



PEMANFAATAN BIJI KOPI DI DAERAH KALIPUCANG SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN SELAI

Riwayat artikel:

Diterima: Februari 2024

Disetujui: Maret 2024

Tersedia secara daring: Mei 2024

*Penulis korespondensi

Surel: suprihatin.tk@upnjatim.ac.id

Suprihatin^{1*}, Retno Dewati¹, Dwi Hery Astuti¹, Titi Susilowati¹, Erika Indri Rismala¹

¹⁾ Program Studi Teknik Kimia, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya, 60294, Indonesia

Abstrak

Beberapa masyarakat di Desa kalipucang memiliki kebun kopi yang dijadikan sebagai mata pencaharian sampingan. . Kandungan yang paling umum pada biji kopi adalah kafein, kafein memiliki manfaat antara lain dapat mencegah penurunan fungsi kognitif otak, penyakit Parkinson, dan penyakit Alzheimer dengan meningkatkan konsentrasi, selain itu kopi dipercaya dapat mempercepat metabolisme dan membakar lemak. Jenis kopi yang ditanam di daerah kalipucang memiliki 2 jenis kopi yaitu robusta dan arabika. Hal ini dikarenakan kedua jenis kopi tersebut dapat tumbuh pada ketinggian 300-900 m d.p.l., yang mana daerah kalipucang hanya memiliki ketinggian yang kurang dari 1000 m d.p.l. Selain dibuat sebagai kopi, biji kopi dapat dimanfaatkan sebagai bahan utama selai dengan penambahan susu kental manis

Kata Kunci: Biji Kopi, Selai, Robusta, Arabika

Abstract

Several people in Kalipucang Village have coffee plantations which they use as a side income. The most common ingredient in coffee beans is caffeine. Caffeine has benefits, including increasing concentration, preventing decline in brain cognitive function, Parkinson's disease and Alzheimer's disease. Apart from that, coffee is believed to speed up metabolism and burn fat. There are 2 types of coffee grown in the Kalipucang area, namely robusta and arabica. This is because both types of coffee can grow at an altitude of 300-900 m above sea level, whereas the Kalipucang area only has an altitude of less than 1000 m above sea level. Apart from being made into coffee, coffee beans can be used as the main ingredient for jam with the addition of sweetened condensed milk.

Keywords: Coffee Beans, Jam, Robusta, Arabica

1. PENDAHULUAN

Desa Kalipucang, Tukur, Kabupaten Pasuruan berada di lereng gunung Bromo. Beberapa penduduk di Desa Kalipucang memiliki perkebunan pohon kopi yang memiliki 2 jenis yaitu robusta dan arabika. Biji kopi yang telah diproses biasanya langsung dijual pada kafe disekitar Jawa timur dan biasanya hanya digunakan sebagai bahan pembuatan kopi. Biji kopi dapat diolah lagi sebagai selai yang dapat meningkatkan nilai jualnya. Pengolahan biji kopi menjadi selai tidak membutuhkan banyak bahan dan memiliki proses yang mudah dibuat bagi Masyarakat oleh sebab itu dengan membantu dan mensosialisasikan selai dari biji kopi diharapkan dapat membantu perekonomian masyarakat menjadi lebih stabil.

Saat ini kopi merupakan komoditas premium dengan nilai ekonomi tinggi. Kopi mengandung beberapa komponen bioaktif, seperti senyawa fenolik, flavonoid, dan memiliki efek antioksidan. Begitu pula dengan kopi Arabika Kintamani yang sangat terkenal di luar negeri karena aroma dan rasanya yang khas. Selama pengolahan kopi diperoleh 55-60% biji kopi dan 40-45% ampas kopi. Pemanfaatan biji kopi di masyarakat masih belum optimal. Pengolahan biji kopi menjadi produk selain minuman seperti selai kopi memerlukan teknologi tepat guna. Saat ini selai menjadi salah satu makanan favorit masyarakat. Selain rasanya yang enak, selai jeruk juga memiliki nilai gizi yang baik dan dimakan bersama roti (Suriati, 2021).

Konsentrasi kafein pada biji kopi lebih tinggi saat sudah matang. Fakta bahwa biji kopi telah mencapai tahap penguraian, ketika kandungan air dan kafein dalam kopi mentah masih melekat pada molekul kimia lainnya, menjadi alasan lain terjadinya variasi kadar kafein ini. Sekitar 13 hingga 15% biji kopi Arabika sangrai kaya akan protein. Komposisi protein kopi Solok tidak berbeda nyata dengan hasil yang dilaporkan pada kedua tahap kematangan tersebut. Salah satu zat yang berfungsi sebagai pengukur kekentalan atau konsentrasi kopi adalah protein. Kopi yang terlalu matang memiliki konsentrasi yang lebih kuat dibandingkan kopi yang kurang matang, hal ini menunjukkan bahwa kopi yang terlalu matang mengandung lebih sedikit protein

dibandingkan kopi yang terlalu matang. Kandungan lemak kopi Arabika Solok berkisar antara 11,70 dan 13,06%. Biji kopi yang matang memiliki kadar lemak yang lebih tinggi dibandingkan dengan biji kopi yang belum matang. Kandungan lemak biji kopi yang berwarna merah kehitaman atau terlalu matang turun (Yuwita, 2023).

Susu kental manis (SKM) adalah susu yang dibuat setelah susu segar diuapkan dengan gula. Susu kental manis memiliki kadar air antara 20 dan 30 persen. Karena kandungan airnya yang rendah, susu tetap dalam kondisi baik dalam jangka waktu yang lama dan memiliki nilai gizi yang tinggi, termasuk protein, lemak, mineral, dan beberapa vitamin. Lemak adalah salah satu nutrisi penting bagi tubuh di atas karena berfungsi sebagai penyimpan energi yang disimpan dalam jaringan adiposa. Jaringan adiposa juga berfungsi untuk melindungi organ dan saraf tubuh dari berubah posisi karena cedera atau guncangan, menjaga suhu tubuh stabil, dan berbagai fungsi lainnya (Saputri, 2020).

Menurut SNI 2971:2011, kandungan susu kental manis (SKM) mengandung kadar air 20–30 persen, lemak 8%, protein 6,5%, dan sukrosa total 43–48 persen. Nilai gizi susu cair mengandung 34% protein dan 8% lemak total. Berdasarkan persentase kandungan gula yang tinggi pada produk susu kental manis membuat konsumsi produk susu tersebut harus dibatasi, karena dapat menyebabkan berbagai penyakit akibat gula atau konsumsi kalori yang berlebihan, seperti kerusakan gigi, obesitas, dan diabetes. (Alhuur, 2022)

Selai merupakan campuran buah-buahan yang dipadukan dengan zat tambahan antara lain gula, pektin dan asam yang memiliki fase hampir padat. Secara gula, pektin dan asam yang memiliki fase hampir padat. Secara

2. METODE KEGIATAN

Pelaksanaan penelitian berlokasi di Desa Kalipucang, Kecamatan Tukur, Kabupaten Pasuruan, Jawa timur. Kegiatan pengabdian Masyarakat dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu melakukan survey bahan kopi di sekitar desa kalipucang, *trial & error* pembuatan selai dari biji kopi, penyampaian

alat, bahan serta prosedur pembuatan selai dari biji kopi kepada Masyarakat sekitar. Bahan yang digunakan adalah biji kopi dan susu yang diperoleh dari desa kalipucang, Kota pasuruan. Adapun bahan tambahan untuk pembuatan susu kental manis yaitu : gula , *baking powder*. Sedangkan untuk pembuatan selai yaitu : gula, terigu, margarin, vanili, dan air Kompiler, panci, gelas, baskom dan sendok merupakan alat yang digunakan dalam penelitian ini.

Pembuatan susu kental manis :

1. Memanaskan 500 ml susu murni sapi perah dengan api kecil selama 5-10 menit.
2. Menambahkan 200 gram gula dan 1 sdt baking powder.
3. Setelah itu, di aduk hingga susu mengental

Pembuatan selai dari biji kopi dengan penambahan susu kental manis :

- 1) Menimbang semua bahan : kopi 20 gram, gula 30 gram, terigu 15 gram, skm 40gram, margarin 5 gram, vanili 0.3 gram dan Air 150 ml
- 2) Memanaskan margarin ke dalam panci.
- 3) Memasukkan semua bahan ke dalam panci.
- 4) Mengaduk semua bahan hingga kental dengan api kecil.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian pada Masyarakat merupakan kegiatan yang memerlukan adanya interaksi dari mahasiswa dan masyarakat sekitar dalam menyelesaikan permasalahan yang ada maupun menciptakan ide baru yang dapat berguna bagi masyarakat. Metode sosialisasi adalah salah satu cara pendampingan umum yang diterapkan, dimana lembaga pendidikan bertujuan untuk mengembangkan keilmuan yang dapat diterapkan di masyarakat. Karena itu, lembaga pendidikan membutuhkan keterlibatan masyarakat dalam pembangunan untuk menemukan masalah dan solusi yang sesuai melalui pendekatan ilmiah. Saat melakukan sosialisasi, warga sangat antusias dengan selai biji kopi, terutama petani kopi.

Mereka percaya bahwa selai tersebut bisa menjadi ide bisnis yang menguntungkan, sehingga mereka tidak hanya menjual biji kopi mentah, tetapi juga produk olahannya. Oleh karena itu, dilakukan sosialisasi dan pendampingan dalam proses pembuatan selai dari biji kopi.



Gambar. 1 Selai dari Biji Kopi

4. KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi pembuatan selai dari biji kopi yang telah dilaksanakan dapat disambut dengan baik dan antusias dari Masyarakat, terutama pada petani kopi, sehingga diharapkan produk olahan ini dapat menjadi ide bisnis baru yang mana selama ini petani kopi hanya menjual produk mentahan kopi (biji kopi). Saran untuk pembuatan selai dari biji kopi adalah mengurangi kadar kopi yang ditambahkan (sesuai dengan selera masing-masing) saat proses pengolahan karena dapat mempengaruhi tingkat rasa pahit pada selai yang mana setiap orang memiliki selera yang berbeda.

UCAPAN TERIMA KASIH

Program Bina Desa Tahun 2023 didanai oleh Universitas Pembangunan Nasional “veteran” Jawa Timur melalui Program Studi Teknik Kimia. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak khususnya Pak Haryono selaku kepala Desa kalipucang, Kecamatan tutur, Kabupaten pasuruan yang sudah memfasilitasi dan berkenan untuk menerima mahasiswa dalam melakukan kegiatan bina desa serta melakukan sosialisasi terhadap program kerja kami.

DAFTAR PUSTAKA

- Alhuur, K.R.G. (2020), 'Upaya Peningkatan Kualitas Konsumsi Susu Masyarakat Desa Cilayung Kecamatan Jatinangor', *Media Kontak Tani Ternak*, Vol. 2, No. 1, hh. 7-11
- Rahma, N. 2022, ' Penambahan Gula Pasir dengan Konsentrasi Berbeda pada Pembuatan Selai Nanas', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 8, No. 2, hh. 259-266
- Saputri, G.A.R. 2023, ' Penetapan Kadar Lemak Total Pada Susu Kental Manis Cokelat Yang Dijual Di Minimarket Kota Bandar Lampung Dengan Metode Sokletasi', *JURNAL ANALIS FARMASI*, Vol. 5, No. 2, hh.104-110
- Suriati, L 2021, ' Pengembangan Produk Selai Kulit Kopi Pada Kelompok Unit Produksi Pengolahan Catur Paramitha Desa Catur Kintamani Bali ', *LOGISTA*, Vol. 5, No. 2, Hh. 63-68
- Yuwita, F 2023, ' Analisis Kandungan Kimia Biji Kopi Arabika Solok berdasarkan Tingkat Kematangan yang Berbeda', *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, Vol. 10, No. 1, hh. 1-10