



Pemanfaatan biji salak sebagai bahan dasar pembuatan kopi

Suriati Eka Putri¹, Diana Eka Pratiwi², Ahmad Fudhail³
^{1,2,3}Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar

Abstract. The partner of this Community Partnership Program (PKM) are the people of Tonyamang Village, Patampanua District, Pinrang Regency. The problem was the amount of zalacca seed waste in the local environment was very abundant and local people did not find out if the zalacca seeds can be used as a raw material for coffee. The method used is: lecture, demonstration, discussion, and question and answer. The local community, especially the Taklim Assembly lady, was very enthusiastic in participating in the PKM program making zalacca seed coffee. The results achieved are the number of zalacca seeds can be minimized by using zalacca seeds as the raw material for coffee. Local people have been able to process zalacca seeds into coffee with distinctive flavors.

Keywords: zalacca seed, coffee, Pinrang Regency

I. PENDAHULUAN

Salak (*Salacca zalacca*) merupakan salah satu spesies palm yang tergolong dalam famili Arecaceae yang tersebar di daerah Indonesia dan Malaysia. Di Indonesia terdapat 18 jenis salak yang dikembangkan di beberapa daerah, salah satunya adalah di Kabupaten Pinrang Sulawesi Selatan. Berdasarkan data Dinas Pertanian Tanaman Pangan di Kabupaten Pinrang ada tiga kecamatan yang menjadi sentra pengembangan salak yaitu Kecamatan Patampanua, Kecamatan Duampanua, dan Kecamatan Tiroang.

Dengan berkembangnya teknologi pengolahan pangan, buah salak kini juga diolah menjadi berbagai jenis produk olahan. Produk-produk yang dihasilkan dari buah salak seperti keripik salak, dodol salak, selai salak, manisan salak, kerupuk salak. Pengolahan buah salak juga dapat membantu petani ketika panen raya yang dapat menurunkan harga salak. Banyaknya industri olahan salak tentunya memberikan satu dampak yang tidak bisa dihindarkan, yaitu bertambahnya limbah buah salak yang terdiri atas kulit dan biji salak. Limbah salak yang bersifat kasar dan keras cukup menyulitkan untuk dapat diolah menjadi bahan yang dapat dimakan sehingga kebanyakan limbah dari salak hanya dibuang begitu saja.

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%. 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.

Seiring berkembangnya teknologi dan pengetahuan, saat ini biji salak telah diolah menjadi kopi dan mulai dinikmati sebagai produk baru oleh masyarakat di daerah Sumatera Utara dan Jawa. Manfaat yang dirasakan oleh masyarakat setelah mengonsumsi kopi biji salak yaitu adanya penurunan tekanan darah (Latuconsina et al., 2014).

Berdasarkan hasil penelitian Karta et al. (2013) 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. 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 (Lokaria, 2008). Berdasarkan hal tersebut, kopi biji salak memiliki potensi besar untuk dipasarkan menjadi produk pangan lokal sebagai minuman berantioksidan khas Karangasem, 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.

Oksidasi adalah jenis reaksi kimia yang melibatkan pengikatan oksigen, pelepasan hidrogen, atau pelepasan elektron. Proses oksidasi adalah peristiwa alami yang terjadi di alam dan dapat terjadi dimana-mana tak

terkecuali di dalam tubuh kita. Antioksidan bersifat sangat mudah teroksidasi atau bersifat reduktor kuat dibanding dengan molekul yang lain. Jadi keefektifan antioksidan bergantung dari seberapa kuat daya oksidasinya dibanding dengan molekul yang lain. Semakin mudah teroksidasi maka semakin efektif antioksidan tersebut. Antioksidan didefinisikan sebagai senyawa yang mampu menunda, memperlambat atau menghambat reaksi oksidasi makanan atau obat. Antioksidan merupakan zat yang mampu melindungi sel melawan kerusakan yang ditimbulkan oleh radikal bebas (*Reactive Oxygen Species*). Antioksidan alami dapat memberikan peningkatan perlawanan dari kerusakan oksidatif dan sebagai substansi yang mempengaruhi kesehatan manusia. Konsumsi antioksidan seperti askorbat, tokoferol dan karotenoid banyak dikenal dalam hubungannya terdapat dalam kesehatan.

II. METODE PELAKSANAAN

1. Agar jumlah limbah biji salak di lingkungan setempat berkurang maka metode yang digunakan adalah sosialisasi dan ceramah proses pengolahan limbah biji salak menjadi bahan yang lebih berguna.
2. Agar mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam membuat kopi dari biji salak, maka metode yang digunakan adalah ceramah, demonstrasi, diskusi, dan tanya jawab.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui observasi langsung dan memberikan kuesioner kepada Gapoktan salak dan ibu-ibu Majelis Taklim dalam pelatihan pemanfaatan biji salak sebagai bahan dasar pembuatan kopi yang dibuat oleh para peserta. Hasil evaluasi diukur berdasarkan indikator:

1. Keseriusan dan kesungguhan warga Kelurahan Tonyamang dalam mengikuti penyampaian materi oleh para penyaji.
2. Jumlah peserta yang hadir mengikuti kegiatan ini dari hasil dokumentasi oleh tim pelaksana yang dilakukan pada saat kegiatan berlangsung, jumlah warga yang hadir sebanyak 34 orang pada hari pertama, 37 orang pada hari kedua dan 40 orang pada hari ketiga.
3. Paling sedikit 80 % warga telah mampu membuat kopi biji salak.

Jarak lokasi mitra yang jauh dari perguruan tinggi tim pelaksana menyebabkan kegiatan pelatihan tidak dapat dilaksanakan dengan maksimal. Keterbatasan yang dirasakan oleh tim pelaksana dalam hal ketersediaan sarana seperti LCD proyektor yang jumlahnya terbatas serta koneksi internet yang lambat sehingga

menyulitkan pemateri untuk menayangkan contoh pembuatan kopi salak dengan varian rasa.



Gambar 1. Pelatihan proses pembuatan kopi biji salak

Berdasarkan hasil kuesioner dan wawancara dengan warga setempat, beberapa dari warga mengharapkan agar kegiatan ini berkelanjutan sehingga mampu membantu warga dalam memasarkan produk kopi biji salak. Salah satu kekurangan dari produk kopi biji salak ini adalah belum dilakukan uji organoleptik dan uji fitokimia. Namun, berdasarkan hasil penelitian sebelumnya yang membuat kopi dari biji salak Bali (Karta et al., 2015) menyimpulkan kandungan kimia antioksidan, kafein, dan analisis proksimat Kopi Biji Salak berpotensi sebagai produk pangan lokal yang berdaya saing global khas Karangasem. Hal ini didukung oleh kandungan kapasitas antioksidannya 436,91 mg/L dan IC 50% 9,37 mg/mL, kafein yang rendah 0,207%, lemak yang rendah 2,95% serta karbohidratnya 80,98%. Ini juga didukung oleh kandungan air 6,24%; kadar abu 3,49%; dan protein 6,34%.



Gambar 2. Produk kopi biji salak yang telah dikemas

IV. KESIMPULAN

Setelah melaksanakan kegiatan PKM Gapoktan Salak Kelurahan Tonyamang Kecamatan Patampanua Kabupaten Pinrang mengenai pemanfaatan biji salak



**PROSIDING SEMINAR NASIONAL
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR
ISBN: 978-623-7496-01-4**

sebagai bahan dasar pembuatan kopi dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut:

1. Para peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini. Hal ini terlihat dari jumlah warga yang mengikuti kegiatan ini, yaitu sebanyak 34 orang pada hari pertama, 37 orang pada hari kedua dan 40 orang pada hari ketiga.
2. Setelah tim pelaksana melakukan observasi dan evaluasi menggunakan kuesioner diketahui bahwa lebih dari 80 % peserta yang telah mampu membuat kopi biji salak yang diamati pada sesi demonstrasi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada kepada seluruh staf dan civitas Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNM dan Pemerintah Kabupaten Pinrang Provinsi Sulawesi Selatan, yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan mengevaluasi kegiatan PKM hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Karta, Eva Susila, Mastra, dan 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, Jilid 1, No.2, Juli 2015. Hal 123-133.
- Latuconsina, N.H. Fatimawali dan Citraningtyas, G. 2014. Uji Efektivitas Diuretik Ekstrak Etanol Biji Salak pada Tikus Putih Galur Jantan Wistar. Jurnal Ilmiah Farmasi. 3 (3) : 176 – 181.
- Lokaria Eka dan Ivoni Susanti. 2018. Uji Organoleptik Kopi Biji Salak dengan Varian Waktu Penyangraian. Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains. Volume 1 No. 1 Juni 2018.