

# Inovasi Pembuatan Teh Berkualitas Tinggi dari Daun Kopi Azizah di Desa Galengdowo, Kecamatan Wonosalam, Kabupaten Jombang

Hawa Aritma Sunarko Putri<sup>1</sup> dan Caecilia Pujiastuti<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik dan Sains, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”  
Jawa Timur, Surabaya, Indonesia

<sup>2</sup> Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik dan Sains, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”  
Jawa Timur, Surabaya, Indonesia

## Abstrak

Daun kopi diketahui memiliki manfaat kesehatan yang signifikan. Beberapa kandungan utama dalam daun kopi yang berperan dalam memberikan manfaat kesehatan antara lain adalah alkaloid, kafein, flavonoid, polifenol, dan saponin. Kehadiran senyawa antioksidan, seperti asam fenolik, membantu melindungi tubuh dari radikal bebas yang dapat menjadi faktor risiko penyakit kronis serta dapat mendukung sistem kekebalan tubuh dengan melindungi sel-sel imun dari kerusakan oksidatif sehingga dapat membantu melawan infeksi dan penyakit. Fokus penelitian adalah inovasi dalam mengubah daun kopi menjadi teh celup dengan potensi nilai ekonomis dan manfaat kesehatan. Pendekatan inovatif ini muncul sebagai solusi untuk mengatasi limbah pertanian dan memanfaatkan daun kopi yang sebelumnya terabaikan. Proses pembuatan teh celup melibatkan berbagai tahap, mulai dari pemetikan, sortasi, pencucian, pemotongan, pengeringan, hingga pengemasan. Daun kopi dipilih berdasarkan jenisnya, yaitu kopi Azizah dari Desa Galengdowo. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk teh celup ini tidak hanya memiliki rasa yang unik, sedikit pahit, dan aroma kopi yang khas, tetapi juga dapat disajikan dengan tambahan bahan pendukung seperti madu, kayu manis, dan kurma agar terdapat perpaduan rasa yang enak dan beraroma. Penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan industri minuman berbasis daun kopi, menggali potensi baru dalam diversifikasi produk kopi, dan menciptakan alternatif yang berkelanjutan dan berdaya saing tinggi di pasar minuman global.

**Kata Kunci:** Daun kopi, Teh, Antioksidan, Minuman

## 1. PENDAHULUAN

---

\*Correspondence:

Caecilia Pujiastuti

E-mail: [caecilia.tk@upnjatim.ac.id](mailto:caecilia.tk@upnjatim.ac.id)

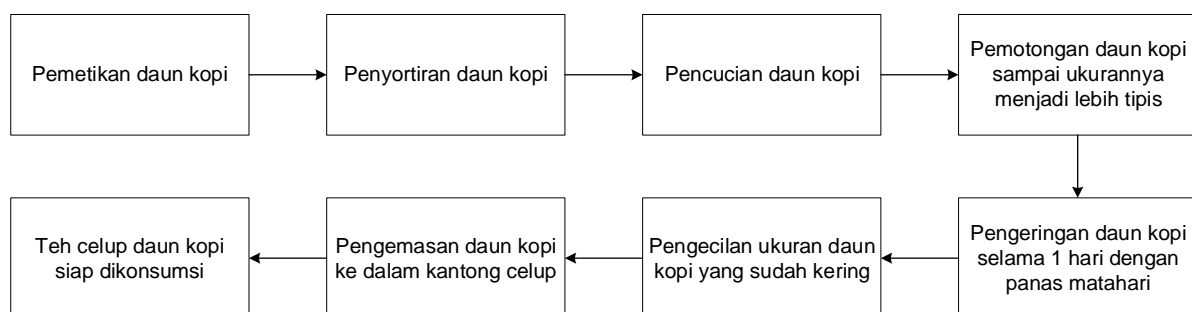
Desa Galengdowo, Kecamatan Wonosalam, yang dikenal sebagai daerah pertanian dengan mayoritas warganya memiliki perkebunan kopi, pemangkasan pohon kopi menjadi strategi vital dalam merawat tanaman tersebut [2]. Pemangkasan tidak hanya berkontribusi pada pertumbuhan yang lebih sehat, tetapi juga membuka peluang baru untuk memanfaatkan daun kopi yang sebelumnya terabaikan. Daun kopi yang dihasilkan dari pemangkasan seringkali terbuang sia-sia, namun, dengan adanya kesadaran akan potensi nilai ekonomis dan manfaat kesehatan, pendekatan inovatif untuk mengolahnya menjadi teh kopi muncul sebagai solusi yang menarik.

Pengolahan daun kopi menjadi teh tidak hanya menjadi langkah untuk mengurangi limbah pertanian tetapi juga merupakan cara untuk meningkatkan nilai tambah produk lokal. Daun kopi diketahui memiliki manfaat kesehatan yang signifikan, dan dengan memanfaatkannya untuk pembuatan teh, masyarakat Desa Galengdowo dapat menciptakan produk berkualitas tinggi yang memiliki potensi pasar yang baik. Kandungan nutrisi dalam daun kopi yang kemudian diolah menjadi teh celup, menyediakan sejumlah nilai gizi yang baik. Beberapa kandungan utama dalam daun kopi yang berperan dalam memberikan manfaat kesehatan antara lain adalah alkaloid, kafein, flavonoid, polifenol, dan saponin. Kehadiran senyawa antioksidan, seperti asam fenolik, membantu melindungi tubuh dari radikal bebas, yang dapat menjadi faktor risiko penyakit kronis [1].

Pembuatan teh dari daun kopi menjadi langkah strategis untuk mendiversifikasi sektor pertanian, memberikan alternatif ekonomi kepada petani kopi, dan meningkatkan daya saing produk lokal di pasar. Aspek keberlanjutan juga menjadi fokus, di mana upaya ini mendukung siklus pertanian yang lebih berkelanjutan dan berkontribusi pada pelestarian lingkungan. Selain manfaat ekonomi dan lingkungan, tujuan ini juga mencakup pemberdayaan masyarakat setempat, menciptakan lapangan kerja lokal, serta memperkenalkan produk kopi yang unik dan bernilai tinggi secara kesehatan.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Tahapan proses pada pembuatan minuman teh celup dari daun kopi diantaranya yaitu pemetikan, sortasi, pencucian, pemotongan daun, pengeringan, pengecilan ukuran, pengemasan, penyeduhan, dan sosialisasi produk. Jenis daun kopi yang dipetik yaitu jenis kopi azizah, yang diperoleh dari Desa Galengdowo, Wonosalam, Jombang. Berikut diagram alir pembuatan teh celup dari daun kopi:



\*Correspondence:

Caecilia Pujastuti

E-mail: [caecilia.tk@upnjatim.ac.id](mailto:caecilia.tk@upnjatim.ac.id)

Proses pembuatan teh celup dari daun kopi dimulai dengan pemetikan daun kopi, daun yang dipetik adalah daun yang berada di pucuk tangkai. Saat tahapan sortasi, daun yang mengalami kerusakan atau sudah tidak layak untuk diolah akan dipisahkan. Daun yang sudah lolos proses sortasi akan dicuci dengan air sampai bersih hingga terpisah dengan kotoran-kotoran yang menempel di daun. Kemudian daun dipotong tipis dan memanjang, untuk mempersingkat proses pengeringan selain itu agar bentuknya seragam dan mudah untuk diremuk. Pengeringan dilakukan secara manual yaitu menggunakan panas matahari  $\pm$  1 hari. Metode ini dipilih untuk menjaga kualitas daun, serta untuk mengurangi bau gosong dari teh dan rasa akan menjadi lebih pahit jika pengeringan dilakukan dengan oven atau disangrai. Tahapan pengecilan ukuran dilakukan dengan menghancurkan daun-daun yang sudah kering secara manual yaitu dengan cara diremuk. Setelah itu, proses pengemasan dengan memasukkan 1sdm daun ke dalam kantong seduh agar teh dapat lebih mudah dikonsumsi. Teh celup daun kopi diseduh dengan air panas dengan suhu 70-90°C selama 3-5 menit dan gula sesuai selera. Tahapan terakhir yaitu sosialisasi mengenai produk teh daun kopi kepada warga Desa Galengdowo.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan, berikut ini adalah kumpulan kegiatan yang telah dilakukn beserta dengan tanggal pelaksanaan pembuatan teh daun kopi hingga pengemasan teh daun kopi:

| No | Tanggal         | Kegiatan  | Keterangan       |
|----|-----------------|---|------------------|
| 1  | 19 Oktober 2023 | Pemetikan daun kopi di kebun warga (Pak Juki)             | Sudah Terlaksana |
| 2  | 22 Oktober 2023 | Pembuatan Produk Teh Daun Kopi                            | Sudah Terlaksana |
| 3  | 23 Oktober 2023 | Pengemasan teh daun kopi dengan nama jual (Teh Asisa)     | Sudah Terlaksana |
| 4  | 28 Oktober 2023 | Sosialisasi Produk TEH ASISA kepada warga Desa Galengdowo | Sudah Terlaksana |

Antioksidan merupakan senyawa kimia yang memiliki kemampuan untuk memberikan hidrogen radikal untuk memadamkan oksigen radikal, sehingga tercapai keseimbangan oksidan-antioksidan, yang dapat mengatur fungsi sistem imun dalam menjaga integritas fungsi lipida membran, protein seluler, asam nukleat serta mengatur ekspresi gen, yang dapat mencegah timbulnya kanker [3]. Daun kopi memiliki kandungan alkaloid, saponin, flavonoid dan polifenol. Kandungan fenolik daun kopi dapat digunakan sebagai bahan alami dalam minuman yang kaya akan antioksidan. Berdasarkan hal tersebut, pemanfaatan daun kopi menjadi teh celup sangat berpotensi dalam aspek kesehatan maupun ekonomi. Selain aspek ekonomi, pemanfaatan daun kopi menjadi teh juga menciptakan keberlanjutan lingkungan dengan mereduksi limbah pertanian dan memberikan dampak positif pada ekosistem lokal. Dengan

\*Correspondence:

Caecilia Pujiastuti

E-mail: [caecilia.tk@upnjatim.ac.id](mailto:caecilia.tk@upnjatim.ac.id)

membawa nilai tambah ini, pemanfaatan daun kopi menjadi teh bukan hanya menjadi langkah praktis dalam mengelola sumber daya, tetapi juga menjadi instrumen penting dalam mewujudkan pertanian yang lebih berkelanjutan dan berdaya saing tinggi. Hasil yang didapatkan dari produk teh celup daun kopi kami yaitu teh dengan rasa sedikit pahit dan terdapat aroma kopi ketika sudah diseduh. Saran penyajian produk teh celup daun kopi yaitu dengan penambahan bahan pendukung lain seperti madu, kayu manis, dan kurma.



**Gambar 1.** Produk teh celup dari daun kopi

#### 4. KESIMPULAN

Proses pemangkasan pohon kopi menjadi langkah awal yang efektif dalam pengelolaan sumber daya pertanian dan pengurangan limbah. Transformasi daun kopi Azizah menjadi teh celup bukan hanya memberikan nilai ekonomis yang signifikan melalui diversifikasi produk lokal, tetapi juga membuka pintu kepada manfaat kesehatan yang terkandung dalam senyawa-senyawa seperti kafein, flavonoid, polifenol, dan saponin. Dengan memanfaatkan potensi alam secara optimal, Desa Galendowo menciptakan produk unik yang mencerminkan identitas lokalnya, menggabungkan tradisi pertanian dengan keberlanjutan lingkungan. Selain itu, pemanfaatan daun kopi Azizah untuk teh celup juga mendorong pemberdayaan masyarakat setempat melalui penciptaan lapangan kerja dan peningkatan kesejahteraan ekonomi. Inovasi ini tidak hanya memperkuat sektor pertanian, tetapi juga menegaskan komitmen terhadap pelestarian budaya dan keberlanjutan ekonomi di Desa Galendowo. Dengan demikian, teh celup dari daun kopi Azizah bukan hanya sebuah minuman, tetapi juga sebuah cerita tentang kreativitas, keberlanjutan, dan kesejahteraan masyarakat.

#### PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Dengan penuh rasa syukur, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus kepada seluruh perangkat Desa Galendowo dan warga desa atas kerjasama dan dukungan yang luar biasa selama kegiatan MBKM Bina Desa Teknik Kimia UPN “Veteran” Jawa Timur. Partisipasi aktif dan dedikasi

---

\*Correspondence:

Caecilia Pujastuti

E-mail: [caecilia.tk@upnjatim.ac.id](mailto:caecilia.tk@upnjatim.ac.id)

yang diberikan oleh seluruh tim perangkat Desa dan warga desa sangat berarti dalam mewujudkan keberhasilan kegiatan ini. Dukungan penuh dari Desa Galengdowo, terutama dalam implementasi inovasi teknik kimia pada pengolahan daun kopi menjadi teh, memberikan kontribusi positif pada pengembangan dan peningkatan potensi lokal. Terima kasih atas keramahan dan kerjasama yang luar biasa selama proses pelaksanaan MBKM Bina Desa Teknik Kimia UPN “Veteran” Jawa Timur. Keterlibatan dan semangat positif dari seluruh perangkat Desa telah menciptakan lingkungan kerja yang inspiratif dan memotivasi. Juga, penulis mengucapkan terima kasih kepada program studi Teknik Kimia yang telah menyelenggarakan kegiatan MBKM Bina Desa. Hal ini memungkinkan mahasiswa untuk memperoleh pengetahuan dan pengalaman berharga di lingkungan di luar kampus. Semoga keberhasilan ini membawa dampak positif jangka panjang bagi kemajuan dan kesejahteraan seluruh komunitas.

## REFERENSI

- [1] Dewiansyah, H., Ujianti, R. M. D., & Nurdyansyah, F. 2022, ‘STUDI PEMBUATAN TEH CELUP DARI DAUN KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*) (KAJIAN VARIASI SUHU PENYANGRAIAN DAUN UMUR DAUN)’, Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan), Vol. 8, No. 2, Hal. 50-59
- [2] Pandin, M. Y. R., Sandari, T. E., & Trihastuti, A. 2022, ‘Menggali Kreativitas Dan Memanfaatkan Hasil Bumi Untuk Pemberdayaan Masyarakat Dan Ketahanan Perekonomian Masyarakat’, Jurnal Abdimas (Journal of Community Service), Vol. 4, No. 1, Hal. 177-187
- [3] Pristiana, D. Y., Susanti, S., & Nurwanto 2017, ‘Antioksidan dan Kadar Fenol Berbagai Ekstrak Daun Kopi (*Coffea sp.*): Potensi Aplikasi Bahan Alami untuk Fortifikasi Pangan’, Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, Vol. 6, No. 2, Hal. 89-92