

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT : PEMBUATAN KOPI JAHE CELUP DI DESA TAMAONA KECAMATAN GANTARANG KABUPATEN BULUKUMBA

Community Empowerment: Making Ginger Coffee Dipping In Tamaona Village, Gantarang District, Bulukumba Regency

Andi Suswani^{1*}, AR.Pratiwi², A.Nurlaela Amin³, Fatimah⁴

Program Studi Sarjana Keperawatan Stikes Panrita Husada Bulukumba^{1,3}

Program Studi DIII Analisis Kesehatan Stikes Panrita Husada Bulukumba^{2,4}

*Corresponding Autor Email : aderialmakmur@yahoo.co.id

ABSTRAK

Minuman kopi merupakan salah satu minuman yang terkenal karena citarasa khas yang ditimbulkan saat penyeduhan. Penambahan jahe pada kopi sangat bermanfaat disebabkan karena jahe dapat menghangatkan badan serta menambah nafsu makan. Selain itu jahe juga dapat memberikan efek yang positif terhadap Kesehatan karena dapat membangkitkan nafsu makan dan memperbaiki pencernaan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan tentang manfaat dan cara pengolahan kopi jahe celup dalam kemasan tea bag sebagai minuman tradisional peningkat daya tahan tubuh. Kegiatan ini bekerjasama dengan dengan Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Tamaona Kecamatan Kindang Kabupaten Bulukumba. Kopi jahe celup yang dihasilkan berasal dari kopi dan hasil pertanian masyarakat Desa Tamaona. Metode dalam pelaksanaan pengabdian melalui penyuluhan dan mengajarkan cara pembuatan kopi jahe celup dengan komposisi 20 mg kopi dan 20 mg jahe. Hasil kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan masyarakat khususnya Kelompok Wanita Tani tentang manfaat kopi jahe khususnya untuk Kesehatan serta cara pembuatan kopi jahe celup yang bermanfaat bagi Kesehatan.

Kata Kunci: Kopi Jahe Celup, Minuman Kesehatan

ABSTRAK

Coffee drinks are one of the famous drinks because of the distinctive taste that is generated when brewing. The addition of ginger to coffee is very useful because ginger can warm the body and increase appetite. In addition, ginger can also have a positive effect on health because it stimulates appetite and improves digestion. This community service activity aims to increase knowledge about the benefits and ways of processing ginger coffee in tea bags as a traditional immune-boosting drink. This activity is in collaboration with the Women Farmers Group (KWT) in Tamaona Village, Kindang District, Bulukumba Regency. The ginger coffee that is produced comes from coffee and agricultural products from the Tamaona Village community. The method in implementing community service is through counseling and teaching how to make ginger coffee with a composition of 20 mg coffee and 20 mg ginger. The result of this activity is increasing public knowledge, especially the Women Farmers Group about the benefits of ginger coffee, especially for health and how to make ginger coffee bags that are beneficial for health.

Keywords: Coffee Ginger Dip, Health Drink

PENDAHULUAN

Kopi merupakan bahan minuman yang telah dikenal luas. Bentuk olahan kopi yang tersedia di pasaran bermacam-macam, salah satunya adalah kopi bubuk. Kopi bubuk setelah diseduh memberikan hasil yang khas dalam hal warna, aroma, citarasa, kelarutan, dan kemurniannya.

Minuman kopi digemari karena citarasa khas yang ditimbulkan saat penyeduhan. Citarasa kopi dan efek menyegarkan ditimbulkan oleh komponen penyusun kopi, salah satunya adalah kafein. Menurut ICCR (2014) biji kopi secara alami juga mengandung senyawa yang bersifat antioksidan yang bisa meningkatkan resistensi tubuh melawan berbagai penyakit degeneratif seperti kanker, asam urat, dan diabetes. Saat ini pengolahan kopi mengalami perubahan terkait dengan selera konsumen, dimana bubuk kopi sudah ditambah bahan-bahan lainnya sehingga ada citarasa baru.

Konsumsi kopi saat ini masih sangat rendah, hal ini disebabkan oleh banyaknya minuman kemasan yang beredar dengan berbagai macam bentuk dan rasa. Usaha untuk meningkatkan konsumsi kopi dapat dilakukan dengan cara menambahkan rempahan sebagai penambah rasa serta khasiat yang diberikan pada kopi, seperti yang sudah dilakukan oleh beberapa produsen kopi bubuk.

Produk kopi olahan yang sangat berkembang dewasa ini adalah kopi dengan tambahan bahan berkhasiat, salah satunya dengan penambahan rempah-rempah. Penambahan rempah-rempah ini memberikan khasiat untuk tubuh. Khasiatnya antara lain memberi rasa hangat, menghilangkan sakit akibat masuk angin, melancarkan peredaran darah, mengatasi pegal linu, membersihkan saluran pernapasan, dan menambah stamina tubuh.

Jahe *Zingiber officinale* merupakan tanaman rimpang yang sangat populer sebagai rempah-rempah dan bahan obat, dan memiliki rasa dominan pedas disebabkan senyawa keton bernama *zingeron*. Secara umum pengolahan kopi jahe yaitu kopi dan jahe dikeringkan selanjutnya digiling dengan kehalusan butiran bubuk yang ditentukan.

Penambahan jahe ini sangat bermanfaat disebabkan jahe dapat menghangatkan badan serta menambah nafsu makan. Menurut Koswara (2009), jahe dapat merangsang kelenjar pencernaan, baik untuk membangkitkan nafsu makan dan pencernaan. Hal ini dimungkinkan karena terangsangnya selaput lendir perut besar dan usus oleh minyak asiri yang dikeluarkan rimpang jahe. Minyak jahe berisi gingerol yang berbau harum khas jahe, berkhasiat mencegah dan mengobati mual dan muntah. Sehingga kopi jahe ini sangat cocok diminum pada saat udara yang dingin karena dapat menyegarkan dan menghangatkan badan.

Jumlah jahe yang akan ditambahkan mempengaruhi daya terima masyarakat terhadap kopi jahe, karena apabila tambahan jahe tersebut berlebihan akan memberikan rasa pedas

yang berlebihan, bila jumlahnya kurang kopi jahe yang dihasilkan memiliki rasa jahe yang hambar. Hasil penelitian Andre tahun 2013 menyebutkan bahwa penambahan bubuk jahe pada kopi dilakukan dalam empat perlakuan yaitu penambahan jahe 0,4; 0,5; 0,6; dan 0,7 mg. Hasil yang terbaik didapatkan pada penambahan jahe 0,6 mg. Penambahan jahe sangat mempengaruhi citarasa seduhan kopi yang dihasilkan (Achadiyah, 2007).

Pembuatan kopi jahe telah banyak dilakukan oleh industri kecil maupun industri besar. Hal tersebut menunjukkan bahwa ketertarikan akan minuman kopi sangat tinggi. Selama ini cara penyeduhan kopi bubuk dianggap tidak praktis, karena memberikan endapan, sehingga orang beralih ke kopi instan. Pembuatan kopi instan dengan tambahan jahe masih sulit untuk dikerjakan dalam skala rumah tangga, maka untuk mempermudah penyajian kopi bubuk dapat diusahakan dengan menyiapkan kopi jahe bubuk dalam kemasan seperti dalam penyajian teh celup.

Berdasarkan hal di atas kami bermaksud membuat inovasi baru berupa pembuatan kopi jahe dalam kemasan *tea bag* layaknya teh celup dengan adanya kerjasama dengan kelompok usaha yang ada di Desa Tamaona Kecamatan Kindang Kabupaten Bulukumba. Desa Tamaona dikenal memiliki potensi sumber daya alam cukup besar di Kabupaten Bulukumba yaitu lahan yang tersedia dan hasil perkebunan yang melimpah. Hasil perkebunan yang banyak ditemukan diantaranya adalah tanaman kopi dan jahe.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Sabtu, tanggal 25 September 2021 bertempat di Desa Tamaona Kecamatan Kindang Kabupaten Bulukumba. Bentuk kegiatan dengan memberikan informasi tentang pentingnya manfaat kopi dan jahe bagi Kesehatan dan bagaimana cara pembuatan kopi jahe celup.

Pelaksana pengabdian masyarakat melakukan persiapan yang terdiri dari

- a. Melakukan persuratan ke dinas Kesehatan, puskesmas, pemerintah desa, tokoh agama, tokoh masyarakat dan remaja
- b. Menyiapkan materi tentang manfaat kopi jahe bagi Kesehatan serta persiapan pembuatan kopi jahe celup.
- c. Menyiapkan surat tugas, Berita acara dan surat telah selesai melakukan pengabdian masyarakat yang dibantu tim LPPM
- d. Koordinasi dengan kepala dinas Kesehatan Kabupaten Bulukumba
- e. Koordinasi dengan KWT dan Kepala Desa Tamaona Kecamatan Kindang Kabupaten Bulukumba Sebagai Tempat pelaksanaan Pengabdian masyarakat
- f. Koordinasi dengan tokoh agama dan masyarakat
- g. Pembuatan Satuan Acara Penyuluhan, Leaflet dan slide materi
- h. Persiapan Akomodasi untuk narasumber dan peserta
- i. Persiapan tempat dan sound system

Sebelum pelaksanaan talk show peserta mengisi daftar hadir, pembagian leaflet dan konsumsi oleh mahasiswa. Pelaksanaan talk show di mulai dengan pengantar dari moderator, selanjutnya dibuka oleh kepala desa, materi disajikan oleh narasumber dari dinas Kesehatan, Dosen Stikes Panrita Husada Bulukumba dan Tokoh agama.

Evaluasi dilakukan dengan memberikan kesempatan kepada peserta untuk bertanya dan memberikan respon terkait materi yang disampaikan oleh narasumber.

Setelah pemberian penyuluhan dilanjutkan dengan melakukan demonstrasi tentang pembuatan kopi jahe celup dengan melibatkan Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Tamaona

Cara pembuatan kopi jahe celupa sebagai berikut :

a. Pembuatan Bubuk Kopi

Biji kopi sebanyak 10 kg disangrai menggunakan wajan dengan suhu sekitar 225°C dengan lama waktu 10 menit hingga *dark roast*. Kemudian didinginkan pada suhu ruang. Kemudian biji kopi yang telah disangrai kemudian digiling dan diayak menggunakan ayakan. Biji kopi sebelum dihaluskan memiliki berat 10 kg, setelah dihaluskan memiliki berat 7,5 kg.

b. Pembuatan Serbuk Jahe

Jahe sebanyak 10 kg dicuci bersih, kemudian dikupas. Setelah dikupas dilakukan pengecilan ukuran menggunakan pisau. Potongan jahe kemudian dikeringkan menggunakan oven dengan suhu 225°C selama 5 jam. Potongan jahe kering kemudian dihancurkan dengan blender lalu diayak menggunakan ayakan. Jahe sebelum dihaluskan memiliki berat 10 kg, setelah dihaluskan memiliki berat 1,5 kg.

c. Produksi Kopi jahe

Kopi jahe merupakan minuman yang terdiri dari bubuk kopi dan serbuk jahe kemudian dikemas dalam *coffee bag* dengan variasi konsentrasi **K4 = Kopi 20 mg + Jahe 20 mg**

Adapun cara produksi minuman kopi jahe yaitu seluruh bahan seperti kopi dan jahe dimasukkan ke dalam *coffee bag* kemudian dicelup ke dalam air panas dengan ukuran 250 mL. Kemudian ditambahkan gula (opsional) dan siap disajikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil evaluasi tentang pengetahuan dasar kopi dan jahe dapat dilihat pada table berikut :

Persentase Pengetahuan Responden tentang Manfaat Kopi dan Jahe sebagai Tanaman Herbal

No.	Pertanyaan	Ya (%)	Tidak (%)
1.	Apakah anda sering mendengar mengenai tanaman herbal?	67	33
2.	Apakah anda pernah mengonsumsi tanaman herbal?	53	47
3.	Apakah anda seorang penikmat kopi?	73	27
4.	Apakah anda mengetahui proses pengolahan kopi?	17	83
5.	Apakah anda mengetahui jenis-jenis tanaman kopi?	10	90
6.	Apakah anda mengetahui manfaat dan khasiat kopi selain untuk mengurangi kantuk?	13	87
7.	Apakah anda mengetahui manfaat tanaman jahe bagi tubuh?	77	23
8.	Apakah anda mengetahui jenis-jenis jahe?	57	43
9.	Apakah anda mengetahui proses pengolahan tanaman jahe?	40	60
10.	Apakah anda mengetahui bahwa kopi dan jahe merupakan tanaman herbal?	33	67

Hal ini menunjukkan bahwa rerata persentase yang didapatkan adalah pengetahuan masyarakat di atas rata-rata. Masyarakat dalam hal ini responden menjawab “ya” dengan persentase tinggi jika ditanya mengenai kopi dan jahe. Namun untuk pengetahuan mengenai manfaat, responden menjawab “tidak” dengan persentase tinggi. Setelah dilakukan penyuluhan tentang manfaat dan kopi jahe didapatkan bahwa Sebagian besar peserta KWT sudah mengetahui tentang manfaat kopi dan jahe.

Gambar 1 : Edukasi Manfaat Kopi Jahe



Gambar : Pembuatan Kopi Jahe celup



Minuman kopi jahe yang diproduksi pada kajian ini merupakan campuran dari bubuk kopi dan serbuk jahe yang dimasukkan ke dalam *coffee bag* dengan variasi jumlah komposisi baik bubuk kopi dan serbuk jahe untuk mendapatkan cita rasa yang pas.

Konsentrasi untuk jahe dan kopi tersebut tidak menyalahi batas toleransi konsumsi kopi dan jahe dalam tubuh. Menurut penelitian Dewi pada tahun 2009, konsumsi kafein dalam kopi dibatasi tidak lebih dari 100-150 mg/hari untuk menjaga kesehatan tubuh. Dengan jumlah ini, tubuh sudah mengalami peningkatan aktivitas yang cukup untuk membuatnya tetap terjaga.

Dosis yang dianjurkan untuk jahe adalah 4-5 gram/hari menurut peraturan Menteri Kesehatan RI tahun 2016. Jahe dengan asupan yang pas diketahui dapat membantu peningkatan sistem imun pada tubuh manusia. Konsumsi minuman yang mengandung jahe saat pandemi COVID-19 sangat membantu dalam menjaga tubuh tetap sehat. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Nurlila (2020) menyebutkan bagaimana zat yang dikandung oleh jahe dapat meningkatkan sistem imun, yaitu ekstrak jahe dapat memperbanyak sel pembuluh alami natural *killer* dan menghancurkan dinding sel virus yang telah menginfeksi inangnya, dalam tubuh manusia. Selain itu, ekstrak jahe juga dapat merangsang peningkatan kemampuan fagositosis makrofag. Sehingga dapat dijadikan salah satu zat imunostimulator alami (Mellawati, 2010).

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang manfaat kopi jahe dan bagaimana pembuatan kopi jahe celup khususnya Kelompok Wanita Tani (KWT) di Desa Tamaona. Semoga apa yang telah diajarkan dapat ditindak lanjuti oleh masyarakat setempat sehingga hasil sumber daya alam di desa tersebut dapat dimanfaatkan secara maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Achadiyah, S. 2007. Kajian pembuatan kopi jahe celup. *Agroteknose*. 3(2): 1-6.
- AEKI, 2013. Industri kopi Indonesia. <http://www.aeki-aice.org/page/industri-kopi/id>.
- Anwar, F. 2016. Kiat Ampuh Bertanam Jahe Merah. 1st edn. Depok: Villam Media.
- Aryanta, Redi., W., 2019. Manfaat jahe untuk kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, Volume I Nomor 2. Denpasar.
- Dewi, F.I., Anwar, F., dan Amalia, L., 2009. Persepsi Terhadap Konsumsi Kopi dan The Mahasiswa TPB-IPB Tahun Ajaran 2007-2008. *Jurnal Gizi Pangan*, 4(1): 20-28.
- Diniari, A., dan Koswara, S., 2015. Peningkatan Mutu dan Cara Produksi pada Industri Minuman Jahe Merah Instan di Desa Benteng, Ciampea, Bogor. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, Volume I Nomor 2. Bogor
- Hamni, 2013. Potensi Pengembangan Teknologi Proses produksi Kopi Lampung. *Jurnal Mechanical*, Volume IV Nomor 1. Lampung
- Harmono dan Andoko, A. 2005. *Budidaya dan Peluang Bisnis Jahe*. PT. AgroMedia Pustaka, Solo.

- Muharnanto, F., dan Paimin, B. 1991. *Budaya Pengolahan Perdagangan Jahe*. PT Penebar Swadaya, Depok.
- Mulato, S. dan E.Suharyanto, 2012. *Kopi Seduhan dan Kesehatan*. Pusat Penelitian kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- Sukarta Nyoman. Dkk (2020). Pelatihan pembuatan serbuk herbal untuk penganekaragaman citarasa kopi seduh. *Proceeding Senadimas Undiksha 2020*.
- Yusianto dan Dwi, N. 2015. Mutu fisik dan citarasa kopi arabika yang disimpan buahnya sebelum di pulping. *Pelita Perkebunan*, 30 (2): 137-158.