

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara  
Volume 1, Oktober 2023  
Universitas Mataram, 24 Agustus 2023**

**PEMANFAATAN DAUN KOPI MENJADI PRODUK TEH DENGAN TEKNIK PENYANGRAIAN  
DAN TANPA PENYANGRAIAN DI DESA SURANADI KECAMATAN NARMADA**

*Utilization of Coffee Leaves Into Tea Products With Roasting and Unfiltered Techniques. In  
Suranadi Village, Narmada District*

Devina Nasywa Kusuma, Abdul Rahman ,Ida Ayu Regita permata, Assyfani Arham, Ariefan  
Junior Prastyawan, Iin Kusuma Handayani, Anita Kusumaningrum, Aura Salsabila Kurnia, Ni  
Putu Eka Nadya Cahyarani, Muhammad Aldhi Multahadi

Universitas Mataram

Alamat Korespondensi: [devina@gmail.com](mailto:devina@gmail.com)

Jalan Majapahit No.62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

**ABSTRAK**

Desa Suranadi merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Desa Suranadi merupakan salah satu dari 21 desa dan kelurahan yang berada di kecamatan Narmada. Desa Suranadi memiliki 9 dusun yaitu dusun Suranadi Utara, Suranadi Selatan, Suranadi Barat, Kuang Mayung, Eyat Kandel, Pemunut, Orong Sedalem, Kalimantan dan Ranget. Desa suranadi memiliki beberapa potensi salah satunya yaitu sektor perkebunan, hasil perkebunan yang dihasilkan seperti rambutan, manggis, kelapa, durian, dan kopi. Kopi merupakan tumbuh-tumbuhan yang hidup di daerah tropis memiliki nilai ekonomis yang tinggi, umumnya bagian dari tumbuhan kopi yang dapat dimanfaatkan yaitu bijinya. Seiring berkembangnya zaman tidak hanya biji kopi saja tetapi daunnya juga dapat diolah menjadi sebuah produk yaitu teh. Teh pada umumnya terbuat dari pucuk daun teh, tetapi pada kesempatan kali mahasiswa KKN mencoba membuat teh dari daun kopi yang memiliki kandungan anti oksidan yang baik bagi tubuh. Dalam kegiatan ini dilakukan sosialisasi dan pelatihan dimana mempraktikkan konsep tata cara pembuatan dengan cara penyaringan atau tanpa penyaringan melibatkan masyarakat desa suranadi yang turut aktif dan partisipatif sehingga masyarakat memperoleh wawasan dan pengetahuan tentang pemanfaatan daun kopi untuk dijadikan sebuah produk yang dapat menambah nilai ekonomis dan produk yang dihasilkan dapat menjadi oleh-oleh khas suranadi bagi wisatawan. Penerapan program kerja KKN PMD UNRAM dengan tema "Pertanian maju dan berkelanjutan" yang dilaksanakan di Desa Suranadi diawali dari aktivitas sosialisasi praktek pembuatan teh dari daun kopi, praktek pengemasan, dan penilaian hasil produk telah dilaksanakan dengan baik.

**Kata kunci :** Desa suranadi, pertanian, teh daun kopi

**ABSTRAK**

Suranadi village is one of the villages in narmada district, lombok west, nusa southeast west province. Suranadi village is one of the 21 villages and kelurahan in narmada district. Suranadi village owns the nine villages of northern suranadi village, southern suranadi village, western suranadi, kuang mayung, eyat kandel, sinning, orong sedalem, rings and sequins. The suranadi village has some potential for the plantation sector, plantations in the suranadi village as large as rambutan, mangis, coconut, durian, and coffee. coffee is a tropical plant that has a high economic value, the most useful part of the coffee plant being the seed. As the age grows not only the coffee beans but the leaves can also be processed into a product called tea. Tea is primarily made from tea buds, but in many cases students try to make tea from coffee leaves that are both oxygen-rich and good for the body. In this activity perform socialization and training where implementing the concept of the ordinance of manufacture by

filtering or unfiltering involves suanadi villages that contribute to both active and participative so that communities gain insight and knowledge about the use of coffee leaves to make a product that increases economic value and the products it produces can be a suranadi specialty for tourists. The implementation of the KKN PMD UNRAM work program with the theme "Advanced and sustainable agriculture" which was carried out in Suranadi Village began with socialization activities on the practice of making tea from coffee leaves, packaging practices, and evaluating product results that had been carried out properly. Keywords: Suranadi village, agriculture, coffee leaf tea

## PENDAHULUAN

Desa Suranadi adalah salah satu Desa dari 21 Desa yang ada di Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat yang berdiri sejak Tahun 1998, awalnya merupakan bagian dari Desa Selat. Pada tahun 2007 Desa Suranadi memekarkan dusun-dusunnya, sehingga sejak tahun tersebut Desa ini terdiri dari 8 Dusun, yaitu Dusun Suranadi Utara, Dusun Suranadi Selatan, Dusun Kalimantan, Dusun Eyat Kandel, Dusun Pemunut, Dusun Suranadi Barat, Dusun Orong Sedalem dan Dusun Kuang Mayung, dan pada tahun 2015 Dusun Kalimantan mekar menjadi 2 Dusun yakni Dusun Ranget sehingga sampai saat ini menjadi 9 Dusun. Kantor Kepala Desa berada di wilayah Dusun Suranadi Selatan sekaligus sebagai pusat Pemerintahan, mempunyai luas wilayah + 1.590,275 Ha yang terdiri dari Areal pertanian seluas + 127 Ha, areal perkebunan seluas + 665 Ha, areal pemukiman seluas + 420,05 Ha, areal Hutan Lindung seluas 57,7 Ha dan lain-lain seluas + 320,525 Ha.

Berdasarkan tahun 202 jumlah penduduk Desa Suranadi yaitu 6.218 jiwa dengan jumlah KK sebanyak 1.897, dengan jumlah penduduk laki-laki sebanyak jiwa dan jumlah penduduk perempuan sebanyak jiwa. Potensi unggulan utama Desa Suranadi dari segi kewilayahan adalah lahan perkebunan, sehingga mata pencaharian utama sebagai sumber pendapatan penduduk adalah dibidang Perkebunan. Beberapa sector perkebunan yang ada di Desa Suranadi antara lain manggi, rambutan, durian, kelapa, kakao kopi, dan lainnya. Berdasarkan potensi luasnya daerah perkebunan yang ada di Desa Suranadi maka perlunya kesadaran masyarakat dan pemberian pengetahuan kepada masyarakat untuk mengolah hasil-hasil perkebunan yang dapat menjadi nilai ekonomi dan membuka lapangan pekerjaan, sehingga nantinya dapat menciptakan produk hasil olahan baru yang menjadi ciri khas Desa Suranadi. Oleh karena itu jika dilihat dari potensi

Desa Suranadi yang mempunyai perkebunan yang luas Mahasiswa KKN mencoba memanfaatkan daun kopi menjadi sebuah produk yaitu teh. Pada umumnya tanaman kopi hanya dimanfaatkan bagian bijinya saja untuk dijadikan kopi tetapi pada kesempatan ini daun kopi dapat dimanfaatkan menjadi teh yang memiliki beberapa manfaat bagi kesehatan tubuh salah satunya sebagai antioksidan.

Pemanfaatan tanaman kopi secara komersial hanya terfokus pada pengolahan biji kopi sebagai minuman maupun bahan tambahan makanan. Daun tanaman kopi hasil pangkasan oleh orang Minang atau Padang Sumatera Barat, sejak zaman penjajahan kolonial daun kopi dimanfaatkan sebagai minuman penyegar yang menyehatkan. Minuman tersebut dikenal dengan nama kawa daun, kopi kawa atau aia kawa. Minuman penyegar disiapkan dengan cara merebus daun tanaman kopi yang telah mengalami perlakuan penjemuran, pengeringan atau pemanggangan atau penyangraian. Pengolahan teh hijau terdiri atas proses pelayuan, penggulungan dan pengeringan. Daun kopi merupakan salah satu bagian dari tanaman kopi yang dianggap limbah dan belum banyak dimanfaatkan sebagai produk pangan maupun sebagai bahan campuran alami untuk fortifikasi pangan, daun kopi memiliki kandungan antioksidan yang baik bagi tubuh. (Supriyanto, dkk 2014) Teh merupakan salah satu komoditi hasil perkebunan yang sudah lama dibudidayakan di Indonesia yang mempunyai peran cukup penting dalam kegiatan perekonomian di Indonesia, yakni sebagai salah satu penghasil devisa negara sesudah minyak dan gas. Teh dijadikan sebagai bahan minuman penyegar yang sudah lama dikenal dan sudah membudaya dalam kehidupan. Manfaat teh antara lain adalah sebagai antioksidan, memperbaiki sel-sel yang rusak, menghaluskan kulit, mengurangi kolestrol dalam darah, mencegah kanker, melancarkan sirkulasi darah. Maka dari itu tak heran bila teh menjadi minuman yang kaya akan manfaat. (Anjarsari.2016)

Berdasarkan latar belakang tersebut tujuan sosialisasi dan pelatihan memanfaatkan daun kopi menjadi produk teh, sehingga dapat menambah pengetahuan dan wawasan masyarakat untuk dapat mengolah hasil perkebunan dengan inovasi-inovasi baru dan mengurangi limbah dedaunan yang ada di masyarakat, tidak hanya itu dengan kegiatan sosialisasi ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat untuk mencoba mengolah hasil-hasil perkebunan yang memiliki nilai ekonomis dengan upaya menaikkan kesejahteraan masyarakat Desa Suranadi.

## METODE KEGIATAN

### Sosialisasi Pembuatan Teh Daun Kopi

Pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan teh dari daun kopi ini merupakan langkah awal untuk memanfaatkan hasil-hasil pertanian berupa daun dari tanaman kopi. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini dilaksanakan pada hari Rabu, 19 Juli 2023 bertempat di Posyandu Dusun Pemunut. Kegiatan ini dihadiri oleh bapak Sekretaris desa, kepala dusun Pemunut, para kader-kader Posyandu serta masyarakat di desa pemunut. partisipasi dari masyarakat, mereka sangat responsive dan antusias, karena mereka sangat ingin mengetahui bagaimana cara pengolahan teh yang terbuat dari daun kopi, masyarakat mendengarkan penjelasan yang disampaikan oleh Mahasiswa KKN selaku pemateri. Melalui kegiatan tersebut masyarakat di Desa Suranadi dapat mengetahui bahwa daun kopi yang merupakan limbah tanaman kopi bisa dijadikan sebagai teh yang memiliki rasa yang khas dan manfaat kesehatan yang banyak. Sehingga ada ketertarikan masyarakat Desa Suranadi untuk mencoba membuat produk teh dari daun kopi dengan begitu masyarakat dapat membuka usaha baru dan the daun kopi menjadi oleh-oleh khas Desa Suranadi.

Selama KKN Mahasiswa menyusun dan melaksanakan dua jenis program kerja yaitu program kerja utama dan program kerja tambahan, dimana pembuatan teh dari daun kopi ini merupakan program kerja utama yang dimana nantinya dapat berkelanjutan dan menjadi oleh-oleh khas Desa Suranadi. Tulisan ini mengangkat perbincangan yang menarik tentang praktik pembuatan teh yang tak lazim, yakni dari daun kopi, yang diwariskan secara turun-temurun di beberapa daerah di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan wawasan mendalam mengenai proses, komposisi, serta dampak sosial dan budaya dari praktik ini. Metode penelitian mencakup observasi partisipatif, wawancara mendalam dengan tokoh masyarakat. Hasil temuan menunjukkan bahwa proses pengeringan dan fermentasi daun kopi memainkan peran sentral dalam menghasilkan aroma dan rasa yang khas.



Kegiatan Sosialisasi

### Pelatihan Pembuatan Teh Daun Kopi

Dalam proses Pelatihan pembuatan the dari daun kopi diawali dengan pengumpulan alat dan bahan yang diperlukan dalam pelatihan, pengarahan dalam proses pembuatan teh oleh pemateri yang disediakan oleh mahasiswa KKN, praktek pembuatan langsung oleh masyarakat bersama dengan mahasiswa KKN, kemudian difermentasi, dan diakhiri dengan percobaan olahan teh yang telah selesai. Berikut adalah tahapan pembuatan teh dari daun kopi



Kegiatan Pelatihann

A. Proses pembuatan teh daun kopi dengan cara penyangraian dan dijemur dibawah sinar matahari

1. Tahap pertama pemetikan daun kopi disarankan dilakukan pada pagi hari dibawah jam 10 pagi

dikarenakan daun kopi tersebut belum melakukan proses fotosintesis sehingga daun lebih segar. Pemetikan daun kopi dibagi menjadi 2 jenis daun yakni : Daun halus (daun pucuk yang belum mekar sebaiknya ambil 2-3 daun di pucuknya) dan daun medium (4-5 daun kebawah tapi yang masih muda dan agak tua)

2. Tahap kedua Pemotongan, pemotongan diartikan sebagai tahapan dimana daun kopi yang telah dipetik kemudian dipotong kecil-kecil dengan cara diiris tipis menggunakan pisau bagian agar daun kopi dapat cepat mudah kering, lebih mudah dalam proses penyangraian

3. Tahap ketiga pelayuan atau penyangraian atau pelayuan diartikan sebagai berkurangnya kelembaban dari daun kopi segar. Setelah daun kopi dipotong-potong agar dapat mengeluarkan aroma kopi. Kemudian dilanjutkan pada proses pelayuan/penyangraian ini menggunakan kuali tanah selama 6 menit (tidak boleh lebih), suhu yang digunakan sedang dan untuk pucuk daun kopi proses penyangraian selama 4 menit.

4. Tahap keempat pengeringan, pengeringan merupakan proses pemindahan uap air ke udara dengan menggunakan panas. Daun kopi yang sudah disangrai/dilayukan dijemur kembali selama 6 jam dibawah sinar matahari sampai daun kelihatan mengering dan warna daunnya coklat. Setelah proses pengeringan maka dilakukan penyangraian kembali untuk daun medium selama 8 menit dan untuk pucuk daun kopi selama 5 menit. dan daun kopi diremas agar keluar aroma teh dari daun kopi Teh dari daun kopi siap dikonsumsi.

B. Proses pembuatan teh daun kopi tanpa penyangraian dan dijemur tidak dibawah sinar matahari

1. Tahap pertama pemetikan daun kopi disarankan dilakukan pada pagi hari dibawah jam 10 pagi dikarenakan daun kopi tersebut belum melakukan proses fotosintesis sehingga daun lebih segar. Pemetikan daun kopi dibagi menjadi 2 jenis daun yakni : Daun halus (daun pucuk yang belum mekar sebaiknya ambil 2-3 daun di pucuknya) dan daun medium (4-5 daun kebawah tapi yang masih muda dan agak tua)

2. Tahap kedua pemotongan, pemotongan diartikan sebagai tahapan dimana daun kopi yang telah dipetik kemudian dipotong menjadi beberapa bagian menggunakan gunting atau pisau.

3. Tahap ketiga pengeringan, pengeringan merupakan proses pemindahan uap air ke udara dengan menggunakan panas. Daun kopi yang telah dipotong kemudian dijemur selama 6 jam ditempat yang tidak langsung terkena sinar matahari. sampai daun kelihatan mengering dan warna daunnya coklat. Kemudian teh dari daun kopi siap dikonsumsi

## HASIL DAN PEMBAHASAN



Daun kopi merupakan salah satu bagian dari tanaman kopi yang dianggap limbah dan belum banyak dimanfaatkan sebagai produk pangan maupun sebagai bahan campuran alami untuk fortifikasi pangan, daun kopi memiliki kandungan antioksidan yang baik bagi tubuh. Daun tanaman kopi hasil pangkasan oleh orang Minang atau Padang Sumatera Barat, sejak zaman penjajahan kolonial daun kopi dimanfaatkan sebagai minuman penyegar yang menyehatkan. Minuman tersebut dikenal dengan nama kawa daun, kopi kawa atau aia kawa.

Minuman penyegar disiapkan dengan cara merebus daun tanaman kopi yang telah mengalami perlakuan penjemuran, pengeringan atau pemanggangan atau penyangraian. pengolahan teh hijau

terdiri atas proses pelayuan, penggulungan dan pengeringan.

Tulisan ini mengangkat perbincangan yang menarik tentang praktik pembuatan teh yang tak lazim, yakni dari daun kopi, yang diwariskan secara turun-temurun di beberapa daerah di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan wawasan mendalam mengenai proses, komposisi, serta dampak sosial dan budaya dari praktik ini. Metode penelitian mencakup observasi partisipatif, wawancara mendalam dengan tokoh masyarakat. Hasil temuan menunjukkan bahwa proses pengeringan dan fermentasi daun kopi memainkan peran sentral dalam menghasilkan aroma dan rasa yang khas.

Dalam Sosialisasi dan pelatihan tersebut terdapat perbedaan tahap pengolahan yang dilakukan yaitu dengan penyangraian dan tanpa penyangraian. Hasil menunjukkan bahwa dengan proses penyangraian teh yang dihasilkan kering dengan serbuk yang hampir sama seperti the serbuk, dengan mengeluarkan aroma yang seperti teh, ketika dikonsumsi dengan menambahkan gula maka cita rasa yang dihasilkan seperti teh sari wangi, tingkat kemanisannya pas. Dari segi warna teh daun kopi dengan proses penyangraian berwarna kecoklatan. Sedangkan teh yang dilalui tanpa penyangraian teh yang dihasilkan lebih basah mengeluarkan sedikit aroma teh tetapi lebih mendominasi aroma seduhan air dedaunan, ketika dikonsumsi dengan menambahkan gula cita rasa yang dihasilkan berbeda dengan teh melalui proses penyangraian yaitu rasa teh yang dihasilkan kurang lebih terasa seperti seduhan air daun kopi dan tingkat kemanisannya masi kurang karena efek pahit dari daun kopi masi terasa. Dari segi warna terlihat kurang berwarna kecoklatan lebih berwarna seperti teh hijau.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan dengan menggunakan dua perbandingan maka the dari daun kopi melalui proses penyangraian menghasilkan teh yang lebih berasa seperti teh pada umumnya dengan aroma yang khas seperti teh dan tingkat warna kecoklatan. Hal ini dipengaruhi oleh proses pemotongan yang dilakukan dengan cara mengiris atau memotong kecil-kecil agar daun kopi lebih cepat mengeluarkan aroma saat disangrai dan menjadi lebih cepat kering saat dijemur. Pengaruh proses penyangraian pada daun kopi adalah untuk mengeluarkan aroma teh sehingga terjadi perubahan warna daun yang hijau menjadi kecoklatan. Penjemuran dibawah sinar matahari juga mempengaruhi daun kopi yaitu daun kopi menjadi lebih cepat kering dan cita rasa yang dihasilkan hampir mirip seperti teh sari wangi. Sehingga dari perbandingan tersebut lebih disarankan untuk menggunakan teknik dengan cara penyangraian karena menghasilkan kualitas teh yang lebih baik.

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Kesimpulan dari program kerja pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan teh dari daun kopi di Desa Suranadi melalui kegiatan tersebut masyarakat di Desa Suranadi dapat mengetahui bahwa daun kopi yang merupakan limbah tanaman kopi bisa dijadikan sebagai teh yang memiliki rasa yang khas dan manfaat kesehatan yang banyak. Sehingga ada ketertarikan masyarakat dusun pemunut untuk mencoba membuat produk teh dari daun kopi yang bernilai ekonomi. Diharapkan untuk kedepannya, setelah kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini selesai, masyarakat dapat terus melanjutkan dan mengembangkan produk olahan teh dari daun kopi dan lebih berinovasi untuk mengolah hasil perkebunan menjadi produk-produk olahan sehingga menciptakan peluang usaha bagi masyarakat

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Anjarsari.2016. Jurnal Katekin TEH Indonesia : Prospek Dan Manfaatnya. Universitas Padjadjaran. Vol. 15(2)
- Defitri Yuza.2014. Pengamatan Beberapa Penyakit Yang Menyerang Tanaman Kopi (Coffea Sp) Di Desa Mekar Jaya Kecamatan Betara Kabupaten Tanjung Jabung Barat. Fakultas Pertanian Universitas Batanghari. Jambi. Vol. 34, No. 4
- Supriyanto, Purnama Darmadji, Iik Susanti.2014. Studi Pembuatan Teh Daun Tanaman Kakao (Theobroma Cacao L) Sebagai Minuman Penyegar. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Vol. 34, No. 4

