

PEMBUATAN KOPI DARI BIJI KURMA

MAKING COFFEE FROM DATE SEEDS

¹Rahmasari Ismet, ²Agustina Dyah Setyowati, ³Dina Adelina

^{1,2,3} Prodi Teknik Kimia · Fakultas Teknik, Universitas Pamulang, Tangerang Selatan
E-mail: ¹dosen02387@unpam.ac.id; ²dosen00991@unpam.ac.id; ³dosen02861@unpam.ac.id

ABSTRAK

Kopi telah menjadi bagian tak terpisahkan dari gaya hidup banyak orang, namun kebutuhan akan minuman alternatif yang lebih sehat dan rendah kafein mendorong eksplorasi terhadap bahan-bahan alami lainnya. Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat. Salah satu potensi yang masih jarang dieksplorasi adalah biji kurma (*Phoenix dactylifera*), yang selama ini lebih sering berakhir sebagai limbah sisa konsumsi daging buahnya. Padahal, biji kurma diketahui mengandung senyawa bioaktif seperti polifenol dan antioksidan yang berkontribusi terhadap kesehatan tubuh. Kegiatan PkM ini bertujuan menambah pengetahuan para siswa/i di SMK Dua Mei. Penyuluhan/sosialisasi diawali dengan pembukaan, pemaparan materi, sesi tanya jawab dan *doorprize*. Metode pembuatan kopi dari biji kurma dimulai dengan pembersihan dan pengeringan biji kurma. Selanjutnya, biji kurma disangrai selama 30-45 menit sampai berwarna kecoklatan. Biji kurma kemudian dihaluskan, hingga diperoleh bubuk halus seperti bubuk kopi yang berasal dari tanaman kopi. Hasilnya menunjukkan bahwa biji kurma dapat menjadi bahan alternatif kopi, dengan cita rasa yang lebih *lights*. Kopi dari biji kurma juga memiliki nilai tambah dari sisi kesehatan, karena tidak mengandung kafein.

Kata Kunci : Biji Kurma, Kopi, Kurma.

ABSTRACT

Coffee has become an integral part of many people's lifestyles. However, the demand for healthier and lower-caffeine alternative beverages has encouraged the exploration of other natural ingredients. Alongside the growing public awareness of healthy living, one potential that remains underexplored is the date seed (*Phoenix dactylifera*), which is often discarded as waste after the flesh is consumed. In fact, date seeds are known to contain bioactive compounds such as polyphenols and antioxidants that contribute to overall health. This community service activity (PkM) aims to enhance the knowledge of students at SMK Dua Mei. The outreach session includes an opening, presentation of the material, a Q&A session, and door prizes. The process of making coffee from date seeds begins with cleaning and drying the seeds. Then, the seeds are roasted for 30–45 minutes until they turn brown. After roasting, the seeds are ground into a fine powder resembling traditional coffee powder. The results show that date seeds can serve as an alternative coffee ingredient, offering a lighter flavor. Additionally, coffee made from date seeds has added health benefits, as it contains no caffeine.

Keywords : Date Seeds, Coffee, Dates.

I. PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu minuman yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Permintaan kopi semakin meningkat seiring banyaknya muncul *coffee shop* yang menjadikan salah satu *lifestyle*. Minuman kopi memiliki citarasa yang khas, jika dibandingkan dengan minuman lainnya. Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat tentang kesehatan dengan menerapkan gaya dan pola hidup yang sehat. Salah satu upaya inovasi dan memanfaatkan bahan alami dilakukan dengan pengolahan biji kurma menjadi bubuk kopi. Hal ini sebagai bentuk salah satu inovasi pangan, khususnya pangan fungsional (Kustyawati et al., 2019).

Buah kurma atau yang dikenal dengan nama ilmiah *Phoenix dactylifera* L merupakan salah satu jenis tumbuhan palem yang buahnya memiliki rasa manis sehingga dapat dikonsumsi oleh banyak orang (Krueger, 2007). Tanaman kurma merupakan salah satu tanaman yang tertua di dunia dan hingga saat ini masih terpelihara keberadaannya di banyak negara (Al Munawwarah, 2015). Biji kurma merupakan biji dengan satu lembaga (monokotil). Biji kurma tidak memiliki aroma atau tidak berbau dan memiliki rasa hambar yang sedikit pahit. Umumnya biji kurma memiliki warna coklat terang dan coklat gelap (Hamada et al., 2002). Menurut Hamada et al. (2002), biji kurma berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan pangan bagi manusia. Hal tersebut dapat terlihat dari komposisi yang terkandung pada biji kurma. Biji kurma mengandung 71,9–73,4% karbohidrat, 5–6,3% protein, dan 9,9–13,5% lemak. Biji kurma juga mengandung vitamin dan serat (*dietary fibre*) dengan persentase yang cukup tinggi, yaitu sebesar 6,4–11,5% serta beberapa asam amino yang terkandung dalam biji kurma. Senyawa yang terkandung dalam biji kurma memiliki potensi untuk menjadi produk yang bermanfaat bagi kesehatan manusia (Sania dan Widyaningsih, 2024). Biji kurma sering dianggap sebagai limbah setelah daging buahnya dimanfaatkan. Namun, biji kurma ternyata mengandung berbagai senyawa bioaktif yang sangat berguna, baik untuk kesehatan tubuh manusia, diantaranya: serat, antioksidan, asam amino, lemak sehat, mineral dan vitamin. Manfaat kegiatan PkM ini adalah menambah pengetahuan para siswa/i tentang pemanfaatan biji kurma menjadi kopi.

II. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan PkM ini dengan judul Pembuatan Kopi Dari Biji Kurma telah dilaksanakan pada hari Senin tanggal 12 Mei 2025 pukul 08.00 - 12.00 WIB. Secara umum kegiatan PKM ini dilakukan dalam beberapa tahap yaitu: Tahap persiapan kegiatan survei lokasi mitra, persiapan materi sosialisasi, tahap pemaparan materi, sesi tanya jawab dan *doorprize*.

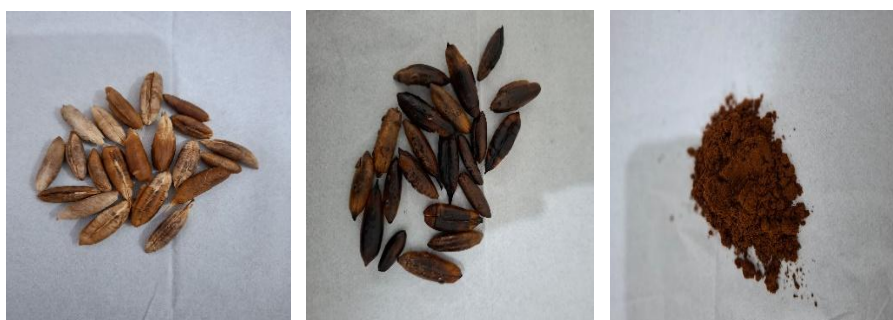
Kopi dari biji kurma dibuatkan dengan beberapa proses yakni: langkah pertama, biji kurma dibersihkan dari sisa daging buahnya. Selanjutnya biji kurma yang telah bersih direndam air selama beberapa jam dengan tujuan agar sisa-sisa daging buah dibijinya sudah tidak ada yang menempel. Biji kurma selanjutnya dibilas sampai benar-benar bersih. Kemudian, biji kurma dijemur dibawah sinar matahari selama 2 sampai 3 hari sampai kering. Setelah kering, biji kurma selanjut disangrai. Proses sangrai

dilakukan selama 30-40 menit dengan api kecil dan terus diaduk sampai biji kurma berubah warna menjadi coklat dan mengeluarkan aroma khas. Setelah biji kurma selesai disangrai dan sudah dingin, langkah berikutnya adalah menggilingnya. Untuk proses penggilingan bisa menggunakan blender kering atau alat penggiling kopi manual. Hasil yang diperoleh adalah bubuk halus berwarna cokelat tua yang siap diseduh. Semakin halus bubuknya, biasanya akan merata saat diseduh. Proses penyeduhan dapat dilakukan sama seperti penyeduh kopi biasanya dan takarannya disesuaikan dengan selera konsumen.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PkM ini dilaksanakan di SMK Dua Mei yang diikuti oleh para siswa/i dengan antusias yang tinggi dan interaksi aktif saat sesi tanya jawab dan sesi *doorprize*. Kegiatan ini diawali dengan pembukaan oleh moderator, kemudian dilanjutkan pemaparan materi tentang pembuatan kopi dari biji kurma. Setelah sesi pemaparan materi, kegiatan dilanjutkan dengan sesi tanya jawab dan *doorprize*. Kegiatan ditutup oleh moderator dan diikuti sesi foto bersama.

Kopi yang dihasilkan dari biji kurma, memiliki bentuk yang sama dengan kopi yang berasal dari tanaman kopi pada umumnya. Saat diseduh kopi yang berasal dari biji kurma memiliki aroma yang khas dan memiliki rasa sedikit sepet dan lebih *lights*, jika dibandingkan dengan kopi yang berasal dari tanaman kopi. Dengan rasa yang lebih *lights* kopi biji kurma ini dapat disarankan dikonsumsi oleh konsumen yang memiliki asam lambung. Hasil kegiatan PkM ini membuktikan bahwa biji kurma memiliki potensi sebagai bahan alternatif kopi yang sehat dan bernilai ekonomis. Proses pengolahannya yang relatif sederhana memungkinkan peluang untuk usaha inovatif. Selain itu, kopi yang berasal dari biji kurma, tidak mengandung kafein.



Gambar 1. Biji kurma dan kopi dari biji kurma

KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat ditarik dari kegiatan PkM dengan tema Pembuatan Kopi Dari Biji Kurma, sebagai berikut: Para siswa/i SMK Dua Mei sangat antusias mengikuti kegiatan PkM, Meningkatkan pengetahuan para siswa/i tentang pemanfaatan biji kurma menjadi kopi dengan cita rasa *lights*. Biji kurma memiliki nilai ekonomis jika dimanfaatkan dengan seksama, karena dapat membuka peluang usaha inovatif untuk dikembangkan ke depannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan PkM ini dapat berlangsung dengan lancar atas kerja sama beberapa pihak yakni SMK Dua Mei selaku mitra, yang telah memberikan fasilitas dan kontribusi agar kegiatan PkM dapat terlaksana sesuai jadwal, Bapak dan Ibu dosen serta mahasiswa program studi Teknik Kimia yang telah berperan aktif pada kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] J.S Hamada, I.B Hashim, F.A Sharif. Preliminary analysis and potential uses of date pits in foods. 2002. Food Chemistry. Volume 76, Issue 2, Pages 135-137
- [2] Krueger RR. The date palm (*Phoenix dactylifera L.*): overview if biology, uses, and cultivation. Hortscience 2007; 42(5).
- [3] Kustyawati, M. E., R. Sugiharto, S. Waluyo, dan E. Erlina. 2019. Pemberdayaan wanita Kelompok Serba Usaha Srikandi melalui diversifikasi produk kopi bubuk herbal. Riau Journal of Empowerment. 2(1): 15-20. DOI: 10.31258/raje.2.1.13
- [4] Arif Irwandy, dan Gatut S.Adisumo, 2000, Perencanaan Tambang, Diktat Kuliah, Jurusan Teknik Pertambangan ITB, Bandung.
- [4] Niariska, Sania & Dr. Ir. Tri Dewanti Widyaningsih, M.Kes. (2024). Optimasi Formula Kopi Berbasis Biji Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) dengan Penambahan Rempah (Jahe, Kayu Manis, Kapulaga, dan Cengkeh) Menggunakan Mixture Design D-Optimal. Universitas Brawijaya.