



Pembuatan Parfum Anti Bakteri dari Biji Kopi dengan Metode Konvensional

Wisnu Broto^{1*}, Siti Fatimah², Fahmi Arifan¹, Muhammad Yusuf¹

¹Prodi S-Tr Teknologi Rekayasa Kimia Industri, Departemen Teknologi Industri, Sekolah Vokasi, Universitas Diponegoro.

²Prodi S-1 Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Diponegoro
Jl. Prof Soedarto, SH, Tembalang, Semarang, 50275, Indonesia.

*Email Korespondensi: vieshnoe@gmail.com

Abstrak

Kopi merupakan salah satu hasil perkebunan yang ada di Dataran Tinggi Dieng. Tanaman kopi sendiri termasuk kedalam family *Rubiaceae* dan genus *Coffea*. Sebagian besar masyarakat Dieng terutama di Dusun Ngandam, Desa Sikunang mata pencaharian utamanya adalah petani. Bertani menjadi salah satu mata pencaharian penunjang perekonomian penduduk Desa Sikunang dengan produk pertanian berupa kopi, carica, terong belanda, kentang dan cabai bandung. Kebanyakan masyarakat Dusun Ngandam tidak memanfaatkan limbah ampas kopi dengan optimal hanya dibuang dan tidak dipotimalkan menjadi sebuah produk yang dapat bernilai jual tinggi. Desa Sikunang merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Kejajar, Kabupaten Wonosobo, Jawa Tengah Indonesia. Desa ini merupakan desa yang terkenal dengan hasil pertaniannya seperti kentang, kubis, bawang, wortel, kopi dan sayuran lainnya. Maka dari itu hasil komoditi yang terdapat di desa Sikunang bisa dimanfaatkan dalam pembuatan parfum anti bakteri dari biji kopi yang merupakan hasil dari pertanian desa tersebut.

Kata Kunci : Kopi, Parfum

Production anti-bacterial perfume from coffee beans using conventional methods

Abstract

Coffee is one of the plantation products in the Dieng Plateau. The coffee plant itself belongs to the Rubiaceae family and the Coffea genus. Most of the people of Dieng, especially in Dusun Ngandam, Sikunang Village, the main livelihood is farmers. Farming is one of the livelihoods supporting the economy of the residents of Sikunang Village with agricultural products in the form of coffee, carica, Dutch eggplant, potatoes and Bandung chili. Most people in Dusun Ngandam do not use coffee grounds optimally, they just throw it away and not optimize it into a product that can be of high selling value. Sikunang Village is one of the villages located in Kejajar District, Wonosobo Regency, Central Java, Indonesia. This village is famous for its agricultural products such as potatoes, cabbage, onions, carrots, coffee and other vegetables. Therefore, the results of the commodities found in Sikunang village can be used in the manufacture of anti-bacterial perfume from coffee beans which are the result of the village's agriculture. Keyword : Candy, dutch eggplant.

Keywords : Coffee, Perfume.

I. PENDAHULUAN

Pendahuluan menguraikan latar belakang permasalahan yang diselesaikan, isu-isu yang terkait dengan masalah yg diselesaikan, dan ulasan penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya oleh peneliti lain yang relevan dengan penelitian yang dilakukan.

Desa Sikunang adalah salah satu desa yang terletak di dataran tinggi Dieng dan merupakan desa tertinggi kedua setelah Desa Sembungan. Desa ini terletak pada ketinggian 2100 mdpl dan tepatnya berada di Kecamatan Kejajar, Kabupaten Wonosobo, Jawa Tengah. Berdasarkan letak geografisnya, Desa Sikunang memiliki beragam kekayaan hayati salah satunya terong belanda.

Limbah sendiri dikaji dari UU No 32 Th 2009 ialah sisa kegiatan yang sudah tidak terpakai kembali. Hal ini berkaitan dengan pencemaran terhadap lingkungan itu sendiri dikarenakan limbah inilah yang menjadi pokok permasalahan suatu pencemaran, maka dari itu perlu adanya pengolahan limbah agar menjaga lingkungan dari pencemaran (Harmayani, 2007).

Produk pewangian atau yang biasa kita sebut sebagai parfum ialah suatu produk yang sudah biasa kita jumpai dalam kehidupan sehari-hari, ditambah lagi kini sudah tersedia varian aroma yang bermacam-macam. Sejarah parfum ini sendiri berasal dari Bahasa latin 'per fum' yang berarti melalui asap, orang-orang terdahulu menggunakan rempah, tanaman bahkan bunga untuk membuat pewangi atau parfum ini sendiri. Pada sekitar abad ke-15 produk pewangian ini baru dicampur dengan alcohol (Filasavita et al, 2014).

Dikaji oleh Ahli gizi holistik sekaligus penulis buku kesehatan berpendapat bahwa parfum ini terbuat dari 500 lebih zat kimia berbahaya yang berasal dari petrokimia dan tentunya mengandung racun dan bahaya untuk digunakan sehari-hari (Cook, 2009)

Solusi yang dapat diterapkan guna mengurangi resiko dari parfum dari bahan berbahaya adalah dengan memproduksinya sendiri dengan menggunakan bahan baku alami seperti biji kopi. Dari penelitian yang dikaji sebelumnya disebutkan bahwasanya parfum ini membuat pengguna merasa tampil lebih percaya diri dibandingkan dengan merk, harga dan kemasan parfum itu sendiri (Borgave & Chaudari, 2010).

Biji Kopi adalah salah satu hasil pertanian yang jarang di budidaya oleh masyarakat Desa Sikunang sehingga menyebabkan minimnya pelaku pananam kopi yang ada di Desa Sikunang bahkan berbanding terbalik dengan permintaan konsumen yang kian hari permintaan makin meningkat terkait produk kopi atau biji kopi khas Dieng tersebut.

II. METODOLOGI

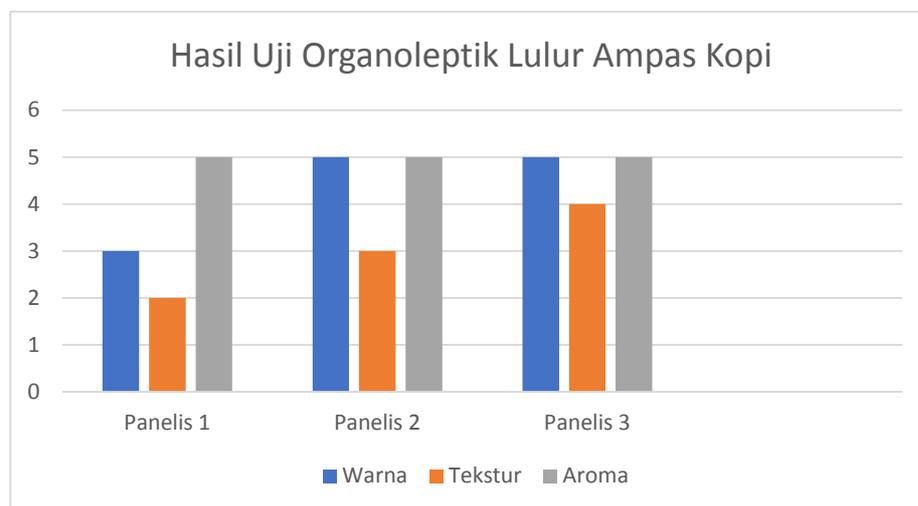
Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah biji kopi yang didapatkan dari Desa Sikunang, Wonosobo. Selain itu, bahan lain yang digunakan adalah Fixative (Penguat Aroma) , Aquadest dan Metanol.

2.1. Tahapan Review

Parameter uji organoleptik meliputi uji tingkat warna, bau, tekstur. Uji organoleptik pada penelitian ini menggunakan 3 panelis untuk menganalisanya. Uji organoleptik dilakukan dengan menggunakan panca indra dalam menilainya, yaitu indra penglihatan, indra peraba, dan indra penciuman. Hasil uji organoleptik dapat dilihat pada grafik

2.2. Gambar dan Tabel

Parameter produk yang diukur pada uji ini adalah warna, rasa, tekstur dan aroma. Tingkat parameter memiliki skor penilaian tertinggi adalah 5 (sangat suka), 4 (suka), 3 (agak suka), 2 (tidak suka), dan 1 (sangat tidak suka) (NURMADIA, 2018).



Gambar 1. Grafik Hasil Uji Organoleptik Parfum Antibakteri

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengujian dilakukan oleh 3 panelis dengan variable yang diujikan berupa warna, tekstur dan aroma.

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik

Faktor	Panelis I	Panelis II	Panelis III
(1) Warna	3	5	5
(2) Tekstur	2	3	4
(3) Aroma	5	5	5

Hasil uji organoleptik terhadap warna yang dihasilkan pada lulur ampas kopi rata – rata warna coklat tua. Pengaruh adanya pencampuran ampas kopi terhadap bahan yang digunakan mengakibatkan warna parfum berwarna coklat tua seperti warna kopi. Warna yang dihasilkan menunjukkan warna yang baik.

Hasil uji organoleptik terhadap tekstur yang dihasilkan rata-rata tekstur yaitu sedikit kental. Pada parfum kopi seharusnya menghasilkan tekstur yang tidak begitu kental.

Hasil uji organoleptik terhadap bau yang dihasilkan rata-rata bau yang dihasilkan dari parfum kopi beraroma kopi. Aroma kopi yang dihasilkan menunjukkan bahwa parfum kopi dalam kondisi yang baik. Pada dasarnya hasil pencampuran bahan pembuatan parfum kopi memiliki bau yang kopi yang menyengat.

KESIMPULAN

Hasil uji organoleptik warna dihasilkan warna yang paling baik yaitu warna coklat kehitaman, hasil uji organoleptik tekstur yang paling baik yaitu tekstur kental dan hasil aroma yang paling bagus yaitu aroma kopi.

Kesimpulan yang dapat diambil dari program penelitian ini yaitu pada pelaksanaan program kerja penelitian ini memberikan dampak positif terhadap warga Desa Sikuang karena dengan adanya program ini masyarakat lebih memahami bagaimana mengoptimalkan limbah ampas kopi menjadi produk yang menarik dan bernilai jual tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih sebesar-besarnya kepada dosen saya yang telah membimbing saya dalam pembuatan jurnal ini, karena tanpanya saya tidak akan sampai pada tahap ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aksi Agraris Kanisius. 2002. Budidaya tanaman kopi. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Borgave, S. & Chaudari, J.S., 2010, Adolescents' Preferences and Attitudes towards Perfumes in India. *Journal of Policy and Organizational Management* ISSN: 0976-7738 & E-ISSN: 0976-7746, Vol. 1, Issue 2, 2010, PP-01-08.
- Cook, S.M., 1999, *The 4-Week Ultimate Body Detox*, Canada
- Setyotini, D. R., & Saraswati, dan Anwar, E. K. (2006). Kompos. *Jurnal Pupuk Organik dan Pupuk Hayati*. 2(3), 11-40.
- Harmayani, K.D. dan Konsukartha, I.G.M. 2007. Pencemaran Air Tanah Akibat Pembuangan Limbah Domestik di Lingkungan Kumuh. Studi Kasus Banjar Ubung Sari, Kelurahan Ubung. *Jurnal Permukiman Natah*, Vol: 5, No: 2.
- Kementrian Pertanian. 2015. *Outlook Kopi Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan*. ISSN: 1907-1507. Jakarta.
- Najiyati, S., dan Danarti, 1997. *Budidaya Kopi dan Pengolahan Pasca Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.