

## Leaf Coffee (Kopi Daun) for Students in Jambi - Indonesia

Oleh : Kemas Muhammad Erwansyah, S.TP



Siswa-siswi dari SPMA (Sekolah Pertanian Menengah Atas) maupun SMK (Sekolah Menengah Kejuruan) Negeri dalam Propinsi Jambi khususnya adalah generasi penerus Bangsa Indonesia yang selalu mendapatkan kesempatan magang di Unit Pelaksana Teknis Balai Pelatihan Pertanian Jambi (Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian Kementerian Pertanian Republik Indonesia). Mereka adalah sebagai aset Bangsa penggerak yang harus diperkaya SDMnya dengan memperoleh berbagai macam pengetahuan dan wawasan tentang Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian (Pasca Panen).

Banyak sekali hasil-hasil pertanian di Indonesia dan semuanya akan menjadi bernilai dan memberikan nilai tambah jika siswa-siswi mau dan mampu mengelolanya menjadi produk yang berkualitas. Salah satu contohnya adalah Kopi. Selama ini Kopi banyak diolah oleh orang melalui biji Kopi, baik secara fermentasi alami dan buatan maupun tanpa fermentasi. Tetapi dengan adanya inovasi baru dalam dunia perkopian di Unit Pembelajaran Pengolahan Hasil Pertanian Balai Pelatihan Pertanian Jambi, yaitu mengelolah Kopi dari Daun Muda Robusta dan Arabica memberikan kontribusi ilmu pengetahuan dan wawasan baru tentang Teknologi Pengolahannya.

Pada saat siswa-siswi SPMA Lubuk Ruso Jambi dan SMK Negeri 1 Sarolangun magang di Balai Pelatihan Pertanian Jambi, maka mereka diberikan pengetahuan dan teknologi dalam proses pengolahan Kopi Daun (Leaf Coffee), mulai dari Pemetikan Daun Muda Robusta dan Arabica dengan menggunakan Gunting yang kecil. Caranya yaitu kita pilih Daun Kopi Robusta dan Arabica yang berwarna hijau muda dan masih segar, lalu kita gunting tangkai daunnya. Semua Daun Muda Kopi yang sudah diperoleh, maka dimasukkan ke dalam wadah penampung (ember plastik) dan siap untuk dilakukan pencucian. Setelah dicuci bersih, maka Daun-Daun Muda Kopi Robusta dan Arabica dimasukkan ke dalam wadah fermentasi (fermentor) yang bisa dibuat sendiri dari papan dan kayu yang dihubungkan satu dengan lainnya dengan paku membentuk sebuah kotak yang pada setiap sisi-sisinya diberikan lubang-lubang kecil dengan bor listrik atau bor manual. Wadah fermentasi (fermentor) bisa juga dibuat sendiri dari Ember plastik bekas cat (ukuran besar) dan pada alas tutupnya diberikan lubang kecil-kecil dengan besi behel atau paku besar yang telah dipanaskan. Fermentasi yang kita lakukan disebut dengan Fermentasi Basah, karena mempergunakan campuran air dengan perbandingan 1:1. Jika beratnya Daun Muda Robusta dan Daun Muda Arabica adalah 6 Kg, maka banyaknya air yang kita berikan sebesar 6 liter. Fermentasi basah tersebut kita lakukan selama 3 hari 3 malam, dan setiap hari Daun-Daun Muda Robusta dan Arabica itu selalu diaduk dan dibolak-balik agar terjadi proses fermentasi yang merata. Tujuan Fermentasi Basah adalah untuk memunculkan aroma wangi yang tajam pada Daun-Daun Muda Kopi Robusta dan Arabica. Proses Fermentasi basah akan memberikan pengaruh pada Daun-Daun Muda Kopi Robusta dan Arabica, yaitu Daun-Daunnya akan menjadi layu dan lunak merata dan beraroma wangi khas, dan air dari proses fermentasi akan berubah warna menjadi kehijauan dan berbuih karena menyerap zat klorofil (zat hijau daun) dari Daun-Daun Muda Robusta dan Arabica.

Apabila sudah difermentasi, maka air fermentasi dipisahkan dan selanjutnya kita dapat melakukan pencacahan yaitu dengan cara menggunting-gunting Daun Muda Robusta dan Arabica sampai menjadi potongan-potongan yang berukuran kecil. Kemudian dijemur atau dikeringkan di bawah sinar matahari selama 2-3 hari, dan bisa juga dilakukan pengeringan dengan pengeringan buatan selama 4-6 jam dengan suhu lebih dari 100 ° C. Jika Daun-Daun Muda Robusta dan Arabica sudah kering dan rapuh, lalu disangrai atau digonseng (roasting) secara tradisional di dalam wadah Kualii (Wajan) yang diletakkan di atas kompor minyak tanah atau bisa juga di atas tungku kayu bakar selama 20 menit. Proses penyangraian yang dilakukan ini disebut penyangraian terbuka, karena langsung kontak dengan udara. Keuntungan penyangraian seperti ini yaitu kandungan air yang masih terdapat pada Daun Muda Kopi akan lebih bebas keluar bersama kepulan asap penyangraian, sehingga tidak menyebabkan rasa Kopi menjadi asam. Pada waktu penyangraian selalu diaduk dengan alat serok agar proses penyangraiannya merata berwarna hitam. Proses penyangraian dilakukan dengan tidak terlalu sebentar dan juga tidak terlalu lama waktunya. Kita bisa melakukan penyangraian selama 20 menit dengan suhu penyangraian lebih dari 100 ° C. Perlu diingat bahwa aroma dan rasa khas Bubuk Kopi Daun tidak akan muncul jika penyangraiannya hanya sebentar dan sulit untuk digiling menjadi Bubuk Kopi Daun. Sedangkan jika terlalu lama kita lakukan penyangraian, maka akan merusak aroma dan rasa khas Bubuk Kopi Daun, yaitu menjadi Gosong atau Mutung (Hangus). Setelah disangrai, langkah berikutnya yaitu penirisan, pendinginan, dan penggilingan menggunakan mesin penggiling Kopi (Grinding Coffee) atau bisa juga dilakukan dengan alat penumbuk Kopi (alu dan muntu tradisional). Bubuk Kopi Daun Muda Robusta dan Arabica yang diperoleh sebaiknya diayak terlebih dahulu dengan ayakan berukuran ± 75 mesh agar diperoleh Bubuk Kopi Daun yang lebih halus dan mudah larut saat diseduh dengan air panas.

Tahapan proses terakhir yang kita lakukan adalah penimbangan dan pengemasan Bubuk Kopi Daun Murni Robusta dan Arabica dengan timbangan analitis. Setiap wadah plastik kemasan kita isi dengan Bubuk Kopi Daun Murni Robusta dan Arabica sebanyak 100 gram (1 ons), dan selanjutnya plastik kemasan tersebut kita rekatkan pada lapisan atasnya dengan alat vacum sealer. Bubuk Kopi Daun Murni yang sudah dikemas siap untuk dipasarkan kepada konsumen. Dan sebelum dipasarkan, maka kita bisa melakukan Uji Mutu Hedonik terhadap beberapa orang panelis (orang yang suka atau penggemar minum Kopi). Kita bisa buat sebanyak 3 (tiga) gelas Kopi Daun dengan diberi kode 01, 02, dan 03. Kemudian setiap orang panelis diberikan selembar kertas kuisisioner Uji Mutu Hedonik untuk diisi penilaiannya terhadap warna, aroma, dan rasa Kopi Daun (Leaf Coffee) yang disajikan. Penilaian terhadap warna mulai dari beberapa tingkatan warna, yaitu Coklat, Coklat Kehitaman, Agak Hitam, Hitam, dan Sangat Hitam. Penilaian terhadap rasa mulai dari beberapa tingkatan rasa, yaitu Asam, Agak Asam, Tidak Pahit, Pahit, dan Sangat Pahit. Sedangkan penilaian untuk aroma mulai dari beberapa tingkatan aroma, yaitu Sangat Tidak Tajam, Tidak Tajam, Agak Tajam, Tajam, dan Sangat Tajam. Perlu juga kita ingat bahwa orang yang hendak kita jadikan sebagai panelis hendaklah orang yang suka atau penggemar minum Kopi agar hasil penilaiannya baik dan hasilnya tidak bias. Selain Uji Mutu Hedonik, maka kita juga bisa melakukan Uji Kesukaan panelis terhadap minuman Kopi Daun (Leaf Coffee). Penilaian kesukaan panelis mulai dari beberapa tingkatan, yaitu Sangat Tidak Suka, Tidak Suka, Agak Suka, Suka, dan Sangat Suka.

Bubuk Kopi Daun Murni Robusta dan Arabica yang sudah dilakukan pengujian mutu hedonik dan telah dikemas tersebut, maka dapat kita pasarkan kepada masyarakat. Pada tahapan pemasaran ini setiap kita sekaligus belajar tentang Agribisnis Kopi Daun (Leaf Coffee) sebagai produk baru (new innovation) dari Balai Pelatihan Pertanian Jambi.

Setiap bagian dari tanaman Kopi memberikan manfaat bagi kita semua sebagai manusia. Mulai dari akar, buah, dan daun bisa diolah menjadi Kopi dan termasuk diversifikasi Kopi itu sendiri

di Indonesia dan dunia. Oleh karena itu bagi setiap petani Kopi kita dimanapun berada jangan pernah kehabisan akal dalam mengolah Kopi, karena dari inovasi baru yang telah kami lakukan di Unit Pembelajaran Pengolahan Hasil Pertanian Balai Pelatihan Pertanian Jambi bisa sebagai alternatif yang tepat dan signifikan buat perkembangan dan kemajuan perkopian terutama di Indonesia. Semoga dunia perkopian kita bisa lebih maju, dan setiap siswa-siswi yang berasal dari Sekolah-Sekolah Menengah Kejuruan bisa memiliki pengetahuan dan teknologi yang terampil dalam mengolah Bubuk Kopi Daun Murni dari Daun Muda Robusta dan Arabica, sehingga bisa menjadi bekal untuk menciptakan lapangan pekerjaan baru (Home Industri) di daerahnya masing-masing. Teruslah Semangat dan Majulah Pertanian Indonesia ! Di bawah ini adalah Flow Chart (Diagram Alir) proses pengolahan Leaf Coffee (Kopi Daun) inovasi baru dari Balai Pelatihan Pertanian Jambi. Semoga bermanfaat dan bisa diaplikasikan dimanapun berada.

**FLOW CHART PENGOLAHAN LEAF COFFEE  
BALAI PELATIHAN PERTANIAN JAMBI**



## **SINOPSIS/RESUME PRODUK UNIK**

(CIPTA DAN KREASI PRODUK MASSAL DAN MURAH)

### **LEAF COFFEE (KOPI DAUN)**

#### **Inovasi dan Kreasi Baru Balai Pelatihan Pertanian Jambi**

**Oleh : Kemas Muhammad Erwansyah, S.TP**

Kita semua mengetahui bahwa selama ini Kopi banyak dibuat atau diolah dari biji Kopi (Robusta, Arabica, dan Liberika). Kopi ada yang diolah tanpa Teknologi Fermentasi dan ada juga yang menggunakan Teknologi Fermentasi. Selain dari Biji Kopi, ternyata dari hasil pengolahan yang telah dilakukan terhadap Daun Kopi Arabica dan Robusta, yaitu pada Daunnya yang muda dan berwarna hijau segar bisa diolah menjadi Bubuk Kopi Daun Murni yang memiliki aroma dan rasa yang khas, dan berbedadari rasa Kopi yang diolah dari biji Kopi. Aroma Bubuk Kopi Daun Murni adalah wangi dan rasanya “nikmat” seperti seolah-olah kita minum Jamu. Saat pertama kali seorang Tester bernama Bapak Idham yang berasal dari Dinas Badan Lingkungan Hidup Daerah Jambi mencicipinya, maka dirinya memberikan penilaian inderawinya, yaitu “rasanya mantap, dan seperti minum jamu”.

Latar belakang sebenarnya untuk membuat Bubuk Kopi Daun Murni diawali dari inovasi pertama kali yang dilakukan, yaitu membuat Bubuk Kopi Cap Jempol yang diolah dari Biji Kopi Robusta dan Arabica, dan dikarenakan buah kopinya belum ada yang masak, maka timbul hasrat dan keinginan untuk mengelolah daunnya yang masih muda dan berada pada pucuk daun Kopi. Jika pada inovasi pertama yang telah dilakukan terhadap Bubuk Kopi Murni Cap Jempol dengan Teknologi Fermentasi menggunakan Ragi Roti (*Saccharomyces Cerevisiae*), maka pada pengolahan Bubuk Kopi Daun Murni menggunakan Teknologi Fermentasi Basah, karena menggunakan campuran air dengan perbandingan antara Daun Muda Kopi dan Air, yaitu: 1 : 1. Bubuk Kopi Daun Murni yang dihasilkan berwarna hitam dengan tekstur yang halus dan dapat dikonsumsi oleh para penggemar Kopi. Cara penyajiannya seperti minum Kopi pada umumnya, yaitu dituangkan secukupnya Bubuk Kopi Daun Murni ke dalam sebuah Gelas, ditambah secukupnya Gula Pasir, dan dituangkan secukupnya air panas, lalu diaduk sampai larut. Minuman Kopi Daun siap untuk diminum. Bubuk Kopi Daun yang telah diciptakan pada Balai Pelatihan Pertanian Jambi berbeda dengan Kopi Kawah Daun, atau Teh Kawah Daun, baik dari cara pengolahan, maupun cara penyajiannya. Jika Kopi Kawah diolah

dengan cara, yaitu Daun Kopi yang telah dipetik dijemur sampai kering, selanjutnya daunnya dipanggang dan direbus bersama dengan air, kemudian air hasil dari rebusannya disaring dan dipisahkan dari daunnya. Airnya tidak berwarna hitam lalu ditambah dengan Gula Merah, dan diaduk sampai larut, kemudian dimasukkan ke dalam wadah batok Kelapa, dan siap untuk diminum bersama dengan lemang Tapai ataupun Ketan. Sedangkan Bubuk Kopi Daun Murni yang merupakan inovasi dan kreasi baru di Balai Pelatihan Pertanian Jambi melalui beberapa tahapan proses, yaitu dimulai dari pemetikan daun muda, sortasi, pencucian, fermentasi basah, pengeringan alami (di bawah sinar matahari), penyangraian tradisional (penyangraian terbuka), penggilingan, pengayakan, dan pengemasan. Bubuk Kopi Daun Murni sebagai alternatif produk pengembangan Kopi di Indonesia. Tiada Rotan, Akar pun Jadi. Tiada Buahnya yang masak, maka Daun Muda Kopi pun jadi. Pepatah ini berlaku pula pada inovasi dan kreasi baru untuk Bubuk Kopi Daun Murni di Balai Pelatihan Pertanian Jambi. Leaf Coffee (Kopi Daun) yang tercipta semoga bisa berkembang dan sebagai sumber motivasi maupun ilmu pengetahuan tentang Teknologi Pengolahan Kopi khususnya dari Daun Muda Kopi. Sudah saatnya orang-orang Indonesia menghargai produknya sendiri. Jangan sampai lagi hasil cipta, inovasi, dan kreasi Orang Indonesia justru malahan diambil dan dipatenkan oleh Orang di Luar Negeri. Semoga produk baru Leaf Coffee untuk Indonesia ini bisa mendapatkan Hak Patennya. Amiin. Mari kita saling mencerdaskan dan memajukan SDM Indonesia. Salam Teknologi Pertanian. Salam Kekeluargaan.

**APLIKASI PENGOLAHAN DAUN MUDA KOPI MENJADI LEAF COFFEE DI BALAI PELATIHAN PERTANIAN JAMBI**

**(MAGANG SISWA-SISWI SMK 5 MUARO JAMBI)**



**PENGAYAKAN BUBUK KOPI DAUN (LEAF COFFEE)**

**(PRESS RELEASE : FEBRUARI 2014)**

KEPADA YTH. SEKRETARIAT PUSLITKOKA  
JL. PB SUDIRMAN NO.90, JEMBER – 68118  
TELP. (0331) 757130, 757132 Fax. (0331) 757131  
E-mail : [info@iics2014.net](mailto:info@iics2014.net)

KEPADA YTH. SEKRETARIAT UNSYIAH  
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS SYIAH KUALA  
JL. TENGKU HASAN KRUENG KALEE NO. 03 DARUSSALAM BANDA ACEH  
TELP. (0651) 7410159 email. [Ultah50fusk@gmail.com](mailto:Ultah50fusk@gmail.com)

KEPADA YTH. SEKRETARIAT DISBUN ACEH  
JL. T. NYAK ARIF (KOMPLEK KEISTIMEWAAN ACEH) NO.04  
TELP. 0651-7552174 & Fax. 0651 – 7552173 BANDA ACEH

# PENGOLAHAN HASIL

## “KOPI DAUN / LEAF COFFEE”



DISUSUN OLEH :

**KEMAS MUHAMMAD ERWANSYAH, S.TP**

NIP. 198209162009011010



BALAI PELATIHAN PERTANIAN JAMBI

BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA PERTANIAN

KEMENTERIAN PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA



