

Analisis Kandungan Gizi Kopi Biji Salak Desa Pekkabata Kecamatan Duampanua Kabupaten Pinrang

Analysis of Nutritional Content of SalakSeed Coffee, Pekkabata Village, Duampanua District, Pinrang Regency

Diana Eka Pratiwi^{1*}, Suriati Eka Putri¹, Muhammad Ilham Wardhana Haeruddin²

¹) Jurusan Kimia, Universitas Negeri Makassar

²) Jurusan Manajemen, Universitas Negeri Makassar

Received 12th November 2020 / Accepted 20th February 2021

ABSTRAK

Analisis kandungan gizi kopi biji salak Desa Pekkabata Kecamatan Duampanua Kabupaten Pinrang bertujuan untuk mengetahui kandungan protein, kadar lemak, dan karbohidrat yang terkandung dalam kopi biji salak produk PKM Badan Kontak Majelis Taklim (BKMT) Desa Pekkabata. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan masyarakat setempat, salak hasil panen biasanya dijual ke pasar dan juga biasanya dikonsumsi sendiri, namun biji salak hanya dibuang begitu salak. Dengan demikian tim pengabdian melakukan penyuluhan mengenai pembuatan kopi bijisalak. Berdasarkan hasil analisis diperoleh kadar protein sebesar 4,42%; kadar lemak 12,19%; dan kadar karbohidrat 46,74%.

Kata kunci: kopi, biji salak, kandungan gizi.

ABSTRACT

The analysis of the nutritional content of salak seed coffee in Pekkabata Village, Duampanua District, Pinrang Regency aims to determine the protein content, fat content and carbohydrates contained in the zalacca seed coffee products of Community Partnership Program (PKM) BKMT Pekkabata Village. Based on the results of interviews and observations with the local community, the farmed salak is usually sold to the market and is also usually consumed alone, however the zalacca seeds are only thrown away. Thus the PKM team conducted counseling on the making of zalacca seed coffee. Based on the analysis results obtained protein content of 4.42%; fat content 12.19%; and carbohydrate content of 46.74%.

Keywords: coffee, salak seed, nutritional content.

*Korespondensi:
email: ekaputri_chem@unm.ac.id

PENDAHULUAN

Biji salak merupakan limbah dari buah salak yang memiliki porsi yang lebih besar daripada kulit salak. Biji salak porsinya sebesar 25-30 % dari buah salak utuh, sedangkan kulit salak 10-14% (Lokaria, dkk., 2018). Berdasarkan perbandingan tersebut, biji salak memiliki potensi yang lebih besar untuk dimanfaatkan. Beberapa pihak memanfaatkan limbah salak sebagai bahan untuk kerajinan, seperti pemanfaatan kulit salak untuk industri keramik. Adapun pemanfaatan biji salak dapat digunakan sebagai kopi biji salak (Putri, dkk., 2019).

Hasil penelitian Putri, dkk. (2019) telah melakukan pengolahan biji salak menjadi kopi biji salak. Pelatihan proses pembuatan kopi biji salak telah dilakukan di Kelurahan Tonyamang Kecamatan Patampanua Kabupaten Pinrang, namun jumlah perkebunan salak yang ada tidak begitu banyak sehingga jumlah limbah biji salak tidak begitu melimpah. Dengan demikian, pengabdian memilih Kecamatan Duampanua yang memiliki jumlah kebun biji salak yang lebih banyak daripada Kecamatan Patampanua.

Berdasarkan hasil penelitian Karta, dkk. (2015) kopi biji salak memiliki kandungan kapasitas antioksidan sebesar 436,91 mg/L GAEAC (*gallic acid equivalent antioxidant capacity*) dengan IC50% sebesar 9,37 mg/mL. Kandungan antioksidan yang terdapat dalam produk ini nantinya akan memberikan nilai lebih pada produk pertanian yang dihasilkan. Adanya antioksidan pada produk kopi biji salak sama dengan adanya antioksidan pada kopi yang sebenarnya seperti kopi luwak arabika dan kopi arabika dengan IC50 18,38 dan 15,51 (Muljoharjo, 1988).

Antioksidan yang terdapat dalam kopi yaitu senyawa polifenol. Kopi mengandung senyawa ini sekitar 200-550 mg per cangkir. Kandungan antioksidan pada kopi sekitar 26%, sedangkan buah berry 25%, anggur 13%, dan sayuran 6% dari seluruh total antioksidan (Karta, dkk., 2015). Berdasarkan hal tersebut, kopi biji salak memiliki potensi besar untuk dipasarkan menjadi produk pangan lokal sebagai minuman berantioksidan khas Kabupaten Pinrang, selain itu juga sebagai upaya pemanfaatan biji salak sehingga bernilai ekonomis. Hal ini karena antioksidan dewasa ini semakin diperlukan oleh masyarakat dalam menjaga kesehatannya dari proses oksidasi dan radikal bebas.

Berdasarkan hasil penelitian Amanda dan Lubisriski (2017) kopi salak menunjukkan nilai rasio R/C sebesar 1.77 sehingga pengolahan biji salak menjadi kopi layak dilakukan. Selain itu, juga menjelaskan pengolahan biji salak menjadi kopi memiliki nilai tambah dengan nilai keuntungan pengusaha sebesar 35,99%. Adapun hasil penelitian Paliling (2019) yang melakukan uji organoleptik kopi biji salak melaporkan para panelis lebih dari 50% menyukai aroma dan rasa kopi biji salak.

Dengan demikian, peneliti tertarik untuk melakukan analisis lebih lanjut terhadap kandungan gizi kopi biji salak. Adapun kandungan gizi yang diujikan adalah kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat dengan menggunakan metode uji berdasarkan pada SNI.

METODE

Sampel kopi biji salak yang digunakan adalah produk kopi biji salak hasil PKM BKMT Desa Pekkabata Kelurahan Duampanua Kabupaten Pinrang Sulawesi Selatan. Analisis kandungan gizi kopi biji salak dilakukan di Balai Besar Industri Hasil Perkebunan Makassar. Metode analisis berdasarkan pada SNI. Analisis kandungan protein dilakukan menggunakan metode uji SNI 01-2891-1992 butir 7, kandungan kadar lemak menggunakan metode uji SNI 01-2891-1992, kandungan karbohidrat menggunakan metode uji SNI 01-2891-1992 butir 9.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahan dasar kopi biji salak adalah limbah biji salak yang diperoleh di Desa Pekkabata Kecamatan Duampanua Kabupaten Pinrang Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan di Balai Besar Industri Hasil Perkebunan Makassar diperoleh hasil yang ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil analisis kandungan gizi kopi biji salak

Parameter	Kadar (%)
Protein	4,42
Lemak	12,19
Karbohidrat	46,74

Berdasarkan Tabel 1. Maka kandungan tertinggi dalam kopi biji salak adalah karbohidrat sebesar 46,74%. Adapun kandungan lemak sebesar 12,19% sedangkan kandungan gizi terendah adalah protein sebesar 4,42%.

Kandungan gizi kopi biji salak Desa Pekkabata Kelurahan Duampanua Kabupaten Pinrang berbeda dengan kandungan gizi pada kopi biji salak Desa Sibetan, Karangasem yang diteliti oleh Karta, dkk. (2015). Kandungan gizi tertinggi pada kopi biji salak Desa sibetan juga karbohidrat sebesar 80,98% namun kandungan lemak masih lebih rendah daripada kandungan protein. Diperoleh kadar lemak hanya sebesar 2,95% dan kadar protein sebesar 6,34%. Hal yang berbeda juga dilaporkan oleh Lestari, dkk. (2017) memperoleh kadar karbohidrat dalam bubuk kopi biji salak sebesar 78,41 % dan kadar protein 6,79%. Bahan dasar yang digunakan adalah biji salak kota Makassar.

Hal ini berbeda dikarenakan karena jenis sampel atau bahan dasar pembuatan kopi biji salah berasal dari pulau yang berbeda dan juga lama serta suhu pengeringan (sangria) sehingga kadar lemak pada kopi biji salak Desa Pekkabata jauh lebih tinggi dibandingkan kadar lemak kopi biji salak Desa Sibetan, Karangasem.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis kandungan gizi dalam kopi biji salak dengan bahan dasar biji salak dari Desa Pekkabata Kelurahan Duampanua Kabupaten Pinrang menggunakan metode uji SNI 01-2891-1992, diperoleh kadar protein sebesar 4,42%; kadar lemak 12,19%; dan kadar karbohidrat 46,74%.

DAFTAR PUSTAKA

- Amanda & Lubriski. (2017). Studi Pemanfaatan Limbah Salak Berdasarkan Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Agribisnis. *Agrium*, 21(1).
- Karta, Eva Susila, Mastra, & Asnawa Dikta. (2015). Kandungan Gizi pada Kopi Biji Salak (*Salacca zalacca*) Produksi Kelompok Tani Abian Salak Desa Sibetan yang Berpotensi Sebagai Produk Pangan Lokal Berantioksidan dan Berdaya Saing. *Jurnal Virgin*, 1(2): 123-133.
- Lestari, Devi, Kadirman, & Patang. (2017). Substitusi Bubuk Biji Salak dan Bubuk Kopi Arabika dalam Pembuatan Bubuk Kopi. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3 : 15-24.
- Muljoharjo, M. (1988). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia
- Pailing, B. K. (2019). *Uji Organoleptik Kopi Biji Salak dengan Varian Suhu dan Waktu pada Penyaringan*. Skripsi. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Putri, S.E., Diana E.P., & Achmad F.M. (2019). Pemanfaatan Biji Salak Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kopi. *Prosiding Seminar Nasional Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Negeri Makassar*.