

KAWA DAUN, KOPI YANG BUKAN BERASAL DARI BIJI KOPI

Nurul Sukma Lestari¹⁾, Hana Dessy Natalina²⁾

Hotel Management Department, Faculty of Economic and Communication
Bina Nusantara University, Jakarta, Indonesia 11480
Corresponding email: nurul.lestari@binus.edu *

ABSTRACK

Indonesia is a country that is very rich in culture and tradition. And a lot of traditional foods and drinks are closely related to culture, or it can be said that they have been closely attached to an area. Kawa Daun is one of them, a traditional drink from the Minangkabau realm. It has become a culture for the people of West Sumatra to consume Kawa Daun, a drink derived from dried coffee leaves. The purpose of this study is to explore the history of Kawa Daun in terms of gastronomy and want to know whether tiramisu using Kawa daun can be liked. The research was conducted by searching for references as much as possible and drawing conclusions from existing references. The result is that Kawa daun is well known from the colonial era and until now it is still widely consumed and the way of making and serving that has not changed from time to time and Kawa daun can replace coffee in making tiramisu.

Keywords: culture, Kawa Daun, Minangkabau, gastronomy, tiramisu

ABSTRAK

Indonesia merupakan negara yang sangat kaya dengan budaya dan tradisinya. Dan banyak makanan dan minuman tradisional yang erat hubungannya dengan budaya, atau dapat dikatakan sudah melekat erat pada suatu daerah. Kawa Daun salah satunya, minuman tradisional yang berasal dari ranah Minangkabau. Sudah menjadi budaya bagi orang Sumatera Barat untuk mengkonsumsi Kawa Daun, yaitu minuman yang berasal dari daun kopi yang sudah dikeringkan. Tujuan dari penelitian ini adalah ingin menggali sejarah dari Kawa Daun dilihat dari segi gastronomi dan ingin mengetahui apakah tiramisu yang menggunakan Kawa daun dapat disukai. Penelitian dilakukan dengan cara mencari referensi sebanyak-banyaknya dan mengambil kesimpulan dari referensi yang ada. Hasilnya adalah Kawa daun sudah dikenal dari jaman penjajahan dan sampai sekarang masih banyak dikonsumsi serta cara pembuatan dan penyajian yang tidak berubah dari jaman ke jaman serta Kawa daun dapat menggantikan kopi dalam pembuatan tiramisu.

Kata Kunci: Budaya, Kawa Daun, Minangkabau, gastronomi, tiramisu

Riwayat Artikel :

Diajukan: 26 Juni 2019

Direvisi: 28 Juni 2019

Diterima: 15 Juli 2019

P E N D A H U L U A N

Indonesia merupakan negara yang sangat kaya akan hasil bumi, ditunjang oleh iklim tropis yang terdiri dari dua musim yang membuat tanahnya menjadi sangat subur (Rustam, et al. 2014). Salah satunya yang tumbuh subur di tanah Indonesia adalah tanaman kopi, walaupun pada awalnya kopi bukanlah tanaman asli dari Indonesia (Gumulya and Helmi 2017). Berdasarkan statistik, komoditas perkebunan sekarang menjadi sumber pendapatan nasional dan penghasil devisa negara (Direktorat Jenderal Perkebunan 2017). Salah satunya adalah kopi yang memegang peranan penting di dalam roda ekonomi dan menjadi mata pencaharian bagi sebagian masyarakat Indonesia (Marhaenanto, Soedibyo and Farid 2015). Menurut Kementerian Pertanian pada tahun 2016 produksi kopi Indonesia telah mencapai 693,3 ribu ton (Abduh, et al. 2018).

Pada masa awal masuknya kopi yang dibawa oleh bangsa Belanda ke Indonesia pada tahun 1696 ditanam pertama kali di pulau Jawa (Risnandar 2019). Karena permintaan akan kopi semakin hari semakin meningkat, maka penanaman kopi pun mulai diperluas ke seluruh pulau Jawa, dan beberapa daerah di Sumatera dan Sulawesi (Gumulya and Helmi 2017). Indonesia menjadi negara penghasil kopi ke tiga di dunia setelah Brazil dan Vietnam (CR1Coffee.com 2019).

Saat ini meminum kopi sudah menjadi budaya di berbagai belahan dunia manapun (Mubarok 2015). Menurut Data International Coffee Organization (ICO), Indonesia pada tahun 2016-2017 menempati posisi ke enam setelah Rusia sebagai negara konsumsi kopi terbesar di Dunia dengan jumlah mencapai 4,6 juta kemasan 60kg/lb (Databoks 2018). Banyak produk makanan yang menggunakan kopi sebagai salah satu bahan utama, salah satunya adalah tiramisu. Tiramisu masih menjadi favorit untuk makan penutup di

Indonesia, walaupun tiramisu bukan merupakan makanan tradisional Indonesia (Fizriyani 2016). Tiramisu terbuat dari lapisan *savoirdi (ladyfingers)* yang dicampur dengan *mascarpone* dan campuran bubuk kopi (National Geographic Indonesia 2017).

Ada suatu kekhasan dari tanaman kopi, yaitu tidak hanya biji kopinya yang dapat diolah menjadi minuman tetapi juga daunnya. Tetapi di Indonesia hanya di daerah Sumatera Barat yang memanfaatkan daun kopi sebagai minuman, yang dikenal dengan Aia Kawa atau Kawa Daun (Coffeeland Indonesia 2018). Kawa Daun merupakan minuman tradisional khas Sumatera Barat yang disajikan dengan menggunakan batok kelapa beralaskan bambu, dimana minuman ini menjadi salah satu daya tarik pariwisata bagi wisatawan asing dan lokal (Rahmana, Zarni and Yarni 2012). Kebiasaan meminum Kawa Daun tersebar di daerah-daerah dataran tinggi seperti Batusangkar, Bukittinggi, Payakumbuh dan Sawahlunto (Rasyid, Sanjaya and Zulharmita 2013).

Tujuan dari penelitian ini adalah:

- untuk mengetahui sejarah dari Kawa Daun berikut dengan pengolahan dan cara penyajiannya serta tradisi yang terkait di dalamnya,
- untuk mengetahui apakah Kawa Daun dapat digunakan sebagai pengganti kopi dalam pembuatan Tiramisu

T I N J A U A N P U S T A K A

K o p i d i I n d o n e s i a

Pada abad ke 9 di benua Africa pertama kali ditemukannya perkebunan kopi yang berada di wilayah Ethiopia (Anggreawan 2017). Dan baru pada tahun 1696 kopi Arabica pertamakali dibawa ke Indonesia oleh Henricus Swardecroon yang merupakan Komisaris VOC di Malabar-Srilangka dan ditanam di Batavia (Yusianto 2013).

Jenis kopi yang terkenal di Indonesia adalah robusta (*Coffea canephora*) dan

arabika (*Coffea arabica L.*) selain itu ada juga kopi Liberika (*Coffea Liberica*) yang masih sangat terbatas jumlahnya (Abduh, et al. 2018). Dari tiga macam kopi yang ada, kopi Robusta menempati tempat pertama untuk hasil yang didapat, yaitu 90% persen (Gumulya and Helmi 2017). Indonesia menjadi salah satu negara penghasil kopi terbesar di dunia, dimana 67% hasil produksi di ekspor dan 33% nya menjadi konsumsi lokal (Kurniawan 2017). Dimasa ini terdapat 933 hektar perkebunan kopi robusta dan 307 hektar perkebunan kopi arabica (Indonesia Investments 2017).

Sejarah Kawa Daun

Kopi Kawa adalah istilah yang sudah sangat melekat bagi orang-orang dari tanah Minangkabau, yaitu minuman yang berasal dari daun kopi (Yunillah 2015). Kawa daun adalah minuman herbal yang terbuat dari daun kopi yang dibuat oleh orang-orang dari Sumatera Barat (Novita, Kasim and Anggraini, et al. 2018).

Penggunaan daun kopi yang dijadikan minuman sebagai pengganti teh sudah dikenal sejak lama oleh penduduk asli di kepulauan timur (Hewitt 1872). Menurut AAK dalam (Khotimah 2014) pada awalnya orang meminum kopi adalah kopi yang berasal dari daun kopi atau kulit buah yang diseduh air panas yang dikenal dengan Kawa Daun atau Kopi Kawa. Minuman Kawa Daun merupakan minuman hasil dari seduhan daun kopi yang berwarna lebih gelap dari teh yang berasal dari Sumatera Barat (Novita, Kasim and Anggraini, et al. 2018). Orang Minang sudah mengenal kopi sejak awal abad 19 bahkan jauh sebelum kedatangan bangsa Belanda, tetapi masyarakat setempat hanya mengkonsumsi daun kopi atau yang disebut Kawa (Zed 2010). Asal mula nama Kawa Daun adalah Bahasa Arab yaitu *Qahwah* yang berarti kopi, dimana orang Minangkabau kemudian mengganti namanya sesuai dengan dialek setempat (Zulfitri 2017). Kawa Daun adalah

minuman teh herbal yang berasal dari daun kopi yang memiliki aroma, rasa dan penampilan yang hampir sama dengan minuman kopi (Novita, Kasim and Anggraini, et al. 2018).

Kawa Daun muncul sekitar tahun 1840 yaitu pada saat tanam paksa dilakukan oleh Belanda dan pada saat itu harga kopi sedang melambung tinggi di Eropa, maka seluruh biji kopi harus diserahkan ke penjajah dan yang tersisa untuk orang pribumi adalah daunnya yang kemudian dijadikan minuman (Ntonk 2013).

Pembuatan Kawa Daun

Daun kopi yang berasal dari pemangkasan kemudian dikeringkan dengan cara pemanasan langsung dibawah sinar matahari, disangrai ataupun di panggang, kemudian direbus sampai menjadi suatu minuman yang berwarna kecoklatan yang dinamakan Kawa Kopi yang berasal dari Payakumbuh (Khotimah 2014). Ada beberapa cara pembuatan Kawa daun, salah satunya adalah dengan cara dikeringkan dan disangrai selama duabelas jam, kemudian ketika akan disajikan daun yang sudah disangrai diberi air dingin lalu dipanaskan hingga airnya mendidih. Sedangkan sumber lain mengatakan bahwa daun kopi dikeringkan dengan cara pengasapan kemudian diseduh air panas didalam tabung bambu kemudian bisa ditambahkan pemanis dan jadilah Kawa Daun (Benmetan 2017).

Untuk mendapatkan Kawa Daun yang rasanya enak, maka daun kopi yang diambil haruslah yang sudah berwarna kuning dan hampir gugur, kemudian dijemur sekitar satu jam dan barulah dikeringkan diatas tungku untuk beberapa jam dan diulang lagi sebelum kopi dihidangkan dan daun kopi harus benar-benar dalam keadaan kering pada saat diseduh untuk menjadi minuman Kawa Daun (Rahmadhani 2017). Daun kopi tidak boleh langsung dikeringkan diatas perapian karena akan berpengaruh pada

rasa dengan timbulnya rasa pahit (Fitriany 2019). Pengeringan daun kopi berbeda dengan pengeringan daun teh yang biasanya dilakukan dengan cara penjemuran dibawah sinar matahari, di oven ataupun diangin-angin (Novita, Kasim and Anggraini, et al. 2018).

Pada saat pertamakali meminum Kawa Daun rasa yang muncul akan mirip dengan teh karena memang sama-sama dari daun yang dikeringkan kemudian barulah muncul rasa pahit tetapi tidak sepahit kopi dengan aromanya yang ringan dan warna yang lebih jernih (Kementerian Pariwisata Indonesia n.d.). Kawa Daun memiliki rasa sepat dan pahit berbeda dengan minuman kopi yang berasal dari biji nya (Marni 2019).

Penyajian Kawa Daun

Daun kopi yang sudah dikeringkan kemudian direbus hingga mendidih dan berwarna coklat dapat disajikan dengan menggunakan gula merah atau gula aren untuk menambag kelezatan rasa (Rasyid, Sanjaya and Zulharmita 2013). Kawa daun disajikan dengan cangkir batok kelapa yang dituangkan dari perian *bamboo* yang ditutup dengan ijuk (Zed 2010). Kawa Daun merupakan suatu minuman khas Minangkabau yang disajikan dalam gelas yang terbuat dari batok kelapa dengan beralaskan bambu (Rahmana, Zarni and Yarni 2012).

Kawa daun yang disajikan dalam wadah batok kelapa biasanya didampingi dengan pisang goreng, tahu, tempe, tapai goreng, bika, dan ketan merah (Ahdiat 2015). Minuman ini sangat nikmat jika disajikan dalam keadaan panas dan ditemani dengan makanan gorengan (Asro Sikumbang Minangkabau 2015). Daun kopi yang sudah diseduh disajikan dengan menggunakan 'sayak', yaitu gelas yang terbuat dari batok kelapa yang dibagi dua dan diberi tatakan bambu agar tidak tumpah (Zulfitra 2017). Agar kawa daun terasa lebih enak pada saat dinikmati biasanya diberi sedikit gula ska

atau yang kita kenal dengan gula merah (Zulfitra 2017). Ada cara menyeduh daun kawa dengan cara daun yang sudah kering diremas hingga menjadi serpihan kemudian diseduh air panas dan setelah itu barulah disaring (Sada 2018). Cara penyajian yang menggunakan cangkir dari tempurung kelapa dan penggunaan gula merah adalah filosofi dari keadaan masyarakat Minangkabau pada masa itu, yaitu hidup serba kekurangan, tidak ada gelas dari kaca dan tidak ada gula pasir (Fitriany 2019).

Sekarang ini ada rasa baru yang disajikan untuk Kawa Daun, salah satunya dengan penambahan susu, rasa jahe ataupun kawa telur (Gatra.com 2019). Untuk penyajian Kawa daun atau yang disebut juga *Aia Kawa* dapat disajikan tanpa gula, dengan gula pasir, gula jawa dan susu (Oase 2017).

Tradisi Meminum Kawa Daun

Pada awalnya tradisi minum kawa daun dilakukan oleh para pekerja pribumi di dangau di tepi sawah atau ladang yang sedang dikerjakan, ataupun di balai-balai bambu (Zulfitra 2017). Ada sebuah tradisi yaitu "*Pai Maanta Kawa*", yang berarti mengantarkan makanan dan minuman untuk pekerja yang ada di sawah, ini merupakan suatu tradisi mengirim makanan oleh istri kepada suami yang sedang bekerja di sawah, makanan yang dikirim berikut dengan minuman Kawa (Ing786 2019).

Tiramisu

Tiramisu adalah potongan kue atau kue cake yang berlapis-lapis terdiri dari *mascarpone*, *sponge cake* yang direndam dalam kopi *expresso* dan ditaburi dengan coklat bubuk (McCart 2016). Tiramisu berasal dari kota Sienna di provinsi Tuscany di Italia yang pada awalnya disebut sebagai *zupa del duca* (sup bangsawan) karena teksturnya yang agak encer (Aprisa 2017). Ciri khas tiramisu adalah gabungan

dari tekstur kue yang lembut dengan rasa kopi dan keju yang kuat (Zahra 2012).

G a s t r o n o m i

Gastronomi adalah suatu studi mengenai hubungan antara makanan dan budaya dimana berbagai aspek budaya dipertimbangkan dan makanan sebagai pusatnya (Maengkom 2015). Yang membedakan antara gastronomi dengan kuliner adalah adanya unsur budaya, sejarah dan lansekap geografis (Ketaren 2017). Gastronomi juga dapat menjadi faktor pendorong untuk kebangkitan pariwisata suatu daerah (Zahari, et al. 2009). Gastronomi telah muncul sebagai elemen yang tidak dapat digantikan untuk lebih mengenal tentang budaya dan gaya hidup suatu daerah (Gheorghe, Tudorache and Nistoreanu 2014). Gastronomi adalah suatu ilmu tentang rasa dan bagaimana merasakan suatu makanan dan minuman (Klosse 2014). Pada masa kini gastronomi menjadi salah satu objek di daerah tujuan wisata (Gálvez, et al. 2017) dan menjadi suatu faktor penentu bagi turis untuk menentukan tujuan wisatanya (Sormaz, et al. 2015).

Berdasarkan Upaboga (Ketaren 2017) ada beberapa sudut pandang gastronomi yang dapat dipelajari, yaitu:

- a. Gastronomi Praktis: pekerjaan yang meliputi teknis dan merubah bahan mentah menjadi makanan siap saji dimana para pelakunya adalah ahli masak profesional ataupun mereka yang belajar sendiri. Termasuk juga didalamnya adalah orang-orang yang bekerja di bidang hospitality, seperti pemilik restoran, pramusaji, dll.
- b. Gastronomi Teoritis: pelaku dari bidang ini mempelajari teori-teori yang ada, mencatat proses dan mengimplemtasikan resep masakan dalam bentuk tulisan ilmiah. Biasanya yang tergabung dalam bidang ini adalah para konsultan dan Lembaga Pendidikan.
- c. Gastronomi Teknis: pelaku di dalam bidang ini melakukan penilain, mengukur dan mengevaluasi secara sistematis. Dapat menjadi penghubung antara industry kecil sampai industri masal. Adapun kegiatan yang dilakukan bisa berupa evaluasi dan menilai pembuatan makanan instan ataupun sampai dengan membuat metode yang terbaik untuk instalasi peralatan yang diperlukan sebelum suatu industry makanan dimulai. Teknisi, ilmuwan makanan, konsultan professional dan spesialis operasional adalah orang-orang yang biasa bekerja di bidang ini.
- d. Gastronomi Molekuler: transformasi fisio-kimiawi dari bahan pangan yang terjadi selama proses pemasakan dan fenomena rasa saat dikonsumsi adalah hal mutlak yang harus dipelajari jika ingin mendalami bidang ini. Pelaku harus memahami dan dapat mengendalikan perubahan molekuler, fisio-kimiawi dan struktur yang terjadi pada makanan dimulai dari tahap awal sampai dikonsumsi. Tahap ini didapatkan melalui metode pengamatan, eksperimen yang dikontrol, objektivitas sains dan percobaan yang dilakukan berulang-ulang. Pelaku dari bidang ini biasanya adalah ahli masak molekuler yang menguasai molecular cooking.
- e. Gastronomi Makanan: pelaku di bidang ini adalah penikmat dan pengkaji makanan yang dilihat dari proses dan peran sejarah, budaya, lansekap geografis dan metode memasak. Cara yang dilakukan adalah melakukan pencatatan akan kekayaan makanan tradisional dengan cara menggali warisan nenekmoyang, mencari melalui tulisan ilmiah, dan catatan kitab lama mengenai inovasi ataupun modifikasi terhadap resep tradisional. Pelaku bidang gastronomi ini biasanya adalah penikmat makanan, pemerhati dan pencinta makanan.

Ciri kajian Gastronomi

Menurut (Ketaren 2017) kajian gastronomi secara umum terdiri dari empat komponen, yaitu:

- a. Budaya: faktor etnis lokal termasuk agama, kepercayaan, tradisi adat istiadat dan nilai-nilai kearifan lokal
- b. Sejarah : asal usul budi-daya bahan baku masakan dan kemampuan berinovasi terhadap komponen, tekstur dan rasa dalam makanan.
- c. Lansekap geografis : faktor geografi & iklim serta tingkat keragaman suku lokal dan etnis pendatang.
- d. Metoda memasak : teknik dan proses memasak secara umum

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan di dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dan kuantitatif. Penelitian kualitatif adalah suatu penelitian yang menitikberatkan pada kualitas dari sifat suatu barang atau jasa, dimana yang terpenting dari barang atau jasa itu berupa fenomena atau kejadian yang mempunyai arti dan dapat dijadikan pembelajaran di kemudian hari untuk suatu pengembangan teori (Satori and Komariah 2009). Desain Penelitian dilakukan dengan cara ekperimental. Data didapatkan dengan cara penyebaran kuisioner untuk mengetahui tingkat kesukaan pada tiramisu yang menggunakan kawa daun. Metode penelitian kuantitatif menggunakan instrumen penelitian, analisis data yang digunakan untuk meneliti suatu populasi atau sampel tertentu (Sugioyo 2015).

Pada penelitian ini, penulis akan menggunakan 80 orang panelis yang tidak terlatih (Sofiah and Achyar 2008) untuk mengetahui apakah tiramisu dengan menggunakan kawa daun disukai oleh panelis.

Pada penelitian ini digunakan skala hedonic. Skala Hedonik atau tingkat kesukaan akan ditransformasikan menjadi

skala numerik, dengan data numerik ini dapat dilakukan analisis data statistik. Skala hedonik yang dipakai ada 6 yaitu amat sangat suka (6), sangat suka (5), suka (4), agak suka (3), netral (2), dan tidak suka (1) (Sofiah and Achyar 2008).

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah:

1. Observasi adalah suatu proses peneliti yang ikut terlibat dalam situasi sosial, kemudian diungkapkan oleh peneliti seluruh apa yang dilihat, dialami, dan dirasakan langsung oleh peneliti (Sugioyo 2015)
2. Dokumentasi adalah merupakan suatu metode untuk mengumpulkan data kualitatif dengan cara melihat atau menganalisis dokumen-dokumen yang dibuat oleh subjek sendiri atau oleh orang lain tentang subjek (Sugioyo 2015)
3. Kuestioner adalah suatu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberikan seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab (Sugioyo 2015)
4. Sudi pustaka merupakan suatu studi yang berkaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang terkait dengan nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti (Sugioyo 2015).

Teknik Analisa Data

Adapun Teknik Analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan cara :1) Reduksi data, 2) Penyajian data dan 3) Penarikan kesimpulan dan verifikasi

Jenis Panelis

Dalam penelitian ini peneliti akan menggunakan panelis tidak terlatih, karena yang ingin diketahui adalah tingkat kesukaan terhadap suatu produk. Panelis tidak terlatih adalah

adalah panel yang tidak didasarkan pada tingkat sensitivitas melainkan hal lain seperti keadaan sosial ekonomi, asal daerah dan lain - lain (Sofiah and Achyar 2008). Panelis tidak terlatih dapat digunakan untuk menguji tingkat kesukaan atau kemauan pada suatu produk, apabila jumlah anggota panel yang digunakan semakin besar maka hasilnya akan semakin baik (Sofiah and Achyar 2008).

Jumlah Panelis

Menurut *Committee on Sensory Evaluation of The Institute of Food Technologist* dalam (Sofiah and Achyar 2008, 85), untuk uji kesukaan/ uji hedonic, penelitian akan dilakukan terhadap 80 panelis tidak terlatih yang akan menguji tingkat kesukaan terhadap hasil jadi Tiramisu yang menggunakan Kawa Daun.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan dari referensi yang ada, dapat diketahui bahwa pada awal mulanya kopi bukanlah tanaman asli yang tumbuh di Indonesia. Tanaman kopi pada awalnya tumbuh di Africa dan barulah masuk ke Indonesia pada tahun 1696. Saat ini Indonesia merupakan negara penghasil kopi ketiga setelah negara Brazil dan Vietnam. Dan menempati urutan ke enam untuk negara dengan konsumsi kopi terbesar di dunia setelah Rusia.

Berdasarkan dari referensi yang ada, dapat disimpulkan bahwa sejarah awal mulanya masyarakat Minangkabau mengkonsumsi Kawa Daun belumlah terlalu jelas. Karena sebagian dari referensi mengatakan bahwa masyarakat Minangkabau sudah terlebih dahulu mengenal Kawa Daun sebelum adanya bangsa Belanda (Zed 2010), sedangkan sebagian besar mengatakan bahwa masyarakat Minangkabau mulai mengkonsumsi Kawa Daun karena adanya monopoli kopi yang hanya dikhususkan untuk Ekspor dan bangsa Belanda (Ntonk 2013).

Berdasarkan dari referensi yang ada, cara pembuatan Kawa Daun menyebutkan bahwa pemilihan daun yang akan diproduksi menjadi Kawa Daun haruslah yang sudah berwarna kuning dan sebentar lagi akan jatuh ke tanah. Kemudian ada dua macam cara untuk membuat Kawa Daun. Yang pertama adalah daun kopi

yang sudah dipetik diangin-angin terlebih dahulu kemudian dikeringkan dengan cara disangrai selama duabelas jam. Yang kedua dengan cara daun kopi dijemur selama satu jam, kemudian dilakukan pengasapan selama beberapa jam dan pengasapan dilakukan secara berulang tidak terus menerus sampai daun kopi benar-benar kering.

Berdasarkan dari referensi yang ada, cara menyajikan Kawa Daun adalah sama, yaitu dengan menggunakan batok kelapa yang dibagi dua dan beralaskan bambu yang dinamakan dengan 'sayak'. Sebelum disajikan dalam 'sayak' ada dua macam cara pembuatan menjadi Kawa Daun. Yang pertama adalah daun yang sudah kering dituangkan air dingin kemudian dipanaskan sampai mendidih, sedangkan cara kedua adalah daun yang sudah kering diremas kemudian dimasukkan di dalam tabung bamboo lalu diseduh dengan air panas dan tabung ditutup dengan ijuk. Kawa daun siap untuk disajikan. Biasanya Kawa Daun akan disajikan Bersama dengan gorengan seperti pisang goreng, tahu, tempe, tapai goreng, bika, dan ketan merah. Saat ini Kawa Daun sudah memiliki rasa yang beragam seperti penambahan jahe, telur ataupun susu.

Berdasarkan dari referensi yang ada, awal mula munculnya tradisi minum Kawa Daun adalah dimulai dengan adanya tradisi "Pai Maanta Kawa", yaitu mengantar makanan dan minuman untuk pekerja yang sedang bekerja di sawah dan para pekerja biasanya meminum kawa daun ini di dangau atau bilik-bilik yang terletak di tepisawah atau lading yang sedang mereka kerjakan. Sehingga tempat-tempat yang menjual Kawa Daun sekarang pun bentuknya menyerupai dangau atau bilik-bilik bambu yang disebut dengan 'Dangau Kawa'.

Berdasarkan dari referensi yang ada, erat hubungan antara Kawa Daun dengan budaya yang sudah melekat sangat lama di masyarakat Minangkabau. Kawa Daun sudah ada dari masa yang lampau dimulai pada saat orang meminumnya sambil duduk-duduk di dangau tepi sawah atau ladang yang sedang mereka kerjakan hingga sekarang Kawa Daun yang dijual di pinggir-pinggir jalan dengan bentuk tetap seperti dangau. Dengan penyajiannya yang masih tradisional menyebabkan Kawa Daun sekarang ini menjadi salah satu daya tarik pariwisata Sumatera Barat dan menjadi salah satu tujuan wisata, dimana turis yang datang ke Sumatera Barat khususnya yang berada di

dataran tinggi ingin mencoba dan menikmati Kawa Daun.

Hasil kuisioner

Penelitian tentang Kawa Daun ini menggunakan kuisioner sebagai bahan pendukung untuk dapat mengetahui apakah Kawa Daun dapat disukai oleh masyarakat jika diproduksi sebagai pengganti dari minuman kopi. Penyebaran kuisioner ini dilakukan di dua tempat yaitu di seputar Bekasi yang terdiri dari orang-orang bekerja dan mahasiswa suatu perguruan tinggi dan tempat yang lain adalah di sebuah sekolah menengah atas di daerah Bogor.

Salah satu alasan pemelihan panelis berupa mahasiswa, siswa sekolah atas dan pekerja dalam range umur 25 - 35 tahun adalah karena range umur sedemikian adalah umur dimana mereka senang untuk berkumpul di suatu tempat sambil menikmati kue-kue dan minuman seperti kopi.

Terdapat delapan puluh responden yang dibagikan kuisioner dan melakukan uji coba terhadap tiramisu yang menggunakan kopi dan tiramisu yang menggunakan Kawa daun. Dari tabel 1 dan tabel 2 dibawah ini dapat dilihat pilihan dari masing-masing panelis, dimana pilihannya terdiri dari amat sangat suka (6), sangat suka (5), suka (4), agak suka (3), netral (2), dan tidak suka (1)

Adapun hasil yang didapatkan adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Penilaian Panelis Terhadap Tiramisu A (Tiramisu Kopi)

Kategori	Amat Sangat Suka (6)	Sangat Suka (5)	Suka (4)	Agak Suka (3)	Netral (2)	Tidak Suka (1)	Jumlah Frekuensi
Rasa	18	24	32	6	0	0	80
Aroma	17	26	29	5	3	0	80
Warna	10	24	26	15	5	0	80
Tekstur	9	30	28	11	2	0	80

Dari tabel 1 dapat dilihat dari kategori rasa, skala penilaian 'suka' memiliki nilai paling tinggi sedangkan nilai paling rendah adalah pada penilaian 'agak suka' sedangkan untuk netral dan tidak suka tidak ada satupun yang memilih. Dari kategori aroma, skala penilaian 'suka' masih memegang nilai tertinggi yaitu dipilih oleh 29 orang sedangkan yang terendah adalah nilai untuk netral. Untuk kategori warna, panelis banyak memilih untuk skala 'suka' dan yang

terendah adalah skala netral. Dan yang terakhir untuk kategori tekstur skala penilaian yang dipilih paling tinggi adalah 'sangat suka' dimana nilai terkecil masih pada skala netral.

Dari tabel diatas dapat dihitung bahwa secara keseluruhan yang pemilihan tertinggi ada pada skala suka, baik dilihat dari kategori rasa, aroma, warna dan tekstur. Sedangkan yang terendah adalah tidak suka karena tidak ada satupun panelis yang memilih skala tersebut.

Tabel 2 Penilaian Panelis Terhadap Tiramisu B (Tiramisu Kawa Daun)

Kategori	Amat Sangat Suka (6)	Sangat Suka (5)	Suka (4)	Agak Suka (3)	Netral (2)	Tidak Suka (1)	Jumlah Frekuensi
Rasa	14	16	15	19	13	3	80
Aroma	8	16	23	10	17	6	80
Warna	9	9	30	25	6	1	80
Tekstur	14	15	22	19	10	0	80

Dari tabel 2 dapat dilihat dari kategori rasa, skala penilaian 'agak suka' memiliki nilai paling tinggi sedangkan nilai paling rendah adalah pada penilaian 'tidak suka'. Dari kategori aroma, skala

penilaian 'suka' masih memegang nilai tertinggi yaitu dipilih oleh 23 orang sedangkan yang terendah adalah nilai untuk tidak suka sebanyak 6 orang. Untuk kategori warna, panelis banyak

memilih untuk skala 'suka' dan yang terendah adalah skala tidak suka. Dan yang terakhir untuk kategori tekstur skala penilaian yang dipilih paling tinggi adalah 'suka' dimana nilai terkecil masih pada skala netral.

Dari tabel diatas dapat dihitung bahwa secara keseluruhan yang pemilihan tertinggi ada pada skala suka, baik dilihat dari kategori rasa, aroma, warna dan tekstur. Sedangkan yang

terendah adalah tidak suka karena ada sepuluh orang panelis yang memilih skala tersebut.

Tabel berikut akan adalah tabel nilai mean, dimana nilai ini dalam nilai rata-rata dari semua kategori dari dua buah produk yang dimaksudkan untuk melihat tingkat kesukaan dari delapan puluh panelis terhadap produk tiramisu yang menggunakan kopi dan yang menggunakan Kawa Daun.

Tabel 3 Total Uji Perbandingan Mean Tiramisu A (Kopi) dan Tiramisu B (Kawa Daun)

Perbandingan	Tiramisu A (Kopi)	Tiramisu B (Kawa Daun)
Rasa	4.67	3.87
Aroma	4.61	3.62
Warna	4.24	3.84
Tekstur	4.41	4.05
Total	4.48	3.85

Tabel 3 adalah menunjukkan nilai mean untuk tiramisu dengan menggunakan kopi dan tiramisu yang menggunakan kawa daun. Dari hasil diatas didapatkan bahwa nilai mean untuk tiramisu yang menggunakan kopi masih lebih tinggi daripada yang menggunakan kawa daun. Walau begitu tidak juga dapat dikatakan bahwa panelis tidak menyukai tiramisu yang menggunakan kawa daun, karena angkanya masih menunjukkan agak suka yang sudah mengarah ke suka.

KESIMPULAN

Dari semua referensi yang ada dapat disimpulkan bahwa Kawa daun adalah minuman tradisional berbahan dasar daun kopi yang sudah di keringkan dan disajikan secara tradisional dengan menggunakan cangkir dari batok kelapa yang dibagi dua dan dialasi dengan menggunakan bambu. Daun kopi yang digunakan harus benar-benar dalam keadaan kering jika tidak rasa yang dihasilkan hanyalah rasa pahit, tanpa ada rasa sepat yang biasa muncul seperti pada daun teh yang dikeringkan. Demikian juga tidak akan adanya aroma seperti aroma kopi yang akan lebih muncul jika daun sudah dikeringkan. Daun yang akan dipetikpun haruslah daun yang sudah berwarna kuning dan sebentar lagi akan rontok.

Adapun Kawa daun merupakan minuman tradisional yang sangat erat hubungannya dengan budaya dari Masyarakat Sumatera Barat. *Pai Maanta Kawa*, menjadi salah satu tradisi dimana

Kawa Daun diantar dan dinikmati oleh para pekerja yang sedang beristirahat di dangau-dangau tepi sawah atau lading. Cara penyajian yang tradisional juga memiliki filosofi yang menceritakan penderitaan masyarakat Sumatera Barat dimasa penjajahan, yaitu tidak mempunya masyarakat pribumi untuk membeli gelas dari kaca, sehingga menggunakan bahan sederhana berupa batok kelapa yang telah dibagi dua dan dialasi dengan menggunakan bambu agar cangkir tersebut dapat tetap berdiri. Dan sampai sekarang penjual-penjual Kawa Daun tetap mempertahankan cara penyajian tradisional tersebut.

Adapun dari hasil penyebaran kuisioner didapatkan hasil bahwa adanya kesukaan terhadap tiramisu dengan menggunakan kawa daun. Walaupun nilai kesukaan masih dibawah tiramisu yang menggunakan kopi, tetapi dapat dilihat bahwa masih adanya kesukaan terhadap produk tiramisu yang menggunakan Kawa Daun. Sehingga dapat disimpulkan bahwa Kawa Daun dapat digunakan sebagai pengganti kopi dalam pembuatan tiramisu.

SARAN

Sangat disarankan kepada semua pihak terkait terutama pemerintah daerah setempat agar dapat menjaga kelestarian dari dangau-dangau Kawa yang masih menyajikan Kawa Daun dengan cara traditional. Dapat juga dilakukannya festival daerah yang akan lebih

memperkenalkan Kawa Daun bagi masyarakat umum.

Dapat juga dilakukan eksperimen pada makanan atau minuman sehingga bisa juga membantu agar Kawa Daun dapat lebih dikenal lagi oleh masyarakat secara luas.

DAFTAR PUSTAKA

Asro Sikumbang Minangkabau. 2015. GoodNewsfromIndonesia. Agustus 25.<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2015/08/25/minuman-tradisional-aia-kopi-kawa-daun-dan-inovasi-pemuda-kreatif>.

Benmetan, Thomas. 2017. *Kawa Daun, Ketika Daun Kopi Diracik Menjadi Minuman*. January 26. <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2017/01/26/kawa-daun-ketika-daun-kopi-diracik-menjadi-minuman>.

Fitriany, Anita. 2019. *Secangkir Kopi Kawa Daun Meninggalkan Kisah*. June 15. Accessed June 21, 2019. <https://www.gordi.id/blogs/updates/secangkir-kopi-kawa-daun-meninggalkan-kisah>.

Zahra, Siti Ulfatul. 2012. *Substitusi Puree Labu Kuning dalam Pembuatan Cake Fruit (Fruit cup cake pumpkin, Tiramisu pumpkin, dan Pudding Sweety Pumpkin Cake)*.

D3 Thesis, Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Abduh, M Yusuf , Bagoes M. Inderaja, Abdurrahman Adam, M Naufal Hakim, and Lina Oktaviani. 2018. *Dari ITB untuk Indonesia: Biorefinery Kopi*. Output Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Pusat Penelitian Biosains dan Bioteknologi-PPBB ITB, Bandung: Institute Teknologi Bandung.

Ahdiat, Atman. 2015. AntaraNews. October 12. <https://www.antaranews.com/berita/523151/filosofi-kawa-daun>.

Anggreawan, Joni. 2017. *Pengaruh Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Sulfat terhadap Perkecambahan dan Vigor Bibit Kopi Robusta*. Skripsi, Yogyakarta: Universitas Mercu Buana Yogyakarta.

Aprisa, Gisca. 2017. *Penggunaan Tape Ketan sebagai Pengganti Rum pada Tiramisu Cake*. KaryaTulis, Bandung: Universitas Telkom.

2018. Coffeeland Indonesia. July 02.

- <https://coffeeland.co.id/tak-hanya-bijinya-daun-kopi-juga-banyak-manfaatnya/>.
2019. CR1Coffee.com. <https://www.cr1coffee.com/sub/sekilas-info-tentang-perkebunan-kopi-terbesar-di-indonesia/>.
2018. Databoks. December 12. Accessed June 11, 2019. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2018/12/12/indonesia-masuk-daftar-negara-konsumsi-kopi-terbesar-dunia>.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2017. *Statistik Perkebunan Indonesia. Statistik Perkebunan Kopi 2015-2017*, Kementerian Pertanian, Direktorat Jenderal Perkebunan, Jakarta: Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan. <http://ditjenbun.pertanian.go.id/tinymcepuk/gambar/file/statistik/2017/Kopi-2015-2017.pdf>.
- Fizriyani, Wilda. 2016. Republika.co.id. November 09. Accessed June 25, 2019. <https://www.republika.co.id/berita/gaya-hidup/kuliner/16/11/09/ogcp0z328-asal-muasal-hadirnya-tiramisu-di-dunia>.
- Gálvez, Jesús Claudio Pérez, Tomás López-Guzmán, Franklin Cordova Buiza, and Miguel Jesús Medina-Viruel. 2017. "Gastronomy as an element of attraction in a tourist destination: the case of Lima, Peru." *Journal of Ethnic Foods* 4 (4): 254-261.
2019. Gatra.com. January 26. <https://www.gatra.com/detail/news/384226-Menyeruput-Kawa-Daun-Kopi-Khas-Sumatera-Barat>.
- Gheorghe, Georgică, Petronela Tudorache, and Puiu Nistoreanu. 2014. "Gastronomic Tourism, A New Trend for Contemporary Tourism:?" *Cactus Tourism Journal* 9 (1): 12-21.
- Gumulya, Devanny, and Ivana Stacia Helmi. 2017. "Kajian Budaya Minum Kopi Indonesia." *Jurnal Dimensi Seni Rupa dan Desain* 13 (2): 153-172.
- Hewitt, Robert G. 1872. *Coffee its history, cultivation, and uses*. New York: D. Appleton and company. Accessed June 14, 2019. <https://archive.org/details/coffeehistory00hewirich/page/n71>.

2017. Indonesia Investments. November 13. <https://www.indonesia-investments.com/id/bisnis/komoditas/kopi/item186>. Ing786.
2019. Kompasiana.com. February 19. <https://www.kompasiana.com/ingvilyan/5c69099343322f62af52af34/tradisi-pai-maanta-kawa.n.d>. Kementrian Pariwisata Indonesia. <https://pesona.travel/keajaiban/960/kawa-daun-kopi-rasa-teh>.
- Ketaren, Indrakarona . 2017. *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Vol. II. Jakarta: Indonesian Gastronomy Association.
- Khotimah, Khusnul . 2014. "Karakteristik Kimia Kopi Kawa dari Berbagai Umur Helai Daun Kopi yang di Proses dengan Metode Berbeda." Jurnal Teknologi Pertanian 9 (1): 40-48.
- Klosse, Peter. 2014. *The Essence of Gastronomy: Understanding The Flavor of Foods and Beverages*. Florida: Taylor & Francis Group.
- Kurniawan, Wahyu Muhammad. 2017. "Penentuan Kualitas Biji Kopi Arabika dengan Menggunakan Analytical Hierarchy Process (Studi Kasus pada Perkebunan Kopi Lereng Gunung Kelir Jambu Semarang." Jurnal SIMETRIS 8 (2): 519-528.
- Maengkom, Daniel . 2015. <https://indogastronomi.wordpress.com/2015/11/07/gastronomi/>. November 17. <https://indogastronomi.wordpress.com/2015/11/07/gastronomi/>.
- Marhaenanto, Bambang , Deddy Wirawan Soedibyo, and Miftahul Farid. 2015. "Penentuan lama Sangrai Kopi Terhadap Variasi Derajat Sangrai Menggunakan Model Warna RGB pada Pengolahan Citra Digital (Digital Image Processing)." Jurnal Agroteknologi 9 (02): 102-111.
- Marni, Nella . 2019. Gatra.com. January 29. <https://www.gatra.com/detail/news/384226-Menyeruput-Kawa-Daun-Kopi-Khas-Sumatera-Barat>.
- McCart, Melissa . 2016. Eater. October 24. Accessed June 25, 2019. <https://www.eater.com/2016/10/24/13314196/tiramisu-history>.

- Mubarok, ZA Fachruriza . 2015. *Pengembangan Kopi Kawa Minang dan Analisis Faktor yang Menyebabkan Kopi Kawa Kurang dikenal Masyarakat*. Thesis, Department of Technopreneurship Surya University, Surya University, Banten: Surya University.
2017. National Geographic Indonesia. Maret 27. Accessed June 25, 2019. <https://nationalgeographic.grid.id/read/13307624/sejarah-seksi-tiramisu-kuliner-italia-yang-lahir-di-kawasan-bordil?page=all>.
- Novita, Rilma , Anwar Kasim, Tuty Anggraini, and Deddi P Putra. 2018. "Kahwa daun: traditional knowledge of a coffee leaf herbal tea from West Sumatera, Indonesia." *Journal of Ethnic Foods* 5: 286-291. <http://journalofethnicfoods.net>.
- Novita, Rilma , Anwar Kasim, Tuty Anggraini, and Deddi Prima Putra. 2018. "Survei Proses Pembuatan Minuman Kahwa Daun di Propinsi Sumatera Barat, Indonesia." *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 22 (1): 32-36.
- Ntonk. 2013. *Sejarah Perih Kawa Daun* (1840 - 1908). Juli 27. <http://minanglamo.blogspot.com/2013/07/sejarah-perih-kawa-daun-1840-1908.html>.
- Oase. 2017. *Perpustakaan Digital Budaya Indonesia*. November 07. <https://budaya-indonesia.org/Aia-Kawa-1>.
- Rahmadhani. 2017. *Cerita di Balik Daun Kawa, Kopi Seduhan Daun Khas Sumatera Barat (2)*. September 29. <https://regional.kompas.com/read/2017/09/29/07300031/cerita-di-balik-daun-kawa-kopi-seduhan-daun-khas-sumatera-barat-2?page=all>.
- Rahmana, Ilham, Eli Zarni, and Fifi Yarni. 2012. "Pembuatan Teh Bubuk dari Daun Kopi (Kawa Daun)." *Jurnal SMK-SMAK Padang* 04 (01): 43-46.
- Rasyid, Roslinda , Winaldi Fitra Sanjaya, and Zulharmita. 2013. "Penetapan Kadar Koffein Daun Kopi Kawa." *Jurnal Farmasi Higea* 05 (02): 137-143.

- Risnandar, Cecep . 2019. Ensiklopedia Jurnal Bumi. March 19. Accessed June 11, 2019. <https://jurnalbumi.com/knol/sejarah-kopi/>.
- Rustam, Ema Tusianti, Anang Laksono, Waris Marsisno, Haerani Natali Agustini, Dyah Retno Prihatiningsih,, Kartiana Siregar, et al. 2014. *Potensi Pertanian Indonesia :Analisis Hasil Pencacahan Lengkap Sensus Pertanian 2013*. Laporan Hasil Sensus Pertanian, Badan Pusat Statistik, Jakarta: Badan Pusat Statistik.<https://media.neliti.com/media/publications/48853-ID-potensi-pertanian-indonesia-analisis-hasil-pencacahan-lengkap-st2013.pdf>.
- Sada. 2018. SadaCoffee. March 18. <http://www.sadakoffie.com/daun-kopi-atau-kawa-daun/>.
- Satori, Djam'an , and Aan Komariah. 2009. *Metodologi penelitian kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sofiah, B D, and T S Achyar. 2008. *Penilaian Indera . Bahan Ajar, Jurusan Teknologi Industri Pangan*, Universitas Padjajaran, Bandung: (2008). . Bandung:.
- Sofiah, Betty D, and S Tjutu Achyar. 2008. *Penilaian Indera. Jatinangor: Universitas Padjadjaran*.
- Sormaz, Umith , Halil Akmesese, Eda Gunes, and Sercan Aras. 2015. "Gastronomy In Tourism." 3rd Global Conference on Business, Economics, Managment and Tourism. Rome: Procedia Economics and Finance. 725-730.
- Sugioyo. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Yogyakarta: Alfabeta.
- Yunillah, Nur Rizki A. 2015. *Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pengolahan Daun Kopi Menjadi Kopi Kawa di Desa Harjomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember*. Skripsi, Jember: Universitas Jember.
- Yusianto. 2013. "Karakteristik Kopi Indonesia." agro.kemenperin.go.id. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. June. <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:TYAsGAxrZ>

- X4J:agro.kemenperin.go.id/media/download/465+&cd=6&hl=en&ct=link&gl=id. (2): 66-71.
- Zahari , Mohd Salehuddin Mohd , Mohd Hairi Jalis , Muhammad Izzat Zulfily, Salleh Mohd Radzi , and Zulhan Othman . 2009. *"Gastronomy: An Opportunity for Malaysian Culinary Educators."* International Education Studies 2
- Zed, Mestika . 2010. *"Dilemma Ekonomi Melayu: Dari Melayu Kopi Daun Hingga Kapitalisme Global."* Jurnal Tingkap VI (2): 67-78.
- Zulfitra. 2017. *Kawa Daun*. Edited by Wenny Oktavia. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.