

Pembuatan Kopi Berbahan Dasar Kulit Buah Salak Di Desa Joring Lombang Kota Padang Sidimpuan

Susilawati Harahap

Institut Teknologi dan Kesehatan Sumatera Utara, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Susilawati Harahap

E-mail: susilawatiharahap1985@gmail.com

Abstrak

Kota Padang Sidimpuan merupakan salah satu daerah penghasil buah salah di Provinsi Sumatera Utara. Masyarakat yang pada umumnya sebagai petani buah Salak hanya menjual buah saja tidak diolah menjadi bentuk lain sehingga terdapat banyak sisa buangan/limbah berupa kulit dan biji salak. Pengabdian ini bertujuan untuk mengajarkan kepada masyarakat pembuatan kopi dari kulit buah salak karena kulit buah salak memiliki beberapa kandungan antibakteri seperti saponin, tanin, fenol, flavonoid, steroid/triterpenoid, terpenoid dan alkaloid yang terbukti bermanfaat untuk kesehatan. Pengabdian ini menggunakan teknik penyuluhan dan percontohan langsung pembuatan kopi dari kulit buah salak dari pengumpulan sampel sampai menjadi kopi. Manfaat dari kegiatan pengabdian ini adalah agar masyarakat dapat memanfaatkan bahan yang dianggap limbah menjadi bahan yang bermanfaat. Selain itu juga sebagai bahan kopi alternatif sehingga bisa membuat sendiri kopi untuk dirumah dan sekaligus bermanfaat untuk kesehatan.

Kata kunci - kulit buah salak, Kota Padang Sidimpuan, kopi, pembuatan, kesehatan

Abstract

Padang Sidimpuan City is one of the fruit-producing areas in North Sumatra Province. The people who are generally Salak fruit farmers only sell the fruit and do not process it into other forms so that there is a lot of waste in the form of zalacca peels and seeds. This service aims to teach the public how to make coffee from zalacca peels because zalacca peels have several antibacterial properties such as saponins, tannins, phenols, flavonoids, steroids/triterpenoids, terpenoids and alkaloids which are proven to be beneficial for health. This service uses counseling techniques and direct demonstrations of making coffee from salak fruit peels from collecting samples to making coffee. The benefit of this community service activity is that people can utilize materials that are considered waste into useful materials. Apart from that, it is also used as an alternative coffee ingredient so that you can make your own coffee at home and at the same time it is beneficial for health

Keywords - zalacca peel, Padang Sidimpuan City, coffee, manufacturing, health

PENDAHULUAN

Buah Salak merupakan salah satu komoditas utama dan merupakan ikon kota Padang Sidempuan. Sebagai daerah dengan ikon kota penghasil buah salak, kota Padangsidempuan mempunyai potensi lahan untuk pengembangan komoditi salak dengan luas 212,48 ha. Luas perkebunan salak terbesar Kota Padangsidempuan berada di Kelurahan Lubuk Raya sebanyak 80 Ha dan desa Tinjoman sebesar 52 Ha (BPS Padangsidempuan). Selama ini pemanfaatan buah salak hanya terbatas pada bagian buahnya saja yang langsung dijual oleh petani kepada pengepul. Selain itu juga beberapa tahun belakangan ini sudah terdapat beberapa sentra industri baik berupa rumahan maupun skala diatas rumahan yang lebih besar yang mengolah buah salak menjadi aneka produk. Beberapa produk yang dihasilkan berupa dodol salak, bolu salak, sirup salak, dan lainnya yang jika diperhatikan menambah nilai ekonomis buah salak. Disamping itu juga menambah pendapatan masyarakat dengan usaha yang dibuat.

Dampak lain yang ditimbulkannya adalah terciptanya limbah/ hasil buangan berupa kulit buah salak. Buah salak yang tidak terpakai otomatis akan menjadi limbah dan tidak dimanfaatkan. Selain itu di perkebunan salak juga banyak terdapat kulit buah salak yang tidak dimafataakan dengan baik. Hal ini disebabkan oleh ketidaktahuan masyarakat akan potensi kulit buah salak. Berdasarkan penelitian sebelumnya diketahui bahwa dalam kulit buah salak terdapat beberapa kandungan antibakteri seperti saponin, tanin, fenol, flavonoid, steroid/triterpenoid, terpenoid dan alkaloid yang terbukti mampu menghambat pertumbuhan jamur *Candida albicans* dan bakteri *Streptococcus mutans* (Shabir et al., 2018). Selain sebagai anti jamur kulit buah salak juga mengandung antioksidan. Uji fitokimia senyawa metabolit sekunder yang terdapat pada biji salak yakni senyawa flavonoid, tannin dan sedikit alkaloid. Efek farmakologi senyawa flavonoid di dalam ekstrak biji salak mampu menurunkan kadar glukosa dalam darah (Saputra, 2018)

Berdasarkan latar belakang diatas, perlu dilakukan suatu usaha yang dapat meningkatkan nilai daya guna dari kulit buah salak. Salah satu alternatif yang dapat dijadikan solusi atas masalah diatas adalah menjadikan kulit buah salak sebagai bahan dasar pembuatan kopi. Kopi, pada dasarnya merupakan minuman 'wajib' yang akan dikonsumsi para petani sebelum berangkat bekerja yang hampir rutin dilakukan setiap hari. Sehingga selain untuk mengurangi limbah bisa juga untuk memenuhi kebutuhan akan kopi. Tujuan pengabdian ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan cara pembuatan kopi dari kulit buah salak yang bahan dasarnya bisa didapatkan dengan mudah.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di desa Joring Lombang kota Padang Sidempuan selama 1 hari. Adapun kegiatan ini terdiri dari beberapa tahap yaitu :

- A. Pembukaan. Kegiatan ini meliputi kegiatan sambutan dan pemberian materi tentang pembuatan kopi berbahan dasar kulit buah salak
 - B. Pelatihan pembuatan merupakan kegiatan praktek dari materi yang telah diberikan
- Beberapa proses pengolahan berikut ini, yaitu :
1. Kulit buah salak yang sudah dikumpulkan dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada kulit buah salak
 2. Kulit buah salak yang sudah bersih dijemur dan disimpan di tempat yang kering agar kulit buah salak lebih cepat kering
 3. Setelah kulit buah salak kering, selanjutnya di sangrai dengan suhu atau api yang besar agar kulit buah salak lebih cepat menjadi warna hitam seperti kopi
 4. Pada saat kulit buah salak sudah berwarna hitam, selanjutnya digiling untuk menjadikan lebih halus.
 5. Selanjutnya di saring untuk mendapatkan tekstur yang lebih halus.
 6. Bubuk kopi dari kulit buah salak sudah dapat dijadikan kopi dengan menyeduhnya dengan air

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut ini adalah hasil kegiatan yang dilakukan pada kegiatan Pengabdian Masyarakat untuk memberikan pelatihan tentang pembuatan kopi berbahan dasar kulit buah salak di Desa Joring Lombang, Kota Padang sidempuan. Hal ini tentunya menambah pengetahuan masyarakat rumah tentang kegunaan kulit buah salak sebagai bahan dasar kopi. Masyarakat sangat tertarik dan antusias dalam pelatihan pembuatan kopi dari kulit buah salak ini karena merupakan kebutuhan sehari – hari. Sebagain besar masyarakat, khususnya bapak – bapak pasti mengosumsi kopi sebelum beerangkat bekerja. Hal ini tentu menambah pengeluaran untuk membeli kopi. Salah satu alternatif pengganti kopi yaitu kopi kulit buah salak dengan memanfaatkan kulit buah salak yang selama ini hanya dikonsumsi daging buah salaknya saja. biji salak selama ini belum dimanfaatkan oleh masyarakat, padahal biji salak dapat diolah menjadi produk pangan lokal yang bernilai ekonomis yaitu kopi biji salak (Karta, 2015). Selain untuk menghemat pengeluaran rumah tangga kopi dari kulit buah salak memiliki bnayak manfaat untuk kesehatan. Berdasarkan hasil uji aktivitas antibakteri tersebut menunjukkan bahwa ekstrak kulit buah salak dengan konsentrasi sampai 20% tidak mampu menghambat pertumbuhan bakteri *P. aeruginosa* secara in vitro (Sutriana, dkk 2021). Selain itu kulit buah salak berpotensi sebagai obat diabetes, karena dapat menurunkan kadar gula. Kulit buah salak juga ditengarai kmengandung simplicia dan cinnamic acid. Sehingga hal ini sangat baik untuk dikonsumsi oleh para penderita diabetes (Robbiya, 2021)



Gambar 1.

Foto dengan masyarakat peserta pembuatan kopi dari kulit buah salak

KESIMPULAN

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pelatihan dalam pembuatan kopi berbahan dasar kulit buah salak yang dilakukan pada masyarakat desa Joring Lombang Kota Padang sidempuan. Dengan adanya kegiatan ini, masyarakat bisa memanfaatkan waktu luang dan memanfaatkan limbah kulit buah salak selain untuk meningkatkan pendapatan juga untuk meningkatkan kesehatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih diucapkan kepada pihak – pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini di desa Joring Lombang Kota Padang Sidempuan

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kota Padangsidimpuan. (2023). Padangsidimpuan Dalam Angka. Padangsidimpuan. Diakses dari: <https://padangsidimpuankota.bps.go.id/>
- Karta, I.W. Susila Eva, L.A.N.K, Mastra, IN, Dikta Asnawa. (2015). Kandungan gizi pada kopi biji salak (Salacca zalacca) produksi kelompok tani abian salak desa sibetan yang berpotensi sebagai produk pangan local berantioksidan dan berdaya saing. Jurnal virgin, 1(2), 123- 133.
- Robbiyan, dkk. (2021). Penentuan Kadar Flavonoid Dari Ekstrak Kulit Salak (Salacca Zalacca. Reinw) Berdasarkan Perbedaan Pengeringan Simplisia. Lantanida Journal, Vol. 9 No. 1 (2021) 1-92
- Saputra, E., (2018). Kopi. Yogyakarta: Harmoni.
- Shabir ES, Rahmadani A, Meylina L, Kuncoro H. (2018). Uji fitokimia ekstrak kulit buah salak (Salacca zalacca) dan pengaruh ekstrak terhadap pertumbuhan bakteri Streptococcus mutans dan jamur Candida albicans. Proc. The 8 th Mulawarman Pharmaceuticals Conferences. Samarinda, Indonesia. 20- 21 Nov 2018. Pp. 314-320.
- Sutriana, dkk. (2021). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Salak sebagai Antibakteri Pseudomonas aeruginosa. pISSN: 2085-2495; eISSN: 2477-2712