

PEMANFAATAN DAUN DALUMAN MENJADI MINUMAN CAPCIN CAU SEBAGAI PRUDUK KULINER UMKM KABUPATEN BANYUWANGI

Rudi Tri Handoko¹, Indah Kunia Hariani², I Putu Sudhyana Mecha³

Politeknik Negeri Banyuwangi¹, Politeknik Negeri Banyuwangi², Politeknik Negeri Banyuwangi³
rudi_raff@poliwangi.ac.id¹, kurniahariani22@gmail.com², sudhyanamecha@poliwangi.ac.id

Abstrak

Capcin Cau (*cappuccino cincau*) merupakan minuman varian kopi dengan isian cincau yang terbuat dari daun daluman. Pemanfaatan daun daluman sebagai produk kuliner minuman Capcin sangat mudah dan kandungan gizi daun daluman yang baik untuk kesehatan memunculkan ide inovasi pengolahan minuman bagi UMKM di Banyuwangi. Tujuan penelitian ini adalah pemanfaatan daun daluman ini, sebagai produk kuliner yang dapat menghasilkan nilai jual yang tinggi dan menciptakan ide inovasi produk baru UMKM di kabupaten Banyuwangi. Melihat potensi tersebut, maka dilakukan eksperimen pemanfaatan daun daluman menjadi minuman *cappuccino cincau*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok non Faktorial dengan Uji Organoleptik meliputi Uji Mutu Hedonik dan Uji Hedonik. Perlakuan terbaik dari Hasil Uji Mutu Hedonik ialah T1 dengan skor 4.20 dan perlakuan terbaik pada Uji Hedonik ialah pada T1 dengan skor 4.46. Setelah dilakukan pengujian organoleptik dilanjutkan dengan dianalisis harga jual produk kuliner UMKM ini agar bisa dikenal dan dinikmati masyarakat.

Kata kunci: Daun daluman, Capcin cau, Produk kuliner, UMKM

Abstract

Capcin Cau (Capcin Cau) is a coffee variant drink with cincau filling made from daluman leaves. The processing of Capcin cau culinary products is very easy and the nutritional content of daluman leaves which are good for health has led to innovative ideas for beverage processing for UMKM in Banyuwangi. The purpose of this study is to utilize daluman leaves as a culinary product that can generate high selling points and create new product innovation ideas for UMKM in Banyuwangi. Seeing this potential, an experiment was carried out using daluman leaves to make cappuccino cincau drinks. This study used a non-factorial randomized block design with organoleptic tests including hedonic quality tests and hedonic tests. The best treatment from the results of the Hedonic Quality Test was T1 with a score of 4.20 and the best treatment in the Hedonic Test was T1 with a score of 4.46. After the organoleptic testing was carried out, it was followed by analyzing the selling prices of these UMKM culinary products so that they could be known and enjoyed by the public.

Keywords: Daluman leaves, Capcin cau, Culinary products, UMKM

PENDAHULUAN

Dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan juga dijelaskan bahwa usaha pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggara pariwisata. Banyuwangi mempunyai beberapa potensi usaha produk kuliner yang menjadi daya tarik wisatawan salah satunya produk kuliner capcin cau berbahan dasar daun daluman (cincau hijau) yang merupakan tanaman herbal terbanyak dan mudah di dapat di Banyuwangi. Cincau hijau memiliki fungsi

sebagai pewarna hijau alami, sumber antioksidan kaya klorofil dan sumber serat alami. Di Banyuwangi daun daluman dapat ditemui di Pesanggaran dan Genteng, terdapat seorang warga yang menanam daun daluman secara pribadi dan budidaya untuk dijadikan bisnis. Budidaya daun daluman dilakukan karena pesanan cincau yang terus-menerus banjir pesanan dan budidaya perawatannya yang cukup mudah dikarenakan daun daluman tergolong dalam tanaman perdu yang banyak khasiat. Di pasaran pun kebanyakan pedagang mendapatkan cincau dari luar kota. Sehingga budidaya daun daluman yang ada di Banyuwangi berpotensi dapat menjadikan peluang bisnis bagi pelaku wisata dibidang minuman.

Pemanfaatan daun daluman menjadi Minuman *cappucino* cincau di Banyuwangi belum ada, penggunaan cincau hijau (daluman) hanya sebagai isian dari *cappucino* cincau. Kebanyakan *cappucino* cincau menggunakan isian cincau hitam atau boba dan cincau hijau kebanyakan masih ditemui untuk jajanan es yang ditambah santan dan gula merah. Melihat kondisi seperti ini peneliti tertarik untuk meneliti dan sangat menjadi peluang dan solusi UMKM di kabupaten Banyuwangi untuk dapat memanfaatkan hasil tanaman herbal, menghasilkan nilai jual produk yang tinggi, menciptakan inovasi produk baru, meningkatkan pendapatan, menimbulkan peningkatan konsumsi, maka secara otomatis masyarakat bisa sejahtera.

Berdasarkan uraian yang telah dikemukakan, maka perlu dilakukan penelitian tentang pentingnya pemanfaatan daun daluman menjadi minuman Capcin Cau sebagai produk kuliner UMKM Kabupaten Banyuwangi. Adapun masalah-masalah yang dianggap perlu untuk dikaji adalah bagaimana pengolahan dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap minuman capcin Cau dengan pemanfaatan daun daluman sebagai produk kuliner UMKM kabupaten Banyuwangi, serta bagaimana harga penjualan terhadap Minuman Capcin Cau dengan pemanfaatan daun daluman sebagai pruduk kuliner UMKM kabupaten Banyuwangi.

TINJAUAN PUSTAKA

Usaha pariwisata adalah kegiatan yang bertujuan menyelenggarakan jasa pariwisata atau menyediakan atau mengusahakan objek dan daya tarik wisata, usaha sarana pariwisata, dan usaha lain yang terkait di bidang tersebut (Ismayanti, 2010). Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 13 Tahun 2020 menyebutkan usaha jasa makanan dan minuman adalah usaha penyediaan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, dan/atau penyajiannya.

Dengan demikian usaha jasa pariwisata adalah suatu bisnis yang kegiatan utamanya menjual jasa-jasa pariwisata kepada para wisatawan baik domestik maupun mancanegara, seperti akomodasi yang meliputi hotel atau penginapan, agen perjalanan atau biro perjalanan, usaha daya tarik wisata, penyedia jasa makanan dan minuman. Usaha

makanan dan minuman adalah usaha jasa penyedia makanan dan minuman yang dapat dikonsumsi sesuai pesanan dengan meliputi peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan dapat berupa cafe, restoran, rumah makan maupun kedai.

Green dan Dougherty (dalam Wijaya, 2014) mendefinisikan wisata kuliner sebagai aktivitas mencari makanan yang unik dan pengalaman makan dan minum yang mengesankan, menawarkan cara untuk menghubungkan sistem makanan lokal dan pengalaman pengunjung. Wisata kuliner dikategorisasikan ke dalam wisata budaya karena keterkaitannya dengan pelestarian produk agrikultur dan tidak hanya menarik wisatawan, namun juga berkontribusi terhadap perkembangan aspek sosial, ekonomi dan lingkungan di suatu destinasi (Hjalager dan Corigliano, 2002).

Keterkaitan makanan dan pariwisata saat ini telah berkembang tidak hanya sebagai produk kebutuhan dasar oleh wisatawan, akan tetapi juga sudah digunakan sebagai pembeda destinasi dengan menciptakan suasana yang mengesankan. Hal ini kemudian menjadi identitas destinasi. (UNWTO, *Global Report on Food Tourism*, 2017) memaparkan bahwa banyak hal yang menarik wisatawan untuk mengunjungi suatu destinasi wisata budaya berbasis kuliner.

Usaha minuman semakin menjamur yang dapat menarik perhatian oleh beberapa orang dan dimanfaatkan sebagai peluang usaha yang bisa menambah pendapatan. Pada umumnya usaha minuman juga cukup banyak penggemarnya, penggemar minuman juga tidak kalah banyak dengan penggemar makanan. Hampir semua kalangan yang sangat menyukai minuman es baik dari kalangan anak-anak hingga kalangan dewasa. Salah satu olahan minuman yang kini difavoritkan oleh masyarakat adalah es *cappucino* cincau. Nama minuman es *cappucino* cincau pastinya sudah tidak asing lagi bagi masyarakat.

Minuman yang menggunakan cincau ini memang memiliki rasa yang segar dan sangat cocok untuk dinikmati ketika cuaca sedang panas sehingga dapat menggilangkan dahaga setelah seharian melakukan aktivitas di luar rumah. Peluang Usaha es *cappucino* cincau adalah salah satu usaha minuman yang kini sedang ramai dibicarakan. Selain rasanya yang nikmat, usaha *cappucino* cincau juga tidak

membutuhkan modal yang besar.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam pembuatan minuman *cappucino* cincau hijau menggunakan percobaan Rancangan Acak Kelompok (RAK) non faktorial. Rancangan non faktorial merupakan suatu rancangan yang hanya terdapat satu faktor yang diteliti. Rancangan Acak Kelompok (RAK) non faktorial yang digunakan adalah 4 taraf perlakuan, masing-masing perlakuan terdiri dari 3 ulangan sehingga nantinya akan diperoleh 12 kali percobaan.

Pengacakan yaitu setiap unit percobaan harus memiliki peluang yang sama untuk diberi suatu perlakuan tertentu. Pengacakan perlakuan pada unit-unit percobaan dapat menggunakan tabel bilangan acak, sistem lotere secara manual atau dapat juga menggunakan komputer (Mattjik dan Sumertajaya, 2000).

Data yang diperoleh dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer yaitu data yang diperoleh langsung dari sumbernya sedangkan data sekunder merupakan data yang telah tersedia. Dalam penelitian ini data primer diperoleh langsung dari lokasi penelitian melalui dua metode :

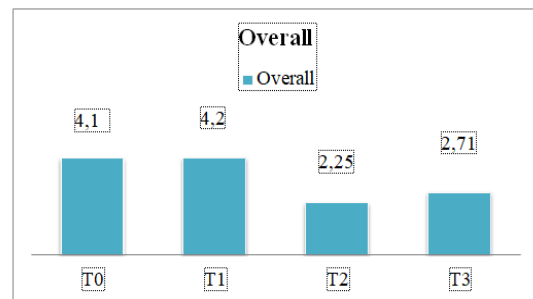
1. Kuesioner pada penelitian ini berupa parameter penilaian Uji Organoleptik (Mutu Hedonik dan Hedonik) berdasarkan 4 aspek acuan yaitu tekstur, rasa, aromadan warna, serta tingkat kesukaan yang diukur dari skala angka 1 - 5. Kuesioner diberikan kepada panelis tidak terlatih. Instrumen daftar pertanyaan (isian yang akan diisi oleh panelis), *check list* dan skala (pilihan dengan memberi tanda pada kolom berdasarkan tingkatan tertentu) untuk menilai dari masing-masing aspek acuan (Sugiyono, 2016).
2. Pada penelitian ini, peneliti menggunakan dokumentasi yang berbentuk gambar. Sebagaimana yang didefinisikan dalam (Sugiyono, 2017), dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah diteliti. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dalam penelitian ini dokumentasi berfungsi untuk

mengambil gambar dari langkah-langkah penelitian, proses penelitian dan hasil penelitian berupa produk inovasi minuman yang berfungsi sebagai dokumen pendukung penelitian (Sugiyono, 2016).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengolahan dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap minuman Capcin Cau dengan pemanfaatan daun daluman sebagai pruduk kuliner UMKM kabupaten Banyuwangi

Berikut hasil uji mutu hedonik parameter secara keseluruhan pada *cappucino* cincau dengan penambahan daun daluman :



Resep cincau daun daluman (T1)

no	Bahan	jumlah	satuan
1	Daun Janggolan	125	Gram
2	Daun Daluman	125	Gram
3	Pati Tapioka	10	Gram
4	Air	½	Liter

Cara pembuatan :

- a. Menyiapkan semua bahan kemudian menimbanginya sesuai dengan takaran dan menempatkannya pada wadah masing-masing
- b. Cuci daun janggolan menggunakan air yang mengalir
- c. Siapkan tepung tapioka lalu larutkan dengan air secukupnya untuk diambil patinya
- d. Siapkan panci dan air, lalu tunggu beberapa menit hingga air mendidih. Setelah mendidih masukkan daun janggolan, aduk-aduk hingga air menyusut dan mendidih
- e. Setelah mendidih, saring agar bersih dari buih dan kotoran
- f. Setelah melalui proses penyaringan, sari daun janggolan dicampurkan

- dengan pati tapioka dan diaduk-aduk menggunakan api kecil
- g. Campurkan sari daun daluman dengan daun janggolan yang sudah dicampurkan dengan pati tapioka. Lalu masak dengan api kecil hingga mendidih
 - h. Setelah mendidih masukkan cincau ke dalam wadah dan diamkan hingga mengeras



Resep minuman capcin cau T1(15 cup)

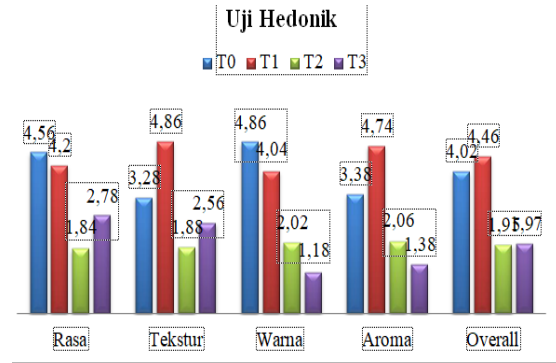
no	Bahan	jumlah	satuan
1	Bubuk <i>cappucino</i>	15	Bungkus
2	Cincau	3	Sendok
3	Air	sck	-
4	Es batu	sck	-
5	Gula pasir	3	Sendok

Cara membuat :

- a. Siapkan bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan untuk proses pembuatan.
- b. Masukkan semua bahan (air, bubuk cappucino, es batu dan gula) ke dalam blender
- c. Tuangkan Es Cappucino yang sudah di blender ke dalam gelas lalu tambahkan isian cincau dan susu kental manis cokeat sebagai topping

Tingkat kesukaan minuman capcin cau berbahan daun daluman:

Hasil Uji Duncan menunjukkan bahwa hedonik keseluruhan cappucino cincau penambahan daun daluman menunjukkan skor tertinggi pada perlakuan K1 (50% daun daluman : 50% daun daluman) yaitu sebesar 4.46.



2. Harga penjualan terhadap minuman Capcin Cau dengan pemanfaatan daun daluman sebagai pruduk kuliner UMKM kabupaten Banyuwangi

No	Alat & Bahan	Biaya
1	Variable cost	Rp.30.222
2	Fixed cost	Rp.1.010.200
3	Fixed cost (pembuatan)	Rp.2.366
4	Total	Rp.1.042.788
5	Harga penjualan (laba 30%)	Rp.312.836
6	Harga : 15 Porsi	Rp.20.855
7	Harga Publish 1 porsi	Rp.21.000

Harga penjualan 1 porsi produk minuman capcin cau diperoleh dari perhitungan *variabel cost* dan *fixed cost* dengan ditambah laba kurang lebih 30%. Hasil dari uji mutu hedonik dan hedonik yang tertinggi menunjukkan selera masyarakat. Hasil dapat dijadikan acuan pembuatan produk minuman UMKM kabupaten Banyuwangi.

PENUTUP

Adapun simpulan dan saran dari penelitian ini adalah:

KESIMPULAN

1. Hasil proses pembuatan produk kuliner minuman capcin cau dengan analisis mutu hedonik terpilih perlakuan T1 (50% daun janggolan dan 50% daun daluman) memiliki nilai tertinggi dengan skor 4,26 dan tingkat kesukaan dengan analisis hedonic terpilih perlakuan T1 (50% daun janggolan dan 50% daun daluman) memiliki nilai tertinggi dengan skor 4.20
2. Harga penjualan 1 porsi produk minuman capcin cau diperoleh dari perhitungan *variabel cost* dan *fixed cost* dengan

ditambah laba kurang lebih 30% sebesar Rp 21.000.

SARAN

1. Melakukan penelitian lebih lanjut terkait lama penyimpanan cappucino cincau penambahan daun daluman yang nantinya dapat sebagai acuan untuk memproduksi dan masa penyimpanan minuman tersebut
2. Membuka usaha inovasi pengolahan lainnya menggunakan penambahan daun daluman dengan mengutamakan mutu serta kandungan gizi makanan kepada konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Anton, A., Dwi, S., Maya, P.S. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Perpustakaan Nasional: Katalog Dalam Terbitan.
- Badan Perencanaan Anggaran. (2015). Gambaran Umum Kondisi Daerah. Banyuwangi: Pemerintah Kabupaten Banyuwangi.
- Badan Pusat Statistik. (2018). Statistik Konsumsi Pangan. Pusat Data dan Sistem Pertanian. Sekretaria Jenderal – Kementerian Pertanian. 102.
- Badan Pusat Statistik. (2019). Statistik Pengeluaran Wisatawan Mancanegara. Sub Direktorat Statistik Pariwisata. Badan Pusat Statistik.
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Banyuwangi. (2021). Data Pariwisata Banyuwangi. Banyuwangi: Pemerintah Kabupaten Banyuwangi.
- I Ketut, P. (2019). Usaha Daun Daluman Di Dusun Tambang Eleh Desa Jaga Raga Kecamatan Kediri Kabupaten Lombok Barat Propinsi NTB. Nusa Tenggara Barat: Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram.
- Ismayanti, (2010). Pengantar Pariwisata, PT Grasindo, Jakarta, 4-5.
- Kementerian Pariwisata. (2019). Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner. Deputi Bidang Pengembangan Industri dan Kelembagaan Kementerian Pariwisata. 17-28.
- Modul Penanganan Mutu Fisis Organoleptik (2013). Program Studi Teknologi Pangan. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Monica, D.A. (2019). Uji Aktifitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Es Krim Cincau Hijau. Yogyakarta: Universitas Dharma Yogyakarta.
- Rima, A., Dudung, A dan., Aprilita R.Y. (2018). Pembuatan Minuman Daun Cincau (*Premna oblongifolia* L Merr) Dengan Penambahan Sari Bit (*Beta vulgaris*) Untuk Remaja. Prodi Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan. Jakarta Barat: Universitas Esa Unggul.
- SNI 01-2346. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Indonesia: Badan Standarisasi Nasional.
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- UU RI Nomor 10 Tentang Kepariwisataaan. (2009). Indonesia: Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia.
- Violetta, S. (2009). Pengaturan Hukum Kepariwisataaan Indonesia, P.T. Alumni, Bandung, H.96.
- Zamroni, S., Ernawati, M. (2017). Info Komoditi Tanaman Obat. Badan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. H.12