi terutama ibu-ibu PKK yang bersemangat untuk mencoba membantu dalam proses pembuatan Teh Daun Kopi. Juga para peserta antusias mencoba dan bertanya mengenai manfaat dari segi kesehatan oleh Teh Daun Kopi khususnya dari daun Kopi Organik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji Syukur kami panjatkan kepada Allah SWT yang senantiasa memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Kami juga berterima kasih kepada pihak yang memberikan dukungan baik pikiran maupun tenaga dalam menjalankan program kerja ini. Kami mengucapkan terima kasih kepada

1. Adik - adik mahasiswa Ananta Abimanyu, Anna Petrisia M, Firstti J Sambac, Latifah Nur A, Luthfiana Putri H, M Nur Ade F, M Yusrizal yang telah membantu dari proses awal survei hingga kegiatan ini berakhir.
2. Masyarakat Pekon Suka Jaya, Kec. Pagar Dewa Lampung Barat semoga amal dan kebbaikannya mendapatkan balasan dari Allah SWT. Aamiin.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] S. Ratanamarno dan Surbkar, "Caffein and Catechins In Fresh Coffe Leaf (*Coffea arabica*) and Coffee Leaf Tea," *Maejo International Journal of Science and Technology*, vol. 11, no. 3, pp. 211-218, 2017.
- [2] H. E Poerwanty, "Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian (*Roasting*) Terhadap Total Asam Kopi Arabika," *Agroplanta : Jurnal Ilmiah Terapan Budidaya dan Pengelolaan Tanaman Pertanian dan Perkebunan*, vol. 9, no. 2, pp. 19-24, 2020.
- [3] A. M. Hadi, "Studi Pembuatan Teh Daun Kopi (*Coffea Sp*) Dengan Penambahan Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var *Rubrum Rhizoma*)," Universitas Bosowa Makassar, 2022.
- [4] N. L. Tyas, "Pengaruh Lama Waktu Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kopi Bubuk Arabika Yang Tumbuh di Daerah Wonosobo (*Coffea arabica*)," Universitas Semarang, 2019.
- [5] R. A. A. Winarno, "Karakteristik Mutu dan Fisik Biji Kopi Arabika Dengan Beberapa Metoda Pengolahan di Kabupaten Simalungun Propinsi Sumatera Utara," *Agrica Ekstensia*, vol. 14, no. 1, 2020.
- [6] Widyotomo, "Penentuan Karakteristik Pengeringan Kopi Robusta Lapis Tebal," *Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*, Jember, 2005
- [7] A. R. Rejo, *Karakteristik Mutu Biji Kopi Pada Proses Dekafeinasi*. Eprints Unsri.
- [8] J.W.K. Nugroho, J. Lumbanbatu dan S. Rahayu, "Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik Mekanis Biji Kopi Robusta", *Seminar Nasional Dan Gelar Teknologi Faperta UGM*, 2009
- [9] A. A. Zainuddin, "Efek Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kopi Pinogu," *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, vol. 4, no. 1, pp. 35-43, 2021.