

STANDARISASI PEMBUATAN KOPI TERBALIK DI RUMAH MAKAN PUTUIH BASAMBUANG MALALAK

(Standardization Of Reverse Coffee At Restaurant Putuih Basambuang Malalak)

Kasridho Oktarican¹, Kasmita*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: kasmita70@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This research aims to study the method of making tatungkuik coffee at the Putuih Basambuang Restaurant, Malalak District, Agam Regency, West Sumatra Province. The research activity was carried out in November 2022. The research method used was the survey method by direct observation of the process flow of tatungkuik coffee and interviews with the owner of tatungkuik coffee. The results of this study indicate that: 1) The materials used for roasting are as follows: 53,3% Coffee beans, 16,4% black glutinous rice, 27,7% granulated sugar, and 2,6% cinnamon bark, 2) the temperature used during the roasting process is the initial temperature 72.6°C and continues to increase up to 107°C, 3) The amount of ingredients used to process or brew coffee is 13% coffee, 8,9%r sugar, 78,1% water with a temperature of 93.9 °C, 4) Tatungkuik coffee serving technique, technique or the way of serving Tatungkuik coffee is with one hand holding the glass and pushing it up and the left hand holding the saucer will swing it down and the coffee will face down and 5) The uniqueness of Tatungkuik coffee lies in the presentation of how to drink it, namely by blowing the glass meeting with the saucer using a straw and then the water comes out and coffee can be enjoyed.

Keyword: Standardization, Recipes, Making Reverse Coffee

ABSTRAK

Riset ini bertujuan untuk mempelajari cara pembuatan kopi tatungkuik pada Rumah Makan Putuih Basambuang Kecamatan Malalak, Kabupaten Agam, Provinsi Sumatera Barat. Kegiatan penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2022. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survey dengan cara observasi secara langsung alur proses pembuatan kopi tatungkuik dan dilakukan wawancara kepada owner kopi tatungkuik. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa : 1) Bahan yang digunakan untuk melakukan penyangraian adalah sebagai berikut : Biji kopi 53,3%, beras ketan hitam 16,4% , gula pasir 27,7%, dan kulit kayu manis 2,6%, 2) suhu yang digunakan saat proses penyangraian adalah suhu awal 72,6°C dan terus meningkat hingga 107°C, 3) Jumlah bahan yang digunakan untuk melakukan pengolahan atau penyeduhan kopi adalah kopi 13%, gula pasir 8,9%, air 78,1 % dengan suhu 93.9°C, 4) Teknik penyajian Kopi Tatungkuik, Teknik atau cara penyajian kopi tatungkuik adalah dengan satu tangan memegang gelas dan mendorongnya ke atas dan tangan kiri memegang saucer akan mengayukan ke bawah dan kopi akan tertelungkup dan 5) Keunikan kopi Tatungkuik terletak pada penyajiannya cara meminumnya yaitu dengan meniup pertemuan gelas dengan saucer menggunakan sedotan kemudian barulah air keluar dan kopi bisa dinikmati

Kata kunci: Standarisasi, Resep, Pembuatan Kopi Tatungkuik

How to Cite: Kasridho Oktarican¹, Kasmita*².2023. Standarisasi Pembuatan Kopi Terbalik Di Rumah Makan Putuih Basambuang Malalak. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (3): pp. 349-352, DOI: 10.24036/jptbt.v4i2.10978



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Kopi ialah salah satu minuman favorit masyarakat Indonesia dari berbagai kalangan. Berbagai daerah di Indonesia memiliki karakteristik, cita rasa dan ukuran kopi yang berbeda beda, termasuk Sumatera Barat salah satunya di Malalak. Tanaman kopi menjadi penghasil devisa bagi Indonesia. Menurut Direktorat Perkebunan Perkebunan produksi kopi di Indonesia pada tahun 2021 diperkirakan sebanyak 765,415 ton.

Sedangkan pada Sumatera Barat sendiri kopi yang diproduksi diperkirakan sebanyak 16,337 ton. Kopi jenis Robusta dan kopi jenis Arabika yang ditanam didataran rendah dan dataran tinggi merupakan jenis yang paling banyak dibudidayakan dan termasuk komoditas perkebunan yang paling diandalkan dan menghasilkan devisa bagi Indonesia (Widyotomo et al., 2012). Pengolahan kopi yang berbeda memberikan cita rasa yang berbeda, sehingga banyak muncul outlet kopi modern namun ada juga yang tradisional yang tidak kalah menarik dari segi rasa, pengolahan dan penyajian salah satunya Kopi Tatungkuik. Kopi Tatungkuik yang disajikan di Rumah Makan Putuih Basambuung sangat unik dalam penyangraian, pengolahan dan penyajiannya. Penyangraian yang dilakukan secara tradisional menggunakan wajan besi yang berukuran besar. Cara penyangraian ini belum mempunyai standarisasi hanya berpatokan pada perkiraan semata. Hal ini membuat cita rasa kopi berbeda-beda karena dalam penyangraian waktu dan suhu belum terstandarisasi. Suhu penyangraian sangat berpengaruh pada kopi dan cita rasa yang dihasilkan. Keunikan kopi ini, juga dalam proses pembuatan dimana kopi dicampur dengan ketan hitam. Campuran yang tidak biasa ini membuat cita rasa kopi yang unik.

Kopi Tatungkuik di Rumah Makan Putuih Basambuung ini memiliki dua macam pilihan menu yaitu Kopi Tatungkuik Original dan Kopi Susu Tatungkuik yang memiliki rasa yang sangat berbeda. Pada Kopi Tatungkuik hanya ditambahkan gula dan di seduh dengan air panas, sementara pada Kopi Susu Tatungkuik dengan kombinasi kopi, dan tambahan susu kental manis. Namun dalam hal pengolahannya belum ada standar pengolahan Kopi Tatungkuik, baik dari segi penyangraian, jumlah bahan dan suhu yang digunakan. Kopi Tatungkuik dalam bahasa Indonesia artinya kopi tertelungkup, Kopi yang sangat unik dalam penyajiannya. Kopi disajikan secara tertelungkup ini diberi saucer piring kaca kecil. Meminumnya juga sangat unik yaitu harus menggunakan sedotan kemudian ujung gelas yang ditelungkupkan tadi ditiup dengan otomatis air kopi akan keluar dengan sendirinya kemudian baru kita hirup. menggunakan sedotan Di Dalam penyajian ini belum ada standarisasinya seperti jenis dan ukuran gelas yang digunakan kemudian teknik untuk membalikan gelas, agar kopi yang disajikan benar dan tepat.

BAHAN DAN METODE

Menurut Sugiyono (2018) metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat, yang digunakan untuk meneliti pada kondisi ilmiah (eksperimen) dimana peneliti sebagai instrumen, teknik pengumpulan data dan dianalisis yang bersifat kualitatif lebih menekankan pada makna. Selanjutnya Instrumen penelitian merupakan alat untuk mengumpulkan data. Instrumen penelitian adalah alat ukur berupa pedoman wawancara dan pedoman observasi yang peneliti gunakan untuk mengumpulkan data dalam penelitian". Instrumen yang diambil dari penelitian kualitatif adalah peneliti itu sendiri sebagai alat pengumpul data. Instrumen penelitian kualitatif yang utama adalah peneliti itu sendiri, maka dimungkinkan untuk mengembangkan instrumen penelitian sederhana yang dirancang untuk melengkapi dan membandingkan materi dengan yang diperoleh melalui observasi dan wawancara. Teknik pengumpulan data dilakukan pada kondisi yang alamiah, sumber data primer, dan teknik pengumpulan data lebih banyak pada observasi berperan serta, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Teknik pengumpulan data menurut Sugiyono (2018) terdiri dari observasi, wawancara, angket dan dokumentasi. Dalam penelitian ini, peneliti mengumpulkan data melalui teknik wawancara dan dokumentasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Resep Penyangraian Kopi yang sudah Dikonversikan

Agar mendapatkan standrasisasi Kopi Tatungkuik, penulis telah melakukan pengamatan dan wawancara, sehingga penulis menemukan standarisasi Kopi Tatungkuik yang sesuai dengan penjelasan dari narasumber.

Tabel 1. Resep penyangraian kopi setelah di konversi

Bahan	P I	P II	P III	Rata-rata
Biji Kopi	83	112	117	104
Beras Ketan Hitam	30	33	33	32
Gula Pasir	42	56	60	54
Kulit Kayu Manis	5	5	5	5

Sumber: Olahan data (2023)

Sesuai dengan data pada tabel 1 diambil rata rata dari setiap bahan yang digunakan setelah 3 kali pengulangan ialah :

Tabel 2. Rata-rata bahan yang digunakan di penyangraian

No	Bahan	Jumlah (Gr)	Persentase Bahan
1	Biji Kopi	104	53,3 %
2	Beras Ketan Hitam	32	16,4 %
3	Gula Pasir	54	27,7 %
4	Kulit Kayu Manis	5	2,6 %

Sumber : Olahan Data (2023)

2. Penyeduhan Kopi Tatungkuik

Pengolahan adalah tingkat lanjut dari penyangraian kopi yang telah dilakukan atau disebut juga dengan penyeduhan kopi.

Tabel 3. Bahan Utama penyeduhan kopi setelah dikonversi

No	Bahan	Percobaan I Jumlah	Percobaan II Jumlah	Percobaan III Jumlah	Rata – rata Bahan
1	Biji Kopi Penyangraian	32	34	34	33,3
2	Air	200	200	200	200
3	Gula Pasir	22	21	25	22,7

Sumber : Olahan Data(2023)

Sesuai dengan data pada tabel 3 diambil rata rata dari setiap bahan yang digunakan setelah 3 kali pengulangan sebagai berikut:

Tabel 4. Rata-rata bahan yang digunakan di penyangraian

N	Bahan	Jumlah	Persentase Bahan
1	Kopi Hasil Penyangraian	33,3 gr	13%
2	Air	200 ml	78,1 %
3	Gula Pasir	22,7gr	8,9 %

Sumber : Olahan Data (2023)

3. Cara Penyajian Kopi Tatungkuik

Penyajian Kopi Tatungkuik yang unik memiliki alur sampai bisa disajikan untuk pelanggan adapun alurnya adalah sebagai berikut :

- Siapkan saucer dan letakan di atas gelas
- Posisi tangan kanan memegang gelas sementara tangan kiri memegang saucer.
- Gelas di telungkupkan ke saucer
- Kopi sudah tertelungkup (tasangkuik) dan tambahkan sedotan di samping saucer.
- Kopi siap disajikan

Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara, dokumentasi yang dilaksanakan di rumah makan putuih basambuung malalak didapatkan hasil sebagai berikut : Penyangraian Kopi Tatungkuik memiliki resep awal yang hanya berdasarkan pada perkiraan semata dan belum memiliki takaran yang jelas makan dari itu di buatkan tiga kali percobaan penyangraian kopi kemudian percobaan tersebut di konversikan menjadi angka dan persentase sesuai dengan Tabel 1, Setelah melakukan tiga kali percobaan maka didapatkan rata bahan untuk penyangraian: Biji Kopi 104 gr, Beras ketan hitam 32 gr, Gula pasir 54 gram, Kulit kayu manis 5 gr dengan suhu awal penyangraian yaitu 72,6°C.

Penyeduhan Kopi Tatungkuik penulis melakukan tiga kali percobaan dengan narasumber dan setelah melakukan percobaan kemudian di dapatkan konversi berbentuk angka sesuai pada Tabel 3, Setelah tiga kali percobaan di dapatkan rata rata bahan untuk penyeduhan Kopi hasil penyangraian 33 gr , Air 200 ml dengan suhu 93,9°C, Gula pasir 23 gr. Tahap Selanjutnya dari pembuatan kopi Tatungkuik ialah penyajian, Teknik atau cara penyajian kopi tatungkuik adalah dengan satu tangan memegang gelas dan mendorongnya ke atas dan tangan kiri memegang saucer akan mengayunkan kebawah dan kopi akan tertelungkup.

Sesuai dengan artikel Sabarni (2019) “Kopi khop disajikan dengan gelas tertelungkup, dimana mulut gelas diposisikan terbalik, merapat dengan piring/pisin sebagai tatakan gelas” , hanya perbedaan pada jenis bubuk kopi yang digunakan yaitu pada kopi khop jenis yang digunakan kopi tubruk sementara kopi Tatungkuik jenis ada campuran ketan hitam pada kopinya.

KESIMPULAN

Standar resep merupakan resep makanan yang sudah dikonversikan dan secara terperinci menjelaskan mengenai bahan makanan dan alat yang digunakan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi meliputi : Dalam penyangraian biji telah dilakukan tiga kali percobaan bersama narasumber kemudian dapatkan rata rata dari bahan adalah Biji Kopi 53,3%, Beras ketan hitam 16,4%, Gula pasir 27,7%, Kulit kayu manis 2,6% dengan suhu awal penyangraian yaitu 72,6°C, Bagian penyeduhan kopi penulis juga melakukan tiga kali percobaan bersama narasumber kemudian dari tiga kali percobaan di dapatkan rata rata bahan yang digunakan untuk penyeduhan Kopi Tatungkuik adalah Kopi 13%, gula pasir 8,9%, Air 78,1% dengan suhu 93.9°C. Setelah mendpatkan cara dari penyeduhan kopi Tatungkuik maka ke cara selanjutnya yaity bagian penyajian, setelah melalukan wawancara dan observasi secara lansung maka di dapatkan cara yang standar untuk penyajian Kopi Tatungkuik adalah dengan satu tangan memegang gelas dan mendorongnya ke atas dan tangan kiri memegang saucer akan mengayukan ke bawah dan kopi akan tertelungkup. Apabila kopi telah di sajikan kemudian yaitu cara menimatinya adapun caranya tidak lazim dan memiliki keunikan yaitu kopi cara meminumnya yaitu dengan meniup pertemuan gelas dengan saucer menggunakan sedotan kemudian barulah air keluar dan kopi bisa dinikmati.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulisan proposal ini, penulis dibimbing dan diberi motivasi dan semangat oleh berbagai pihak, sehingga proposal ini dapat diselesaikan dengan baik. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada Keluarga terutama kedua orangtua yaitu ibu Ratna Juita yang selalu mendo'akan dan Ayah Kamarulah, memberikan dukungan baik dalam bentuk moral maupun material dan bantuan yang sangat berarti bagi penulis, motivasi, dan saran untuk pemecahan masalah yang di hadapi oleh penulis. Ibu Dr.Kasmita, S.Pd, M.Si selaku dosen pembimbing dalam penyusunan proyek akhir saya yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, dan pengarahan. Ibu Syafniwar selaku owner Rumah Makan Putuih Basambuang. Serta teman teman yang ikut membantu dan menyemangati penulis.

DAFTAR REFERENSI

- Edvan, b. T., edison, r., & same, m. (2016). Pengaruh jenis dan lama penyangraian pada mutu kopi robusta (*coffea robusta*). *Jurnal agro industri perkebunan*, 31-40.
- Hader, faras saura. 2015. Standarisasi resep rendang daging di nagari koto gadang guguk kecamatan gunung talang kabupaten solok. Skripsi. Fakultas pariwisata dan perhotelan. Universitas negeri padang
- Hibatullah, h. S. (2021). Efektivitas program tanggung jawab sosial (studi kasus pt pertamina patra niaga) (doctoral dissertation, sekolah tinggi ilmu ekonomi indonesia).
- Insani, h. M., nikmawati, e. E., & mahmudatus'adah, a. (2016). Analisis pengetahuan peralatan boga mahasiswa prodi pendidikan tata boga dalam ujian seni tata hidang. *Media pendidikan, gizi, dan kuliner*, 5(1).
- Kristiningrum, e., setyaning, f., isharyadi, f., & syafin, a. (2018). Standar produk kopi dalam kemasan dan strategi pemasarannya [the standard of coffee product in packaging and marketing strategy]. *Jurnal standardisasi*, 18(3), 205-16.
- Muharram, r., yusmarini, y., & harun, n. Pemanfaatan ketan hitam dalam pembuatan kopi bubuk (doctoral dissertation, riau university).
- Poerwanty, h., fadliah, a. N., alfian, a., nildayanti, n., & thamrin, s. (2020). Pengaruh suhu dan lama penyangraian (roasting) terhadap total asam kopi arabika. *Agroplanta: jurnal ilmiah terapan budidaya dan pengelolaan tanaman pertanian dan perkebunan*, 9(2), 19-24.
- Sabarni, s., & nurhayati, n. (2019). Analisis kadar kafein dalam minuman kopi khop aceh dengan metode spektroskopik. *Lantanida journal*, 6(2), 141-155