

Pembuatan Kopi Celup Dengan Varian Rasa Rempah Sebagai Imunitas

Fitriana Bunyanis, Wahyuni L Ode*, Dewi Lidiawati, Rustam T

Fakultas Teknologi Kesehatan dan Sains, Program Studi Diploma Tiga Farmasi, ITKES Muhammadiyah Sidrap, Sidrap, Indonesia

Email: ¹fitriana46@yahoo.com, ²*stkmswahyuni@gmail.com

Email Penulis Korespondensi: stkmswahyuni@gmail.com

Abstrak—Pengembangan industri pengolahan kopi di dalam negeri memiliki prospek yang sangat baik, mengingat konsumsi kopi masyarakat Indonesia sangat tinggi. Kopi celup merupakan modifikasi dari pembuatan kopi dengan menambahkan beberapa Tanaman herbal yang sudah diolah atau dikeringkan dan dihaluskan kemudian dimasukkan kedalam kantong ceh. Adapun tujuan dari pembuatan Kopi Celup sebagai Sebagai Imunitas. Bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan Kopi Celup yaitu Cengkeh, Khasiatnya Digunakan sebagai pengharum mulut, mengobati bisul dan sakit gigi, sebagai penghilang rasa sakit, penyedap masakan dan wewangian. Bagian yang digunakan adalah Bunga. Jahe, Memperkuat Sistem Imun Menangkal Infeksi Bakteri dan Virus Meredakan Sakit Otot Meredakan Morning Sickness Bagian yang digunakan Rimpang Jahe, Sereh Meningkatkan kekebalan tubuh, Mengurangi kolesterol dalam darah, Meningkatkan kualitas tidur, dan Menghilangkan rasa sakit, Kayu Manis Obat masuk angin, diare, perut kembung, tidak nafsu makan, sakit kepala, sariawan, asma, obat asam urat, tekanan darah tinggi dan masalah yang berhubungan dengan saluran pencernaan lainnya. Kopi kegunaan Stimulasi syaraf Pusat. Dalam Kegiatan ini masyarakat bukan hanya mendapatkan sebuah Penyuluhan mengenai Kopi Celup tetapi masyarakat dapat mengetahui pembuatan Kopi Celup dan bahan – bahan apa saja dalam Kandungan Kopi Celup.

Kata Kunci: Kopi; Celup; Herbal; Khasiat; Rempah

Abstract—The development of the domestic coffee processing industry has very good prospects, considering that the Indonesian people's consumption of coffee is very high. Dip coffee is a modification of making coffee by adding some herbal plants that have been processed or dried and mashed and then put into a ceh canton. The purpose of making Dip Coffee as Immunity. The ingredients used in the manufacture of Dip Coffee, namely Cloves, are used as mouth freshener, to treat boils and toothaches, as pain relievers, food flavoring and fragrances. The part used is Flowers. Ginger Strengthens the Immune System Prevents Bacterial and Viral Infection Relieves Muscle Pain Relieves Morning Sickness Parts used Ginger Rhizome, Lemongrass Increases immunity, Reduces cholesterol in the blood, Improves sleep quality, and relieves pain, Cinnamon Medicine for colds, diarrhea, stomach bloating, no appetite, headaches, canker sores, asthma, gout medications, high blood pressure and other problems related to the digestive tract. Coffee for Central Nervous Stimulation. In this activity, the community does not only get counseling about dip coffee, but the community can find out about the manufacture of dip coffee and what ingredients are in the contents of the dip coffee.

Keywords: Coffee; Dip; Herbs; Herbs; Efficacy; Spice

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan penghasil kopi terbesar ketiga di dunia setelah Brazil dan Vietnam, dengan luas area perkebunan kopi mencapai 1,3 juta hektar diantaranya tersebar di Aceh, Sumatra Utara, Lampung, Jawa Barat, Jawa Tengah, Bali, NTT, Sulawesi Selatan, hingga Papua. Jumlah kebutuhan kopi di Indonesia mencapai 121.107 ton per tahun (Data Kementerian Perindustrian, 2013). Jumlah tersebut diperkirakan akan terus meningkat dikarenakan semakin tingginya minat masyarakat Indonesia terhadap produk olahan kopi salah satunya minuman kopi. Hal tersebut dibuktikan dari tingginya pertumbuhan konsumsi produk kopi olahan dalam negeriyang mencapai 7,5 persen per tahun (Data Kementerian Perindustrian,2013). Kopi tidak hanya berperan penting sebagai sumber devisa melainkan juga merupakan sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia. Upaya meningkatkan produktivitas dan mutu kopi terus dilakukan sehingga daya saing kopi di Indonesia dapat bersaing di pasar dunia. Pengembangan industri pengolahan kopi di dalam negeri memiliki prospek yang sangat baik, mengingat konsumsi kopi masyarakat Indonesia sangat tinggi.

Karena semakin tingginya minat masyarakat Indonesia terhadap kopi, sementara produk olahan kopi yang tersedia belum terlalu banyak, kami ingin membuat inovasi kopi yang baru yaitu kopi rempah celup. Kopi celup merupakan kopi bubuk yang mempunyai rasa yang khas dan praktis dibawa kemana pun tanpa menghilangkan aroma serta cita rasanya. Pada dasarnya kopi celup sama saja seperti teh celup, kopi celup diperoleh dari biji kopi yang telah dihancurkan kemudian dimasukkan kedalam suatu kemasan yang berbentuk seperti filter (saringan). Kopi celup juga merupakan salah satu produk inovasi dari pengolahan kopi sangat beraneka ragam. Dengan adanya kopi celup maka ampas yang biasanya dihasilkan pada waktu kopi diseduh dengan air panas akan berkurang atau bahkan tidak ada sama sekali karena kopi celup merupakan kelanjutan dari proses pembuatan kopi instan. Pembuatan kopi rempah celup bertujuan untuk mengenalkan alternatif minuman baru yaitu kopi celup dengan varian rasa rempah. Kami memilih kopi celup karena proses penyajiannya yang sangat praktis. Kopi ini dikombinasikan dengan rempah-rempah tradisional. Jenis rempah-rempah yang dipakai yaitu jahe, kayu manis dan cengkeh. Kopi rempah memiliki banyak khasiat, antara lain:

a. Kopi jahe berkhasiat mengobati perut mual, menghangatkan tubuh, dan mengobati masuk angin.

- b. Kopi kayu manis berkhasiat menurunkan kolesterol, meringankan sakit pada penderita rematik, menghangatkan tubuh
- c. Kopi cengkeh berkhasiat untuk menghilangkan bau mulut dan menghangatkan tubuh dengan adanya pembuatan kopi rempah celup dengan bahan-bahan rempah Khas diharapkan mampu mengangkat industri kopi lokal yang ada di Sidrap.

2. METODE PELAKSANAAN

Pada bagian ini metode pelaksanaan berisi tahapan yang dilakukan dalam pelaksanaan pengabdian serta di gambarkan. Bagian berisikan tentang kajian kajian teoritis dari apa yang dilangsungkan pada kegiatan yang ada.

2.1 Cara Kerja

- a. Cara Membuat Rempah Bubuk
 1. Disangrai Kopi dan Dihaluskan.
 2. Dibersihkan Jahe, Sereh, Cengkeh dan Kayu Manis .
 3. Dikeringkan Selama 2 – 3 hari.
 4. Dihaluskan Rempah – Rempah menggunakan Blender.
 5. Dihomogenkan, Bubuk rempah telah siap.
- b. Cara Pembuatan Kopi Celup
 1. Kopi yang telah Dihaluskan Diambil Masing – masing 500 gram.
 2. Dicampurkan Dengan 5 sdm bubuk rempah yang telah dibuat.
 3. Diaduk Hingga tercampur rata.
 4. Dimasukkan kedalam kantong teh celup sebanyak 20 gram.
 5. Diikat kantong teh celup dengan benar.
 6. Kopi Celup rempah siap disajikan.
- c. Cara Penyajian Kopi Celup
 1. Disiapkan Gelas dan Sendok
 2. Disiapkan Kopi celup dalam gelas
 3. Diseduh dengan menggunakan air panas
 4. Tambahkan Gula Pasir Sesuai selera
 5. Kopi Rempah Celup siap diminum

2.1.1 Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian dilakukan di kantor desa Kanie, Kecamatan Maritengngae Kabupaten Sidenreng Rappang, Sulawesi Selatan yang dilaksanakan pada tanggal 18 Oktober 2022. Kegiatan pengabdian Masyarakat ini dihadiri oleh kepala desa beserta staf kantor desa Kanie dan juga dihadiri oleh masyarakat setempat serta dosen dan mahasiswa ITKeS Muhammadiyah Sidrap.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam kegiatan Pengabdian Masyarakat ini kami melakukan suatu kegiatan tentang pembuatan Pembuatan Kopi Celup Dengan Varian Rasa Rempah Sebagai Imunitas Kegiatan ini dilaksanakan didesa Kanie, Kecamatan Maritengngae, Kabupaten Sidenreng Rappang. Bertepatan di kantor desa kanie. Dimana dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini sangat berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat.

Kopi celup merupakan modifikasi dari pembuatan kopi dengan menambahkan beberapa Tanaman herbal yang sudah diolah atau dikeringkan dan dihaluskan kemudian dimasukkan kedalam kantong teh. Adapun tujuan dari pembuatan Kopi Celup sebagai Sebagai Imunitas.

Bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan Kopi Celup yaitu Cengkeh, Khasiatnya Digunakan sebagai pengharum mulut, mengobati bisul dan sakit gigi, sebagai penghilang rasa sakit, penyedap masakan dan wewangian. Bagian yang digunakan adalah Bunga. Jahe, Memperkuat Sistem Imun Menangkal Infeksi Bakteri dan Virus Meredakan Sakit Otot Meredakan Morning Sickness Bagian yang digunakan Rimpang Jahe , Sereh Meningkatkan kekebalan tubuh, Mengurangi kolesterol dalam darah, Meningkatkan kualitas tidur, dan Menghilangkan rasa sakit, Kayu Manis Obat masuk angin, diare, perut kembung, tidak nafsu makan, sakit kepala, sariawan, asma, obat asam urat, tekanan darah tinggi dan masalah yang berhubungan dengan saluran pencernaan lainnya. Kopi kegunaan Stimulasi syaraf Pusat. Bahan yang digunakan dalam pembuatan kopi celup dengan varian rasa terdapat dilingkungan Masyarakat sehingga memudahkan masyarakat dalam pembuatan kopi celup herbal.

Dalam Kegiatan ini masyarakat bukan hanya mendapatkan sebuah Penyuluhan mengenai Kopi Celup tetapi masyarakat dapat mengetahui pembuatan Kopi Celup dan bahan – bahan apa saja dalam Kandungan Kopi Celup.

Setelah Pemaparan Prosedur pembuatan Kopi Celup Dengan Varian Rasa Rempah Sebagai Imunitas, selanjutnya diakhiri dengan sesi Tanya jawab dimana respon masyarakat cukup baik terlihat dari beberapa pertanyaan yang diajukan kepada pemateri diantaranya adalah berapa lama ketahanan kopi CemaniJa ini bisa bertahan, untuk mengetahui ketahanan atau masa simpan Kopi CemaniJa harus dilakukan pengujian terlebih dahulu, yang kami buat hanya bagaimana cara mengolah yang ada disekitar kita.

Mengapa harus diangin – dianginkan dan disangrai, karena jika dikeringkan dibawah sinar matahari langsung zat yang ada pada bahan akan hilang. Apakah Rasa dari Kopi CemanisJa Manis atau mempunyai Rasa yang khas, Kopi CemasJa mempunyai rasa seperti kopi pada umumnya namun ciri khas dan aroma pada kopi CemasJa dengan aroma rempah yang menjadi ciri khas. Apakah kopi CemanisJa ini bisa dikatakan herbal, Kopi CemasJa ini berbahan dasar kopi hitam, jahe, sereh, kayu manis dan cengkeh merupakan bahan herbal.

3.1 Penjelasan Kegiatan

Pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan cara sosialisasi manfaat dan khasiat dari kopi dengan varian rasa rempah pilihan. Selain itu dilakukan demonstrasi cara pembuatan dari kopi dengan varian rasa rempah, agar masyarakat dapat membuat untuk di konsumsi rutin sebagai daya tahan tubuh atau bahkan menjadi salah satu usaha yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar dan juga untuk memanfaatkan tanaman dilingkungan sekitar.

3.2 Dokumentasi Kegiatan

Pada gambar satu menunjukkan pemaparan materi mengenai manfaat dari kopi varian rasa rempah, termasuk cara pembuatan dan penyimpanan yang baik agar kopi rempah tetap terjaga khasiatnya. Dalam pemaparan materi juga di berikan penjelasan mengenai cara pembuatan kopi rempah.



Gambar 1. Pemaparan Materi

Gambar kedua merupakan dokumentasi pada saat meracik kopi varian rasa rempah menggunakan takaran yang sesuai dengan petunjuk dan anjuran konsumsi harian.



Gambar 2. Demonstrasi peracikan kopi varian rasa rempah

Gambar ketiga merupakan penyerahan cendramata kepada kepala desa kanie sebagai bentuk apresiasi kesediaan menerima dan memfasilitasi pengabdian masyarakat dosen dan mahasiswa ITKES Muhammadiyah Sidrap



Gambar 3. Pemberian cendra mata kepada kepala desa mitra

Gambar terakhir merupakan dokumentasi seluruh peserta pengabdian dengan produk kopi dengan varian rempah.



Gambar 4. Foto bersama seluruh peserta pengabdian

4. KESIMPULAN

Dari hasil proses pengabdian masyarakat yang telah kami lakukan maka kami dapat menarik kesimpulan bahwa Kami melakukan pengabdian di Desa Kanie dengan memperkenalkan produk dan proses pembuatan Kopi Celup CemanisJa kepada para Masyarakat setempat. Adapun tanaman yang kami gunakan merupakan tanaman yang tumbuh di lingkungan Masyarakat setempat. Disini kami menggunakan tanaman herbal Cengkeh, Kayu manis, Sereh dan jahe. kami memilih tanaman herbal dikarenakan tanaman herbal Khasiatnya Digunakan sebagai pengharum mulut, mengobati bisul dan sakit gigi, sebagai penghilang rasa sakit, penyedap masakan dan wewangian. Bagian yang digunakan adalah Bunga. Jahe, Memperkuat Sistem Imun Menangkal Infeksi Bakteri dan Virus Meredakan Sakit Otot Meredakan Morning Sickness Bagian yang digunakan Rimpang Jahe , Sereh Meningkatkan kekebalan tubuh, Mengurangi kolesterol dalam darah, Meningkatkan kualitas tidur, dan Menghilangkan rasa sakit, Kayu Manis Obat masuk angin, diare, perut kembung, tidak nafsu makan, sakit kepala, sariawan, asma, obat asam urat, tekanan darah tinggi dan masalah yang berhubungan dengan saluran pencernaan lainnya. Kopi kegunaan Stimulasi syaraf Pusat. Tanaman yang digunakan mudah ditemukan oleh Masyarakat sehingga memudahkan masyarakat untuk melakukan pembuatan kopi celup sesuai tahapan yang telah dijelaskan. Pada dasarnya, kopi celup sama seperti teh celup, kopi celup diperoleh dari biji kopi, penyangraian, penggilingan, penyaringan bubuk kopi, pengisian pada kemasan filter dan pengemasan produk dengan memberikan varian rasa rempah. Dari proses pengabdian masyarakat yang telah kami lakukan di Desa Kanie, dapat merefleksikan keingintahuan masyarakat mengenai pembuatan Kopi Celup herbal dengan varian rasa rempah. Terbukti dengan antusiasnya masyarakat dalam mempertanyakan hal-hal yang berkaitan dengan proses pengolahan Kopi celup CemanisJa dan pemanfaatan tanaman herbal.

DAFTAR PUSTAKA

- Anief, 1996, Penggolongan Obat: berdasarkan khasiat dan penggunaan, 9-10, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Agoes, A. 2010. Tanaman Obat Indonesia. Buku 3. Salemba Medika. Jakarta.
- Artha, B.A.P, Wulandari Y.W, Suhartatik N.2020. *Aktivitas Antioksidan Kopirempah Dengan Penambahan Kapulaga (Amomum Compactum) Dan Kayu Manis (Cinnamomum Verum)*. JITIPARI Vol. 5 No. 2
- Budi, S.H. 2008. Ragam & Kkhasiat Tanaman Obat. Cetakan 1. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Hariana, A. 2004. Tumbuhan Obat Dan Khasiat. Penebar Swadaya. Jakarta.
- https://id.wikipedia.org/wiki/Kayu_manis
- <https://id.wikipedia.org/wiki/Jahe>
- <https://id.wikipedia.org/wiki/Cengkih>
- <https://kokap.kulonprogokab.go.id/detil/79/manfaat-dan-khasiat-batang-serai-bagi-kesehatan>