



Pembuatan Kopi dari Biji Kurma

Rahmasari Ismet^{1*}, Dina Adelina², Dadang Suhendar³

^{1,2,3}Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Pamulang, Kota Tangerang Selatan, Indonesia

Email korespondensi: dosen02387@unpam.ac.id

ABSTRAK

Kopi telah menjadi bagian tak terpisahkan dari gaya hidup masyarakat, namun kebutuhan akan minuman alternatif yang lebih sehat dan bebas kafein mendorong eksplorasi bahan alami lainnya. Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat, salah satu potensi yang belum banyak dieksplorasi adalah biji kurma (*Phoenix dactylifera*), yang selama ini lebih sering menjadi limbah. Padahal, biji kurma diketahui mengandung senyawa bioaktif seperti polifenol dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan peserta mengenai pemanfaatan biji kurma. Kegiatan sosialisasi diawali dengan pembukaan, pemaparan materi, sesi tanya jawab, dan pembagian *doorprize*. Proses pembuatan kopi biji kurma dimulai dengan pembersihan dan pengeringan biji, kemudian disangrai selama 30–45 menit hingga berwarna kecokelatan. Biji kurma yang telah disangrai lalu dihaluskan hingga diperoleh bubuk halus yang menyerupai kopi bubuk konvensional. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa biji kurma berpotensi menjadi bahan baku minuman alternatif kopi dengan cita rasa yang lebih *light*. Kopi biji kurma ini juga memberikan nilai tambah dari segi kesehatan karena tidak mengandung kafein.

Kata Kunci: biji kurma; kopi; kurma; pengabdian kepada masyarakat.

ABSTRACT

Coffee has become an integral part of many people's lifestyles. However, the demand for healthier and caffeine-free 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 aims to enhance the knowledge of participants. The outreach session includes an opening, presentation of material, a Q&A session, and door prizes. The process of making coffee from date seeds begins with cleaning and drying the seeds. Next, 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; Community Service.

PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu minuman yang sangat populer dan sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Permintaan terhadap kopi terus meningkat seiring berkembangnya tren *coffee shop* yang kini telah menjadi bagian dari gaya hidup (*lifestyle*). Minuman kopi memiliki cita rasa yang khas jika dibandingkan dengan jenis minuman lainnya. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola hidup sehat, upaya inovasi memanfaatkan bahan alami terus dilakukan, salah satunya melalui pengolahan biji kurma menjadi bubuk kopi alternatif. Pengolahan ini merupakan bentuk inovasi pangan, khususnya dalam pengembangan pangan fungsional [1].

Buah kurma (*Phoenix dactylifera* L.) merupakan salah satu jenis tanaman palem yang buahnya berasa manis sehingga digemari oleh banyak orang [2]. Tanaman kurma termasuk salah satu tanaman tertua di dunia yang keberadaannya masih terus dibudidayakan di berbagai negara [3]. Biji kurma merupakan biji

berkeping satu (monokotil) yang tidak beraroma serta memiliki rasa hambar cenderung sedikit pahit, dengan warna berkisar antara cokelatan terang hingga cokelat gelap [4].

Menurut Hamada et al. [4], biji kurma memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan sebagai bahan pangan manusia berdasarkan kandungan nutrisinya. Biji kurma mengandung 71,9–73,4% karbohidrat, 5–6,3% protein, dan 9,9–13,5% lemak. Selain itu, biji kurma juga kaya akan serat (*dietary fibre*) dengan persentase sekitar 6,4–11,5%, serta mengandung berbagai asam amino esensial. Kandungan senyawa bioaktif dalam biji kurma tersebut berpotensi memberikan manfaat kesehatan yang signifikan [5].

Meskipun selama ini biji kurma sering dianggap limbah konsumsi daging buahnya, biji kurma kaya akan nutrisi penting seperti serat, antioksidan, asam amino, lemak sehat, mineral, dan vitamin. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan peserta mengenai pemanfaatan limbah biji kurma menjadi produk kopi alternatif yang bernilai guna dan menyehatkan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) dengan judul "Pembuatan Kopi dari Biji Kurma" ini telah dilaksanakan pada hari Senin, 13 Mei 2026, pukul 08.00–12.00 WIB. Secara umum, kegiatan PkM dilaksanakan dalam beberapa tahapan, yaitu: tahap persiapan dan survei lokasi mitra, penyusunan materi sosialisasi, pemaparan materi, sesi tanya jawab, serta pembagian *doorprize*.

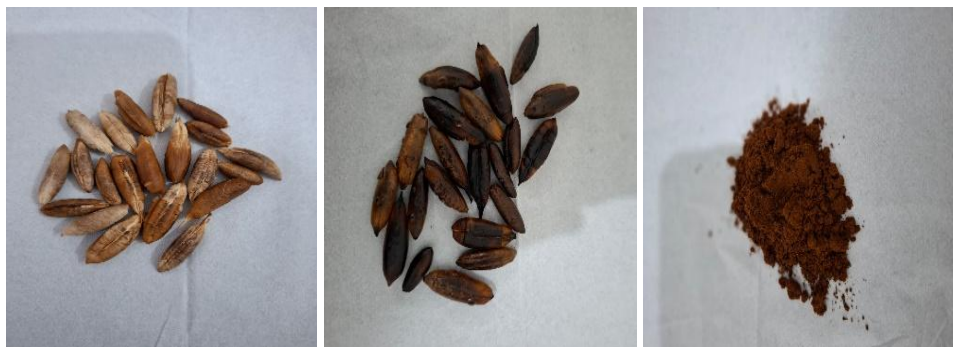
Proses pembuatan kopi dari biji kurma dilakukan melalui beberapa tahapan. Langkah pertama, biji kurma dibersihkan dari sisa daging buahnya. Biji yang bersih kemudian direndam dalam air selama beberapa jam agar sisa daging buah yang menempel pada bijinya terlepas sempurna. Setelah itu, biji kurma dibilas hingga bersih dan dijemur di bawah sinar matahari selama 2–3 hari hingga kering.

Biji kurma yang telah kering selanjutnya disangrai selama 30–40 menit menggunakan api kecil sambil terus diaduk hingga warnanya berubah menjadi cokelat tua dan mengeluarkan aroma khas. Setelah proses penyangraian selesai dan biji kurma mendingin, tahapan berikutnya adalah penggilingan menggunakan *blender* kering atau alat penggiling kopi manual. Hasil penggilingan berupa bubuk halus berwarna cokelat tua yang siap diseduh. Semakin halus ukuran partikel bubuknya, proses penyeduhan akan semakin merata. Penyeduhan dapat dilakukan seperti menyeduh kopi konvensional dengan takaran yang disesuaikan dengan selera.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PkM yang dilaksanakan di Pusrehab Keshan ini berlangsung dengan lancar dan disambut antusias oleh para peserta. Kegiatan diawali dengan pembukaan oleh moderator, dilanjutkan dengan pemaparan materi mengenai teknik pengolahan dan pembuatan kopi dari biji kurma, sesi diskusi atau tanya jawab, pembagian *doorprize*, serta diakhiri dengan sesi foto bersama.

Kopi dari biji kurma secara visual memiliki kenampakan bubuk yang serupa dengan kopi bubuk konvensional. Saat diseduh, kopi biji kurma menghasilkan aroma yang khas dengan rasa yang cenderung sedikit sepet namun lebih *light* (ringan) dibandingkan dengan kopi dari biji kopi biasa. Karakteristik cita rasa yang lebih *light* dan sifatnya yang tidak mengandung kafein membuat minuman ini relatif aman dikonsumsi bagi penderita asam lambung. Hasil kegiatan ini membuktikan bahwa biji kurma memiliki potensi sebagai bahan baku alternatif minuman kopi yang sehat, bebas kafein, dan bernilai ekonomis tinggi.



Gambar 1. Biji Kurma dan Produk Bubuk Kopi dari Biji Kurma



Gambar 2. Pelaksanaan Kegiatan PkM di Pusrehab Keshan

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Para peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dan berhasil memperoleh peningkatan pengetahuan mengenai pemanfaatan limbah biji kurma menjadi produk kopi alternatif dengan cita rasa yang lebih *light*.
2. Biji kurma memiliki potensi ekonomi yang menjanjikan bila diolah dengan tepat, sehingga dapat membuka peluang usaha inovatif baru bagi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana mengucapkan terima kasih kepada pimpinan dan pengelola Pusrehab Keshan yang telah memfasilitasi tempat dan mendukung terlaksananya kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada dosen serta mahasiswa Program Studi Teknik Kimia Universitas Pamulang yang telah berperan aktif dalam mensukseskan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] M. Kustyawati, R. Sugiharto, S. Waluyo, and E. Erlina, "Pemberdayaan wanita Kelompok Serba Usaha Srikandi melalui diversifikasi produk kopi bubuk herbal," *Riau J. Empower.*, vol. 2, no. 1, pp. 15–20, Jun. 2019, doi: <https://doi.org/10.31258/raje.2.1.13>.
- [2] C. T. Chao and R. R. Krueger, "The Date Palm (*Phoenix dactylifera* L.): Overview of Biology, Uses, and Cultivation," *HortScience*, vol. 42, no. 5, pp. 1077–1082, 2007, doi: <https://doi.org/10.21273/HORTSCI.42.5.1077>.

- [3] T. Swadaya, R. N. Apriyanti, E. Pujiastuti, and D. S. Rahimah, *Kurma dari Gurun ke Tropis*. Depok: Trubus Swadaya, 2022.
- [4] J. S. Hamada, I. B. Hashim, and F. A. Sharif, "Preliminary analysis and potential uses of date pits in foods," *Food Chem.*, vol. 76, no. 2, pp. 135–137, 2002, doi: [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(01\)00253-9](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(01)00253-9).
- [5] R. Pawestriaji and T. D. Widyaningsih, "Optimization of Date Palm Extract (*Phoenix dactylifera* L.) Based Collagen Powder Beverage Formula with Spices (Tamarind and Cinnamon) Addition Using D-Optimal Mixture Design Method," *Biol. Med. Nat. Prod. Chem. Vol 14, No 2*, vol. 14, no. 2, pp. 857–866, 2025, doi: <https://doi.org/10.14421/biomedich.2025.142.857-866>.