

## Pengembangan Potensi Balikawa (Teh dari Daun Kopi) sebagai Komoditas Oleh- Oleh Baturiti, Tabanan - Bali

Putu Surya Triana Dewi<sup>1</sup>, Anak Agung Ngurah Bagus Kesuma Yudha<sup>2</sup>, Ni Komang Syahvethi Dewi<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Institut Desain dan Bisnis Bali, Denpasar

[dewiestede@gmail.com](mailto:dewiestede@gmail.com)

### ABSTRAK

Bali tidak hanya terkenal akan destinasi pariwisata, tapi juga komoditas kopinya. Salah satu wilayah yang sempat menghasilkan kopi robusta berada di kecamatan Baturiti Tabanan, namun sejak Covid-19 membuat banyak kebun kopi yang dialihfungsikan menjadi pertanian sayur mayur untuk panen yang lebih cepat. Hal ini menggerus potensi kopi yang dimiliki desa ini. Hal yang kian langka adalah kebiasaan petani kopi sebelum berangkat ke kebun saat di pagi hari yakni *ngidu* (menghangatkan badan di dekat perapian tradisional) sembari meminum teh kawa (teh dari daun kopi). Fakta menunjukkan tanaman-tanaman kopi yang masih ada di daerah tersebut tidak lagi sebagai komoditas utama, dibiarkan saja tumbuh liar atau sebagai sarana edukasi di fasilitas agrowisata. Hal ini memberikan ide penulis untuk memanfaatkan limbah daun kopi yang terpangkas untuk kemudian digunakan sebagai bahan baku dari Balikawa (teh daun kopi) yang bisa menjadi komoditas oleh-oleh dari Baturiti. Teh daun kopi mengandung anti oksidan yang tinggi, kadar kafein yang rendah jika dibandingkan dengan biji kopi, serta memiliki banyak khasiat kesehatan. Pengabdian ini menjadi penting dilakukan karena selain menyelamatkan resep tradisional yang hampir punah, pengabdian ini juga menghasilkan produk *well designed* dengan *story telling* yang bisa digunakan sebagai komoditas oleh-oleh khas Baturiti.

**Kata kunci** : teh daun kopi, kawa, branding, oleh-oleh khas Baturiti

### ABSTRACT

*Bali is not only famous for its tourism destinations, but also its coffee commodities. One of the areas that used to produce robusta coffee is in Baturiti Tabanan sub-district, but since Covid-19, many coffee plantations have been converted into vegetable farms for faster harvests. This has eroded the coffee potential of this village. What is increasingly rare is the habit of coffee farmers before going to the plantation in the morning, namely ngidu (warming the body near a traditional fireplace) while drinking kawa tea (tea from coffee leaves). The facts show that the coffee plants that are still in the area are no longer the main commodity, they are left to grow wild or as a means of education in agrotourism facilities. This gave the author the idea to utilize the waste of cut coffee leaves to then be used as raw materials for Balikawa (coffee leaf tea) which can be a food souvenir commodity from Baturiti. Coffee leaf tea contains high antioxidants, low caffeine content compared to coffee beans, and has many health benefits. This service is important to do because in addition to saving traditional recipes that are almost extinct, this service also produces well-designed products with story telling that can be used as typical Baturiti souvenir commodities.*

**Keywords:** coffee leaf tea, kawa, banding, Baturiti food souvenirs

## Pendahuluan

Bali tidak hanya terkenal akan destinasi pariwisata, tapi juga komoditas kopinya. Kopi Robusta dan Arabika ternyata tidak hanya dijumpai di kawasan Kintamani, tapi juga di daerah Tabanan. Kabupaten Tabanan memproduksi hingga dua puluh tiga ton kopi arabika dan lima ribu ton kopi robusta per tahunnya. Salah satu wilayah yang sempat menghasilkan kopi robusta berada di kecamatan Baturiti Tabanan, namun sejak Covid-19 membuat banyak kebun kopi yang dialihfungsikan menjadi pertanian sayur mayur. Alih fungsi lahan ini dikarenakan kebutuhan akan pangan primer seperti sayuran dengan waktu panen yang lebih cepat. Data statistik dari BPS Provinsi Bali juga menunjukkan hasil produksi kopi arabika dan robusta yang semakin menurun di tiga tahun terakhir terhitung 2021-2023. Hal ini menguatkan hasil wawancara dengan masyarakat setempat bahwa alih fungsi lahan kopi menjadi lahan pertanian sayur menggerus potensi kopi yang dimiliki desa ini. Jejak-jejak kopi masih tersimpan dari beberapa agrowisata Kopi Luwak yang berada di sepanjang jalan utama daerah ini. Salah satu hal yang menjadi kian langka adalah kebiasaan petani kopi sebelum berangkat ke kebun saat di pagi hari yakni *ngidu* (menghangatkan badan di dekat perapian tradisional) sembari meminum teh kawa (teh dari daun kopi). Dahulu, saat komoditas yang bisa dijual adalah biji kopi, petani setempat memanfaatkan daun kopi yang tidak bisa dijual sebagai teh untuk konsumsi rumah tangga yang diolah secara tradisional. Mengamati lebih lanjut, penulis menemukan fakta tanaman-tanaman kopi yang masih ada di daerah tersebut tidak lagi sebagai komoditas utama, dibiarkan saja tumbuh liar atau sebagai sarana edukasi di fasilitas agrowisata. Hal ini memberikan ide penulis untuk memanfaatkan daun-daun dari tanaman kopi yang tumbuh liar untuk kemudian digunakan sebagai bahan baku dari teh daun kopi yang bisa menjadi komoditas oleh-oleh dari Baturiti, mengingat Baturiti belum banyak memiliki produk oleh-oleh dalam kemasan padahal Baturiti merupakan salah satu destinasi agrowisata di Bali.

Menurut hasil penelitian dari para ilmuwan dari Royal Botanic Gardens di Kew, London, dan Joint Research Unit for Crop Diversity, Adaptation and Development di Montpellier, teh daun kopi mengandung anti oksidan yang lebih tinggi dari teh hitam ataupun teh hijau, kadar kafein yang rendah jika dibandingkan dengan biji kopi. Seperti teh herbal lainnya daun kopi juga mengandung zat kimia alami yang disebut *mangiferin* yang berkhasiat sebagai anti inflamasi untuk mengatasi peradangan, menurunkan resiko diabetes dan kolesterol, menurunkan hipertensi atau tekanan darah tinggi. Potensi pengembangan teh daun kopi sangat besar karena ditunjang dengan potensi tanaman-tanaman kopi eksisting di Desa ini yang dalam pemeliharaannya membutuhkan pemangkasan. Limbah dari pemangkasan inilah potensial diolah menjadi kawa. Pengabdian ini menjadi penting dilakukan karena selain menyelamatkan resep tradisional yang hampir punah, pengabdian ini juga menghasilkan produk *well designed* dengan *story telling* yang bisa digunakan sebagai komoditas oleh-oleh khas Baturiti.

## Metode Pelaksanaan

Teh daun kopi bukan merupakan hal yang baru bagi masyarakat Indonesia, beberapa jurnal mengungkapkan bahwa teh daun kopi bahkan merupakan bagian dari tradisi keseharian yang

dimiliki beberapa daerah di Indonesia seperti di daerah Batu Sangkar, Bukittinggi, Payakumbuh, hingga Sawahlunto di Sumatra. Orang Minang atau orang Padang sering menyajikan 'Kawa Daun' atau 'Kopi Kawa' atau 'Aia Kawa' (istilah untuk teh daun kopi) saat bersantai atau berkumpul dengan sanak saudara. Tradisi tersebut konon telah dimulai sejak zaman penjajahan kolonial. Rakyat pribumi dulu diwajibkan untuk menanam kopi di tanah dan halaman rumah mereka, namun semua hasil panen kopi diambil para penjajah dan diekspor ke luar negeri. Minum kopi menjadi sebuah kemewahan pada zaman itu. Warga pribumi yang ingin sekali mencicipi kopi kemudian memanfaatkan daun kopi yang hanya dianggap sebagai limbah untuk diolah menjadi minuman seperti kopi. Kawa daun dibuat dengan cara mengeringkan daun kopi (dijemur, disangrai, atau dipanggang). Daun kopi kering tersebut kemudian direbus hingga berwarna kecoklatan seperti seduhan teh pada umumnya, lalu ditambahkan gula merah atau gula aren (Zulfitra, 2021).

Informasi tersebut menjadi dasar penulis untuk melakukan studi literatur terlebih dahulu untuk memahami tahapan untuk meracik teh daun kopi dari berbagai jurnal penelitian dengan latar belakang daerah yang berbeda-beda. Tujuh jurnal yang menjadi referensi memberikan gambaran proses inti peracikan teh daun kopi diantaranya tahap sortasi (persiapan), tahap pengeringan, tahap sangrai & rajang, serta tahap pengemasan. Penulis juga melakukan observasi ke lapangan untuk menemukan bahan baku yang masih tersedia serta melakukan wawancara ke beberapa petani kopi dan kepala desa setempat untuk menemukan resep tentang teh daun kopi ini. Setelah itu penulis melakukan eksperimen dengan mengkombinasikan metode pembuatan teh daun kopi yang ditemukan dari berbagai literatur dan resep khas Baturiti. Produk teh ini lalu dikemas dengan packaging dan branding yang menarik untuk meningkatkan nilai jual.

## **Hasil Kegiatan dan Pembahasan**

### **a. Eksperimen Teh Daun Kopi**

Dr. Davies dan Dr. Campa, spesialis gizi dalam jurnal *Annals of Botany* mengungkapkan bahwa teh daun kopi mengandung tingkat antioksidan yang dapat melawan kanker ganas dibandingkan dengan kita mengonsumsi kopi atau teh. Ilmuwan dari Royal Botanic Gardens di Kew-London dan Joint Research Unit for Crop Diversity, Adaptation and Development di Montpellier, menyatakan bahwa teh daun kopi mengandung senyawa antioksidan yang ternyata lebih sehat dibanding teh dan kopi itu sendiri, bermanfaat mengurangi risiko penyakit kanker, jantung, dan diabetes (Utami et al., 2020). Daun kopi segar mengandung kafein sama halnya pada biji kopi, namun dengan kandungan kafein yang lebih rendah. Daun kopi mengandung kafein sebesar 0,22 %. Menurut Usman et al., (2015) pada proses pengolahan daun teh, umumnya pelayuan dilakukan hingga 8-11 jam lamanya tergantung proses lanjutan atau karakter produk yang ingin dihasilkan. Suhu tinggi pada proses lanjutan yaitu pengeringan dan penyangraian tersebut digunakan untuk mematikan enzim polifenol oksidase (PPO) dan peroksidase (PO) yang merusak senyawa fenol pada daun teh. Munculnya senyawa baru tersebut dapat memungkinkan terjadinya perubahan karakter kimia, fisik, dan sensoris produk akhir.

Berdasarkan komparasi dari beberapa literatur, maka terdapat beberapa tahapan inti dalam proses pengolahan teh daun kopi ini yang dituangkan dalam bagan berikut:



**Gambar 1.** Proses Inti Pengolahan Teh Daun Kopi

Setelah melakukan studi literatur, maka penulis melakukan survei dan wawancara langsung kepada petani kopi, Agrowisata Pure Kopi Luwak, dan Kepala Desa Baturiti untuk memperoleh informasi tentang perkebunan kopi yang masih tersedia di Baturiti, tradisi minum teh daun kopi di desa tersebut, serta resep pengolahan teh daun kopi ala Baturiti. Berdasarkan informasi dari petani kopi serta didukung hasil studi literatur, maka digunakan daun kopi dalam kategori sedang (daun ketiga atau keempat dari bagian pucuk daun), tidak terlalu muda dan bukan daun tua untuk bisa mendapatkan khasiat yang maksimal dari daun tersebut.



**Gambar 2..** Pelayuan daun kopi  
Atas : Daun kopi Robusta  
Bawah : Daun Kopi Arabika

Berdasarkan data statistik perkebunan di Bali dan pengamatan penulis, didapatkan fakta bahwa jenis kopi Robusta mendominasi perkebunan kopi di Bali. Setelah diuji untuk aroma dan rasa, robusta ternyata memiliki aroma dan rasa yang lebih kuat. Mengingat dibutuhkan kesinambungan dalam pemanfaatan limbah daun kopi ke depannya, maka jenis daun kopi Robusta dianggap paling tepat untuk dipakai dalam produk ini. Daunnya yang cukup lebar tentunya akan memberikan gramasi serbuk yang lebih banyak.

Untuk mendapatkan teh daun kopi dengan cita rasa terbaik, maka dibutuhkan eksperimen proses pembuatan teh daun kopi dengan perlakuan dan tahapan yang berbeda-beda yang diambil dari jurnal referensi dan resep dari petani kopi Baturiti yang masih mengonsumsi teh tersebut. Adapun berikut beberapa perlakuan yang akan dieksperimenkan untuk pengolahan teh daun kopi.

Tabel 1. Opsi Perlakuan pada Eksperimen Pengolahan Teh Daun Kopi

Eksperimen Pengolahan Teh Daun Kopi					
Opsi 1	Opsi 2	Opsi 3	Opsi 4	Opsi 5	Opsi 6 (Cara Tradisional Baturiti)
Sortasi	Sortasi	Sortasi	Sortasi	Sortasi	Sortasi
	Rajang	Pelayuan Rajang			Pelayuan
Pengasapan 30 menit	Sangrai	Sangrai dengan kayu manis	Pengeringan oven 90°C/60 menit	Fermentasi	Rebus, setelah air matang dan berubah warna – air rebusan bisa dikonsumsi.
Sangrai	Jemur di bawah matahari	Kemas	Sangrai	Pengeringan oven 95°C/70 menit	
Rajang	Sangrai		Blender & Kemas	Rajang	
Kemas	Kemas			Kemas	



Hasil dan Kendala

Opsi 1	Opsi 2	Opsi 3	Opsi 4	Opsi 5	Opsi 6 (Cara Tradisional Baturiti)
Kurang efektif menggunakan metode pengasapan karena membutuhkan waktu lebih lama, <i>effort</i> lebih tinggi, dan polusi asap.  <b>X</b>	Proses penjemuran dan 2x sangrai ternyata menghilangkan aroma kuat yang ada pada teh daun kopi.  <b>X</b>	Bisa menjadi variasi <i>flavour</i> .  <b>✓</b>	Pengeringan pada oven dilakukan pada suhu 90°C dengan durasi 30 menit dan 60 menit. Hasilnya daun kopi memiliki tingkat kekeringan yang sangat bagus, namun aroma tidak sekuat melalui pengeringan tradisional. Harus dieksperimenkan lagi dari segi durasi	Tanpa sangrai menyebabkan aroma dan rasa yang sedikit berbeda.  <b>X</b>	Cara tradisional ini bisa diadopsi dalam bentuk rajangan teh daun kopi.  <b>✓</b>

			pengeringan. ✓		
--	--	--	-------------------	--	--

Sumber: Eksperimen Penulis, 2024

Berdasar hasil eksperimen diatas, maka ada tiga opsi yang relevan untuk dikembangkan lebih lanjut yakni opsi 3, 4, dan 6. Penggabungan dari tiga opsi diatas, maka kurang lebih akan menghasilkan metode pengolahan teh daun kopi sebagai berikut.

1. Sortasi (Persiapan)

Pada tahapan awal ini dilakukan pemetikan dan pemilihan pada daun kopi yang akan digunakan. Daun yang dipakai adalah daun ketiga atau keempat dari pucuk daun (tidak terlalu muda atau tua) untuk mendapatkan manfaat yang maksimal. Dihindari juga daun yang memiliki bercak-bercak jamur. Setelah itu daun-daun dibersihkan dibawah air mengalir dan kemudian ditiriskan dengan cara diangin-anginkan.

2. Pelayuan dan Pengeringan

Setelah daun-daun tersebut tiris, maka dilakukan pelayuan dan pengeringan. Ada dua opsi yang bisa dilakukan yakni melalui metode tradisional – daun dipanaskan diatas wajan tanah liat; atau menggunakan oven berdurasi 30 menit dengan suhu 90°C.

3. Perajangan

Daun yang sudah layu dan kering lalu dirajang untuk memisahkan bagian daun dan tulangnya.

4. Sangrai

Daun yang sudah dirajang kemudian disangrai diatas wajan tanah liat dengan api kecil selama 8-10 menit. Setelah dingin, daun yang telah disangrai bisa dikemas dalam *standing pouch*.

5. Peremukan

Selain menghasilkan produk teh rajang yang siap rebus, penulis juga bereksperimen membuat teh celup dengan melakukan peremukan menggunakan blender, lalu serbuk teh dimasukkan ke dalam *tea bag*. Satu tea bag diisi dengan satu gram serbuk teh daun kopi. Terakhir, *tea bag* dikemas dalam packaging yang telah didesain.



Gambar 3. Skema Pengolahan Teh Daun Kopi

## b. Branding dan Kemasan Balikawa



Gambar 4. Balikawa brand moodboard

Balikawa bermakna teh daun kopi yang berasal dari Bali. Ada tiga hal yang di-*highlight* dalam *branding* Balikawa diantaranya *Unique Selling Point (USP)*, *story telling*, dan *market* yang akan dituju. USP yang dimiliki Balikawa diantaranya memiliki nilai *sustainable* – karena mengubah limbah daun kopi menjadi teh yang memiliki nilai ekonomis dan menyehatkan sehingga bisa membuka lapangan pekerjaan baru serta terbuat dari bahan-bahan alam; mengandung kearifan lokal yang berasal dari pencarian resep yang hilang dari daerah Baturiti akibat modernisasi, serta membawa kearifan lokal tersebut dalam bentuk yang lebih simpel dan modern sehingga bisa dinikmati semua kalangan. *Story telling* yang diangkat pun sangat dekat dengan kehidupan kita, yang mana semakin banyak aspek budaya yang makin tergerus modernisasi, ini adalah upaya untuk menjaga warisan pengetahuan yang dimiliki leluhur. Market yang dituju adalah kaum dewasa urban, usia 20-60, memiliki kesukaan mengonsumsi teh dan kopi, berpengetahuan, memiliki *green lifestyle*, pecinta budaya, suka mencoba hal-hal baru, serta memiliki masalah kesehatan yang mengakibatkan transisi *habit* ngopi menjadi ngeteh. Kemasan yang dipakai menggunakan material kertas kraft atau linen goni untuk memperkuat kesan *sustainable* dan

alami.



**Gambar 5.** Kemasan Balikawa

### **Simpulan dan Saran**

Penelitian berbasis pengabdian masyarakat ini adalah upaya untuk menyelamatkan warisan resep teh daun kopi Baturiti yang hampir punah karena perubahan gaya hidup yang lebih modern. Dulu teh daun kopi ini adalah minuman penghangat badan saat pagi hari di daerah Baturiti yang dingin, yang mana materialnya diperoleh dari memetik daun kopi di kebun sendiri. Namun sejak Baturiti lebih populer dengan sayur mayurnya, perlahan semua perkebunan kopi beralih fungsi menjadi pertanian sayur mayur yang menghasilkan *cashflow* lebih cepat. Teh daun kopi pun digantikan dengan teh celup di pasaran yang dinilai lebih simpel, modern dan ringkes. Ide tersebut yang mendasari lahirnya Balikawa. Tentunya dibutuhkan riset dan eksperimen lebih lanjut guna menjaga kualitas rasa dan aroma dari teh daun kopi ini ketika akan diproduksi dan didistribusikan lebih lanjut. Selain itu butuh pengurusan PIRT serta BPOM agar produk ini aman dikonsumsi dan menghasilkan manfaat yang lebih besar untuk semua kalangan.

### **Ucapan Terima Kasih**

Pengabdian kepada Masyarakat ini merupakan perwujudan salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi yang dilaksanakan untuk mengimplementasikan keilmuan penulis dalam mengedukasi masyarakat Baturiti agar bisa memaksimalkan potensi alam setempat.

Dalam kesempatan ini, kami mengucapkan terima kasih IDB Bali yang telah mendanai pengabdian masyarakat ini, Kepala Desa Baturiti, serta semua pihak yang telah membantu kami dalam kegiatan ini. Semoga hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat bermanfaat dan memperkaya ilmu pengetahuan.



## Daftar Pustaka

- Dewiansyah, H., Ujianti, R. M. D., Umiyati, R., & Nurdyansyah, F. (2022). STUDI PEMBUATAN TEH CELUP DARI DAUN KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*) (KAJIAN VARIASI SUHU PENYANGRAIANDAUN UMUR DAUN). *Pro Food*, 8(2), 50–59. <https://doi.org/10.29303/profood.v8i2.197>
- Hadi, Ahmad Muktafi. Study Pembuatan Teh Daun Kopi (*Coffea Sp*) Dengan Penambahan Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var Rubrum Rhizoma*). (2022). Universitas Bossowa, Makassar.
- Halmahera. (2015). Pemanfaatan Daun Kopi Menjadi Teh Daun Kopi Arabika (*Coffea Arabika L*). Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan.
- Handayani, K., Setiawan, W., Kanedi, M., Fitria, D., & Agustrina, R. (2023). Pengembangan Teh Dari Daun Kopi Organik Pada Desa Suka Jaya Lampung Barat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(5), 655–660. <https://doi.org/10.52436/1.jpml.1559>
- Iriani, N. D., Rizkiana, N., Mulyandi, B., & Wartiningih, A. (2018). Teko Bu Lang ( Teh Daun Kopi Batu Dulang ) Sebagai Minuman Sehat Dari Batu Dulang. *Jurnal ...*, 1(1). <http://e-journalppmunsa.ac.id/index.php/jpml/article/view/3%0Ahttp://e-journalppmunsa.ac.id/index.php/jpml/article/download/3/3>
- Novita, R., Kasim, A., Anggraini, T., & Putra, D. P. (2018). Kahwa daun: traditional knowledge of a coffee leaf herbal tea from West Sumatera, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 5(4), 286–291. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.11.005>
- Permatasari, Ni Luh Putu Ayu Diah.,dkk. (2018). Analisis Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Petani Kopi Robusta Di Kecamatan Pupuan Kabupaten Tabanan. *E-Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana*, I Vol. 7 No. 12.
- Usman, D., Supriyadi, A., dan Kusdiyantini, E.. (2015). Fermentasi Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Feces Luwak Dengan Perlakuan Lama Waktu Inkubasi. *Jurnal Biologi*, 4 (3), 31-40
- Utami, S. W., Bachtiar, R. R., Purwaningtyas, A., Agribisnis, P. S., Banyuwangi, P. N., Raya, J., Labanasem, J. K. M., Studi, P., Bisnis, M., Banyuwangi, P. N., Jember, R., & Labanasem, K. M. (2020). PKM Teknologi Produksi Teh Daun Kawa Kaya Antioksidan Sebagai Alternatif Frtifikasi Pangan Mencegah Covid-19. *Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV) Ke-6 ISAS Publishing Series: Community Service*, 6(3), 1–9. <https://proceeding.isas.or.id/index.php/sentrinov/article/view/317>
- Rasyid, Roslinda., Sanjaya, Winaldi F., Zulharmita. (2013). Penetapan Kadar Kofein Daun Kopi Kawa ( *Coffea Robusta* ,Lind ). *Jurnal Farmasi Higea*, Vol. 5, No. 2.
- Zulfitra. (2021). *Kawa Daun* (Issue 021).