Kopi dari Biji Salak

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kopi adalah salah satu minuman yang banyak disukai setiap orang. Pada umumnya kopi terbuat dari biji kopi asli, apakah anda pernah memikirkan pembuatan dari bahan lain ? ternyata selain dari kopi biji asli pembuatan kopi juga bisa dari bahan lain.

Banyak orang yang tidak sadar adanya sumber alternatif lain dan sangat mudah untuk dijumpai di sekitar lingkungan kita. Misalnya biji salak, selama ini salak dianggap sebagai buah-buahan yang hanya dapat dinikmati daging buahnya saja. Tetapi masyarakat belum menyadari bahwa sesungguhnya biji salak yang memiliki tekstur sangat keras, berbentuk bulat, dan berwarna coklat, dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan kopi.

Selama ini biji salak hanya sebagai limbah yang tidak berguna dan tidak dimanfaatkan. Biji salak dianggap kurang mempunyai daya guna, sesungguhnya dibalik biji salak tersebut terdapat manfaat yang luar biasa bagi kesehatan tubuh kita. Contohnya kandungan serat yang tinggi dapat mengobati diare.

Pembuatan kopi dari biji salak tidak memerlukan biaya yang banyak. Dan tentunya akan membuat para pecinta kopi dapat menghemat uang mereka. Selain hemat biaya, pembuatan kopi dari biji salak sangat unik dan akan menjadi hal yang baru.

Oleh sebab itu, penelitian ini dikhususkan untuk pembuatn kopi dari biji salak dan diharapkan pembuatan kopi dari biji salak ini dapat memberikan sumbangan bagi masyarakat sekitar dan dunia wirausaha.

B. Rumusan Masalah

1. Apa manfaat biji buah salak ?
2. Apa kandungan yang terdapat dalam biji buah salak ?
3. Bagaimana proses pembuatan kopi dari biji buah salak ?
4. Bagaimana respon konsumen pada kopi dari biji buah salah ?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui manfaat biji buah salak.
2. Mengetahui kandungan yang terdapat dalam biji buah salak.
3. Mengetahui alternatif sumber pangan yang dapat dibuat dari pemanfaatan biji buah salak.

4. Menciptakan citarasa yang khas dan beraroma lain pada kopi.
5. Mengasah kemampuan kami dalam berwirausaha.

D. Manfaat Penelitian

1. Untuk menghasilkan deskripsi manfaat biji buah salak.
2. Untuk menghasilkan deskripsi kandungan-kandungan yang terdapat dari dalam biji buah salak.
3. Untuk menghasilkan deskripsi alternatif sumber pangan dari pemanfaatan biji buah salak.

BAB II
KERANGKA TEORI

A. Landasan Teori

1. Klasifikasi Biji Buah Salak

Salak adalah sejenis palma dengan buah yang biasa di makan. Ia dikenal juga sebagai salak. Dalam bahasa inggris disebut salak atau ***snake fruit***, sementara nama ilmiahnya adalah salacca zalacca. Buah salak termasuk spesies S.zallaca, genus Salacca, famili Arecaceae, ordo Arecales, kelas Liliopsida, divisi Magnoliophyta, dan kerajaan plantae.

Palma berbentuk perdu atau hampir tidak berbatang, berduri banyak, melata, dan beranak banyak, tumbuh menjadi rumbun yang rapat dan kuat. Batang menjalar di bawah atau di atas tanah, membentuk rimpang, sering bercabang, diameter 10-15 cm. Daun majemuk menyirip, panjang 3-7 cm, tangkai daun, pelepah, dan anak daun berduri panjang, tipis dan banyak, warna duri kelabu dan kehitaman. Anak daun berbentuk lanset dengan ujung meruncing, berukuran sampai 8 x 85 cm, sisi bawah keputihan oleh lapisan lilin. Karangan bunga jantan kebanyakan berumah dua (dioesis), terletak dalam tongkol majemuk yang muncul di ketiak daun, bertangkai, mula-mula tertutup oleh selundang, yang belakang mengering dan mengurai menjadi serupa serabut. Tongkol bunga betina 20-30 cm, bertangkai panjang, terdiri atas 1-3 bulir panjang mencapai 10 cm. Buah tipe buah batu berbentuk segitiga agak bulat atau bulat telur terbalik, runcing di pangkalnya dan membulat di ujungnya, panjang 2,5-10 cm, terbungkus oleh sisik berwarna kuning coklat sampai coklat merah mengkilap yang tersusun seperti genting, dengan banyak duri kecil yang mudah putus di ujung masing-masing sisik. Dinding buah tengah (sarkotesta) tebal berdaging, kuning krem sampai keputihan, berasa manis, masam atau sepat.

Secara ilmiah belum ada penelitian yang membuktikan klasifikasi dan kandungan yang terdapat di dalam biji salak. pada umumnya, buah salak memiliki 1-3 butir, dengan warna yang coklat hingga kehitaman, keras, 2-3 cm panjangnya.

2. Manfaat Biji Buah Salak

Menurut.....(2015) Salak banyak memiliki banyak manfaat. Terutama pada zat polifenol. **Polifenol** adalah kelompok zat kimia yang ditemukan pada tumbuhan. Zat ini memiliki tanda khas yakni memiliki banyak gugus fenol dalam molekulnya. Polifenol berperan dalam memberi warna pada suatu tumbuhan seperti warna daun saat musim gugur.Pada beberapa penelitian disebutkan bahwa kelompok polifenol memiliki peran sebagaiantioksidan yang baik untuk kesehatan. Antioksidan polifenol dapat mengurangi risikopenyakit jantung dan pembuluh darah dan kanker. Terdapat penelitian yang menyimpulkan polifenol dapat mengurangi

risiko penyakit Alzheimer. Polifenol dapat ditemukan pada kacang-kacangan, teh hijau, teh putih, anggur merah,anggur putih, minyak zaitun dan turunannya, cokelat hitam, dan delima.Kadar polifenol yang lebih tinggi dapat ditemukan pada kulit buah seperti pada anggur,apel, dan jeruk.

BAB III
METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk penelitian jenis eksperimen di bidang Ilmu Teknologi pangan. **Percobaan** atau disebut juga **eksperimen** (dari Bahasa Latin: *ex-periri* yang berarti menguji coba) adalah suatu set tindakan dan pengamatan, yang dilakukan untuk mengecek atau menyalahkan hipotesis atau mengenali hubungan sebab akibat antara gejala.[1] Dalam penelitian ini, sebab dari suatu gejala akan diuji untuk mengetahui apakah sebab (variabel bebas) tersebut memengaruhi akibat (variabel terikat). Penelitian ini banyak digunakan untuk memperoleh pengetahuan dalam bidang ilmu alam dan psikologi sosial.

B. Alat dan Bahan

1. Pembuatan Kopi dari biji salak

a. Alat pembuatan kopi dari biji salak

Alat yang digunakan untuk pembuatan biji salak adalah wajan, spatula, kompor, blender, alat tumbuk, dan ayakan.

b. Bahan pembuatan kopi dari biji salakBahan untuk membuat kopi dari biji salak adalah biji salak.

C. Prosedur Penelitian

1. pembuatan kopi dari biji salak :

a. Perlakuan Pendahuluan

Kopi biji salak di buat dari biji salak yang sudah terbuang. Biji salak di cuci hingga bersih kemudian di panaskan dengan suhu ± satu minggu, kemudian siapkan wajan yang sudah di panakan hingga suhu 90º agar matangnya merata, kemudian sangrai hingga mengeluarkan aroma salak dan hitam pekat.

b. Perlakuan Utama

Dari hasil perlakuan pendahuluan tersebut untuk menghasilkan hasil terbaik saat menyangrai biji salak hingga menghitam. Kemudian tiriskan hasil sangrai ± 5-15 menit, tumbuk hingga menjadi halus. Lalu blender untuk mendapat hasil yang lebih halus lagi.

2. Prosedur pembuatan kopi dari biji salak

1. Cuci dan bersihkan biji salak.
2. Keringkan kurang lebih satu minggu
3. Siapkan wajan yang telah dipanaskan dengan suhu sekitar 90º.
4. Masukkan biji ke dalam wajan yang telah dipanaskan hingga biji salak berwarna hitam pekat.
5. Tiriskan hasil sangrai biji salak selam 5 – 10 menit.
6. Kemudian tumbuk hingga halus
7. Kemudian blender untuk hasil yang lebih halus lagi.

D. Rancangan Percobaan

Rancangan percobaan dalam penelitian ini adalah faktorial yang meliputi variabel lama pengeringan. Adapun jumlah biji yang dikeringkan sebanyak ± 10 unit dengan ulangan 2 kali percobaan.

BAB IV
PEMBAHASAN

1. Manfaat Biji Salak

1. Kandun Biji salak dapat digunakan sebagai adsorben untuk menurunkan kadar Cr(VI).

2. Waktu optimum yang diperlukan untuk adsorpsi ion Cr(VI) oleh adsorben serbuk bijisalak adalah 60 menit. Karakteristik adsorpsi Cr(VI) oleh serbuk biji salak cenderung mengikuti pola isotherm adsorpsi Langmuir dengan koefisien korelasi R^2 dengan nilai 0,9923.
3. Ukuran optimum adsorben biji salak berbanding terbalik dengan jumlah Cr(VI)yang teradsorpsi. Semakin kecil ukuran adsorben, semakin besar pula luas permukaan untuk mengadsorp. Ukuran optimum serbuk biji salak sebesar 125 μm dengan prosentase adsorpsi Cr(VI) sebesar 45,2 %.

Jadi biji salak apabila di konsumsi oleh tubuh manusia maka bisa menyembuhkan asam urat serta mencegah berbagai penyakit lain yang menggangu kesehatan.

2. Kandungan dalam Biji Salak

Ternyata kandungan yang ada pada kopi biji buah salak tersebut berguna untuk :

- menggempur Hipertensi atau Darah Tinggi
- dan juga Asam Urat

- ## Proses Pembuatan Kopi dari Biji Salak
- Proses Pembuatan Kopi Biji salakBiji salak yang sudah tua di cuci sampai bersih lalu dikeringkan.
- Setelah kering biji buah salak tersebut kita sangrai (digoreng tanpa menggunakan minyak) sampai benar – benar matang, tetapi jangan sampai gosong agar kalau jadi kopi agar tidak pahit.
- Kemudian biji salak yang telah di sangrai tersebut ditumbuk sampai halus.
- dan kemudian kita saring, guna memperoleh bubuk biji salak yang lembut atau sesuai keinginan

Nah dari bubuk biji salak tersebut, baru bisa kita buat menjadi kopi buah biji salak yang nikmat.

BAB V

KESIMPULAN

Biji salak dapat dijadikan alaternatif minuman penghangat masyarakat yang memiliki khasiat yang baik bagi peminumnya. Degan demikian kopi biji buah salak dapat dimanfaatkan sebagai alternatif minuman penghangat masyarakat selain teh, wedang, dan minuman penghangat lainnya**.**