

Potensi Kopi Sebagai Bahan Baku Dalam Pengembangan Wisata Gastronomi Kuliner Lemang Kabupaten Lahat

Melati Pratama^{1*}, Arief Marna Sonjaya¹, Iwan Riady¹, Marfira Yansyah¹

¹Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Palembang, *melatipratama07002@gmail.com

²Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Palembang, ariefmarna.sonjaya86@gmail.com

ABSTRAK

Lemang adalah salah satu kuliner tradisional kabupaten Lahat yang kini sudah menjadi kuliner komersil. Permasalahannya, lemang tidak memiliki variasi yaitu hanya ada lemang gemuk dan lemang gurih. Bersamaan dengan hal tersebut, lemang memiliki komoditi lain yang mudah ditemukan di daerah ini yaitu kopi. Ekstrak bubuk kopi ditambahkan ke dalam pembuatan lemang. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi jenis kopi yang ada di desa Tanjung Sirih, kabupaten Lahat, dan melihat tingkat kesukaan konsumen terhadap lemang kopi. Penelitian dilakukan menggunakan metode campuran desain *sequential exploratory* dengan 30 panelis. Data dianalisis menggunakan ANOVA 5% dan uji lanjut Duncan. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa jenis kopi yang ditemukan di desa Tanjung Sirih, kabupaten Lahat adalah robusta dan liberika. Hasil uji sensori menunjukkan rasa, warna, dan tekstur lemang kopi disukai oleh konsumen yaitu dengan nilai rata-rata 2,63, 2,53, 2,36 dan 2,56. ANOVA dan Duncan menunjukkan bahwa rasa, warna, aroma, dan tekstur lemang tidak berbeda antara sampel dan aslinya. Sehingga dapat disimpulkan bahwa rasa, warna, dan tekstur lemang kopi, baik robusta dan liberika disukai oleh panelis, sedangkan untuk aroma dianggap biasa saja. Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan dapat direkomendasikan lemang kopi robusta dan liberika dapat menjadi ciri khas lemang, kabupaten Lahat, dan dapat dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap strategi promosinya kepada wisatawan.

Kata kunci: Lemang, Liberika, Robusta

ABSTRACT

Lemang is one of the traditional culinary of Lahat Regency which has now become a commercial culinary. The problem is that there are not many variations, that is, there are only fat lemang and savory lemang. Along with this, lemang has another commodity that is easily found in this area, namely coffee. Coffee powder extract is added to the making of lemang. The purpose of this study was to identify the type of coffee in Tanjung Sirih village, Lahat regency, and see the level of consumer preference for lemang coffee. The study was conducted using a mixed method of sequential exploratory design with 30 panelists. Data were analyzed using a 5% ANOVA and Duncan's follow-up test. The identification results showed that the types of coffee found in Tanjung Betel village, Lahat regency were robusta and liberica. The results of sensory tests show the taste, color and texture of lemang coffee favored by consumers, with an average value of 2.63, 2.53, 2.36 and 2.56. ANOVA and Duncan showed that the taste, color, aroma and texture of lemang did not differ markedly between samples so it can be concluded that the taste, color and texture of both robusta and liberica coffee lemang were favored by the panelists, while the aroma was considered ordinary. Based on the results of the research and conclusions, it can be recommended that lemang robusta and liberika

coffee can be a characteristic of lemang in Lahat regency, and further research can be carried out on its promotion strategy to tourists

Keywords: *Lemang, Liberika, Robusta*

Naskah diterima: 19 Mei 2024, direvisi: 24 Juli 2024, diterbitkan: 15 Agustus 2024

DOI : <https://doi.org/10.37253/altasia.v6i2.9245>

PENDAHULUAN

Kabupaten Lahat adalah salah satu kabupaten di Indonesia yang memiliki kuliner tradisional yaitu lemang. Lemang mirip seperti lempeng karena dibuat dari beras ketan dan santan. Lemang juga mirip seperti lontong karena bentuknya yang bulat setelah dipotong. Namun, yang menjadi ciri khas lemang adalah proses pembuatannya yang dimasak di dalam bambu (Pratama & Sonjaya, 2022). Lemang kabupaten Lahat selain sebagai makanan tradisional juga memiliki fungsi sebagai identitas daerah. Kehadiran lemang di kabupaten Lahat berasal dari kegiatan adat dan agama seperti lebaran, bulan puasa, dan sebagai makanan penyambutan tamu. Hanya saja, seiring dengan perkembangan zaman, lemang sudah menjadi kuliner komersial yang menjadi oleh-oleh atau buah tangan dari daerah ini (Sonjaya, Pratama, & Rahmania, 2021).

Lemang di kabupaten Lahat hanya memiliki beberapa varian saja dan tidak memiliki variasi, sehingga diperlukan pengembangan. Beberapa varian yang sudah ada yaitu lemang gemuk, lemang pisang, dan lemang durian. Lemang gemuk memiliki rasa yang gurih, lemang pisang dan durian memiliki rasa yang manis. Lemang pisang memiliki rasa seperti kelicuk dan lemang durian memiliki rasa seperti ketan didalam kolak durian. Lemang durian sangat jarang ditemukan karena durian bersifat musiman.

Di kabupaten Lahat, lemang sering dimakan bersama minuman kopi

hangat. (Yani, 2019) menambahkan makanan lemang bersamaan dengan kopi tidak hanya terdapat di kabupaten Lahat saja, tapi juga di Kabupaten Muara Enim. Minuman kopi adalah hasil seduhan biji kopi yang dikeringkan dan dihaluskan. Minuman kopi sangat disukai masyarakat Indonesia khususnya kabupaten Lahat, baik laki-laki maupun perempuan karena dipercaya dapat menghilangkan rasa kantuk dan melawan rasa lelah. Faktor lainnya yang menjadikan minuman kopi sebagai pendamping saat makan lemang karena kopi juga merupakan salah satu komoditi perkebunan terbesar yang dihasilkan di daerah ini.

(BPS, 2021) menyatakan kabupaten Lahat merupakan daerah pertanian yang memiliki berbagai usaha perkebunan rakyat diantaranya nilam, karet, kelapa, kopi, kakao, dan lainnya. Namun, yang menonjol adalah kopi dan karet. Tahun 2020, luas perkebunan kopi adalah paling luas yaitu 54,44 ribu ha, sedangkan luas perkebunan lainnya seperti karet yaitu 34,93 ribu ha dan kelapa sawit 8,99 ribu ha.

Ketersediaan kopi yang melimpah dan sebagai komoditi utama di daerah ini dapat menjadi potensi dalam mengembangkan wisata gastronomi kuliner lemang. (Hendrayana, 2022) menyatakan gastronomi adalah cara lain untuk wisatawan menikmati daya tarik wisata dan sekaligus melestarikan budaya melalui wisata kuliner. Seorang wisatawan membutuhkan kuliner tidak hanya memenuhi kebutuhan fisik saja, namun juga akan kepuasan dan

pengalaman otentik. Bersamaan dengan hal itu, gastronomi selain memenuhi kebutuhan fisik gastronomi juga mengkaji lebih dalam kuliner dari berbagai aspek budaya, sejarah, dan proses pembuatan yang sesuai dengan nilai-nilai lokal.

Pengembangan wisata gastronomi melalui lemang dilakukan dengan menambahkan cairan kopi sebagai bahan baku. Penggunaan cairan kopi (ekstrak bubuk kopi) ke dalam pembuatan lemang akan menghasilkan lemang dengan varian baru yang dapat menjadi penciri khas lemang kabupaten Lahat yaitu lemang kopi.

Pembuatan lemang kopi yang mudah, sederhana, dan menggunakan alat serta bahan yang tersedia membuat masyarakat khususnya penjual lemang antusias dalam memproduksi lemang kopi. Namun, yang menjadi permasalahan adalah jenis kopi apa yang dapat digunakan dalam pembuatan lemang kopi dan bagaimana kesukaan konsumen terhadap produk ini, mengingat kopi memiliki rasa yang pahit dan warna yang gelap.

Lemang kopi menjadi kebaruan dalam penelitian ini. Beberapa penelitian terdahulu yang telah dilakukan terhadap lemang adalah penelitian yang dilakukan oleh (Wahyudi *et al.*, 2017) tentang "*Lemang (Rice Bamboo) As A Representative of Typical Malay Food in Indonesia*". Penelitian (Jayadi, Efendi, Marniza, 2018) tentang "Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Makanan Tradisional Lemang Tapai di Kota Bengkulu". Penelitian (Yovani, 2019) tentang "*Lemang Tapai: The Ancient Malay Food in Minangkabau Tradition*". Penelitian (Sholichah *et al.*, 2020) tentang "Pengaruh Proses Pemasakan dan Penambahan Bahan Pengawet Terhadap Karakteristik Lemang Selama Masa Penyimpanan".

Penelitian (Pratama & Sonjaya, 2022) tentang "Pengaruh Penambahan Daun Antimikroba dan Modifikasi Penyimpanan Terhadap Organoleptik Lemang Gemuk dalam Mempertahankan Umur Simpan". Penelitian (Pratama & Sonjaya, 2023) tentang "Pelatihan Pembuatan Lemang dengan Menggunakan Daun Pandan untuk Memperpanjang Umur Simpan Lemang Sebagai Oleh-oleh Desa Tanjung Sirih Kabupaten Lahat". Penelitian (Arinto *et al.*, 2023) tentang "*Arrangement of Culinary Village Tourism Lemang Tapai River Rupert Bengkulu City*".

Berdasarkan masalah tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Jenis kopi apa yang berpotensi dapat digunakan dalam pengembangan lemang.
2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap lemang kopi.

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi jenis kopi yang ada di kabupaten Lahat dan potensinya dalam pengembangan lemang.
2. Menganalisis tingkat kesukaan konsumen terhadap lemang kopi.

KAJIAN PUSTAKA

Gastronomi Lemang Desa Tanjung Sirih Kabupaten Lahat

Gastronomi atau tata boga adalah seni atau ilmu tentang makanan yang baik dan berkaitan dengan kenikmatan makanan dan minuman. Gastronomi tidak hanya memenuhi kebutuhan fisiologis saja, tapi aspek budaya dan aset daerah (Ningsih & Turgarini, 2020). (Kahla dan Anggraini, 2023) menambahkan gastronomi adalah studi tentang kuliner yang memiliki ikatan kuat dengan lokasi geografis, identitas individu, dan praktek budaya yang

dapat dilihat dari prespektif *foodscape* (makanan dan *landscape*). Aspek sosial, budaya, politik, ekonomi, dan sejarah masyarakat digambarkan melalui makanan.

(Sonjaya, Pratama, & Rahmania; 2021) menjelaskan gastronomi kuliner terdiri dari empat aspek yaitu sejarah, budaya, *lanscape geography*, dan metode pengolahan. Lemang kabupaten Lahat berasal dari upacara adat suku Basemah seperti acara pernikahan, acara malam 14, bulan ramadhan, idul fitri, dan lainnya. Pada acara-acara tersebut, lemang dibuat secara bersama-sama dalam jumlah yang banyak. Dalam hal *lanscape* geografi, lemang ada di kabupaten Lahat disebabkan karena adanya ketersediaan bambu yang ada disana yaitu bambu kapal (*Gigantochloa scortechinii* Gamble). Lemang kabupaten Lahat menggunakan bambu kapal sebagai penciri khas daerah ini, dan metode memasaknya diatas bara api menggunakan kayu kopi.

Kopi

Kopi adalah minuman hasil pengolahan dan ekstraksi biji kopi yang terdiri dari proses penyangraian, penggilingan, dan penyeduhan. Proses penyangraian berperan dalam pembentukan flavor dan aroma. Proses penggilingan memperkecil ukuran biji kopi. Sedangkan, penyeduhan adalah tahap ekstraksi senyawa aroma dan flavor (Fibrianto & Ramanda, 2018). Di Indonesia, terdapat 4 jenis kopi yaitu arabika, robusta, liberika dan ekselsa.

Kopi arabika dan robusta sudah diperdagangkan dalam jumlah yang besar. Sedangkan, liberika dan ekselsa baru mulai dibudidayakan karena keunikan cita rasanya (Adzkiya, Renanti, & Trison, 2023). Rasa yang dihasilkan dari kopi dipengaruhi oleh varietas, tempat tanaman kopi tumbuh, dan proses pembuatan kopi. Pengolahan

kopi umumnya terbagi menjadi 3 metode yaitu natural, *honey*, dan *wash*. Namun, kini sudah mengalami perkembangan menjadi *black honey*, *red honey*, *yellow honey*, *natural lactic*, *natural anaerob*, *wine* dan *carbonic maceration* (Tari, Safrizal, & Fadhil, 2022).

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di desa Tanjung Sirih, kabupaten Lahat pada bulan Maret hingga Mei 2024.

Jenis Penelitian, Teknik Pengambilan Data dan Teknik Analisis Data

Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian kombinasi (*mixed methods*) desain *sequential exploratory*. Desain *sequential exploratory* adalah metode penelitian kombinasi yang menggabungkan metode penelitian kualitatif dan kuantitatif secara berurutan. Pada tahap pertama penelitian, menggunakan metode kualitatif dan pada tahap kedua menggunakan kuantitatif (Sugiyono, 2020).

1. Penelitian Tahap Pertama

Langkah pertama yang dilakukan dengan menggunakan metode kualitatif, tahapan ini dilakukan dengan mengidentifikasi jenis kopi apa saja yang dihasilkan dari perkebunan rakyat di kabupaten Lahat. Data diambil menggunakan *purposive sampling* melalui teknik triangulasi data kepada dua orang petani kopi dan penjual lemang desa Tanjung Sirih, kabupaten Lahat. (Sugiyono, 2019) menyatakan triangulasi diartikan sebagai teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data yang telah ada.

Triangulasi menggunakan teknik pengumpulan data yang berbeda-beda untuk mendapatkan data dari sumber yang sama. Triangulasi meliputi observasi partisipatif, wawancara, dan dokumentasi. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan model yang dikembangkan oleh (Spradley atau Miles dan Huberman) yaitu mencakup tiga tahap yaitu deskripsi, reduksi dan seleksi.

Penelitian pertama dilakukan sebagai dasar dalam menentukan hipotesis yaitu perlakuan dan sampel untuk penelitian lanjutan. Hipotesis dalam penelitian ini adalah kabupaten Lahat memiliki kopi arabika dan robusta. Kedua jenis kopi tersebut dapat menjadi bahan dalam pembuatan lemang kopi melalui tingkat kesukaan konsumen.

2. Penelitian Tahap Kedua

Penelitian tahap kedua menggunakan penelitian kuantitatif. Tujuan penelitian kuantitatif dilakukan untuk menguji hipotesis yang ditemukan pada tahap pertama. Jenis penelitian kuantitatif yang digunakan adalah jenis eksperimen. (Isnawan, 2020) menyatakan salah satu contoh penelitian kuantitatif adalah penelitian eksperimen.

Pada penelitian ini, jenis kopi yang ditemukan akan diuji coba dalam pembuatan lemang. Hasil uji coba kemudian diuji secara organoleptik dengan menggunakan uji hedonik. (Setyaningsih, Apriyantono, & Sari, 2010) menjelaskan uji hedonik disebut juga dengan uji kesukaan. Uji hedonik/kesukaan adalah salah satu uji organoleptik

yang menggunakan panca indra manusia untuk menilai tingkat kesukaan seseorang terhadap suatu produk. Penilai dalam uji ini disebut dengan panelis.

Jenis panelis yang digunakan adalah panelis konsumen sebanyak 30 orang. Panelis diminta untuk menanggapi kesan pribadinya terhadap kesukaan lemang kopi baik dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Penilaian dilakukan dengan menggunakan skala hedonik atau *likert* yaitu suka (3), biasa (2) dan tidak suka (1).

Data yang diperoleh kemudian ditentukan *mean*-nya, dianalisis menggunakan ANOVA. Apabila hasil uji $F_{hitung} > F_{tabel}$ atau berbeda dengan yang sebenarnya, maka dilakukan lanjutan dengan uji Duncan untuk mengetahui perbedaan antar sampel.

a. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan pada penelitian eksperimen meliputi baskom plastik, gelas ukur, piring, saringan kain, spatula, timbangan 0,00 gram. Sedangkan bahan yang digunakan yaitu beras ketan, santan, bubuk kopi, gula, garam, daun pisang, dan bambu kapal.

b. Metode Pengolahan

Pengolahan lemang kopi dimulai dengan menimbang bahan-bahan sebagai berikut sebanyak 500 gram beras ketan yang sudah dicuci, 500 mL santan, 90 gram gula, 15 gram garam, dan 30 gram bubuk kopi. Proses pembuatan lemang kopi adalah sebagai berikut:

a) 500 mL santan dipanaskan hingga

- mendidih, kemudian ditambahkan 30 gram bubuk kopi.
- b) Santan kopi disaring menggunakan saringan kain hingga diperoleh santan kopi tanpa ampas.
 - c) 500 gram beras ketan ditambahkan santan kopi, kemudian aduk rata.
 - d) Garam dan gula ditambahkan, aduk rata.
 - e) 125 gram beras ketan dan 125 santan kopi dimasukkan ke dalam bamboo, untuk kemudian dibakar diatas bara api.
 - f) Setiap 15 menit sekali, bambu diputar agar diperoleh pematangan yang merata.
 - g) Setelah 60 menit, lemang matang ditandai dengan pengeringan pada permukaan ketan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis Kopi Kabupaten Lahat

Berdasarkan wawancara diperoleh kabupaten Lahat memiliki dua jenis kopi yaitu robusta dan liberika. Di kabupaten Lahat, kopi robusta dan liberika memiliki nama tersendiri yaitu Kawe Tupak dan Kawe Kecek. Kawe Tupak dinamakan pada kopi liberika, yang memiliki arti berdaging tipis dan berbiji besar. Sedangkan Kawe Kecek dinamakan pada kopi robusta, yang memiliki arti berdaging tebal dan berbiji kecil. Hal ini serupa dengan pernyataan (Sobari, *et al.*, 2022) bahwa kopi liberika tergolong ke dalam kopi

liberoid yang memiliki ukuran lebih besar dari pada arabika dan robusta.

(Haniefan & Basunanda, 2022) menambahkan bahwa kopi liberika memiliki ukuran lebih besar dari pada jenis kopi lainnya. Kopi liberika memiliki bentuk biji oval dengan panjang 0,83 – 1,1 cm dan lebar 0,61 cm. Kopi liberika memiliki cita rasa yang unik dan aroma khas seperti buah nangka. Sedangkan kopi robusta berbentuk elips dengan rata-rata panjang buah sebesar 1,2 cm dan memiliki rasa asam yang sangat sedikit.

Berdasarkan hasil observasi, perbandingan biji dan buah kopi liberika dan robusta dapat dilihat pada Gambar 1 berikut.



Gambar 1. Perbandingan Biji Kopi Liberika dan Robusta

Kopi liberika dan kopi robusta dapat ditemukan di perkebunan warga desa Tanjung Sirih, kabupaten Lahat. Kopi liberika memiliki ciri tanaman berdaun sejajar, sedangkan robusta berdaun gelombang. Daun dan buah kopi robusta dan liberika dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Daun dan Buah Kopi Robusta (Kawe Kecek) dan Liberika (Kawe Tupak)

Ketersediaan dua jenis kopi ini di kabupaten Lahat sesuai dengan kondisi geografis kabupaten Lahat yaitu bertanah gambut, khusus daerah kecamatan Pulau Pinang memiliki ketinggian 106-450 mdpl, bersuhu rata-rata 26,8 – 27,8 °C dengan kelembaban rata-rata 81 – 84,3%, curah hujan 132 - 353 mm (BPS, 2021). Hal ini sejalan dengan pernyataan (Rokhmah *et al.*, 2023).

(Rokhmah *et al.*, 2023) menyatakan kopi liberika memiliki persyaratan tumbuh yaitu ketinggian tanah 0 – 900 mdpl, curah hujan 1250 – 3500 mm per tahun, dan bersuhu 21-30°C. Selain pada penamaan dan ketersediaannya, buah kopi robusta dan liberika yang ada diolah dengan metode tradisional yaitu proses pengeringan dan penyangraian diatas bara api. Proses penyangraian biji kopi dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Proses Sangrai (*Roasting*) Biji Kopi

Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Lemang Kopi

Kedua jenis kopi yaitu robusta dan liberika menjadi perlakuan atau modifikasi dalam pengembangan lemang kopi desa Tanjung Sirih, kabupaten Lahat. Penggunaan kedua jenis kopi tersebut disebabkan karena ketersediaannya di kabupaten Lahat. Berdasarkan uji coba sensori diperoleh hasil yang dapat dilihat pada Tabel 1.

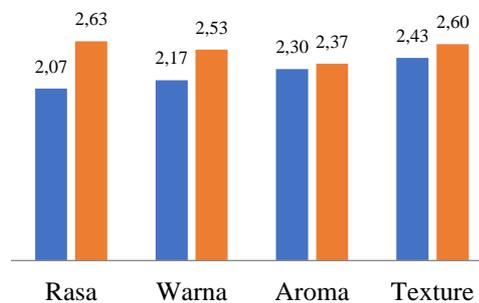
Tabel 1. Nilai Kesukaan Lemang Kopi Liberika dan Robusta Kabupaten Lahat

PANEL	Liberika				Robusta			
	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
P1	3	3	3	3	3	3	1	3
P2	3	3	3	3	3	3	3	3
P3	3	1	3	3	2	3	2	3
P4	2	2	2	3	3	3	3	3
P5	2	2	2	3	3	3	3	3
P6	2	2	2	2	3	3	3	3
P7	1	3	3	3	3	2	2	3
P8	2	2	2	3	3	3	2	2
P9	3	3	2	3	2	2	3	2
P10	3	3	3	3	2	3	3	3
P11	3	2	2	3	2	3	3	3
P12	3	3	3	3	3	2	2	3
P13	3	3	3	3	2	2	3	3
P14	3	3	3	3	2	2	2	3
P15	2	3	3	3	3	2	2	2
P16	3	2	2	3	2	3	3	3
P17	2	2	2	3	3	3	2	3
P18	2	2	2	2	3	3	2	3
P19	2	2	3	2	3	3	2	2
P20	1	1	1	2	3	3	3	2
P21	1	3	2	2	3	1	3	2
P22	1	1	3	2	3	3	2	2
P23	1	1	3	2	3	3	1	2
P24	1	1	1	1	3	3	3	3
P25	1	1	1	1	3	3	3	3
P26	3	3	1	2	1	1	3	2
P27	1	1	3	2	3	3	1	2
P28	1	3	3	1	3	1	1	3
P29	1	3	1	2	3	1	3	2
P30	3	1	2	2	1	3	2	2
Rata-rata	2,07	2,17	2,3	2,43	2,63	2,53	2,37	2,60

Catatan: Suka (3), Biasa (2), Tidak Suka (1)

Tabel 1 menunjukkan bahwa lemag robusta memiliki nilai kesukaan yang lebih besar dari pada lemag kopi liberika. Hal itu ditunjukkan dengan nilai rasa, warna, aroma, dan tekstur lemag robusta lebih besar dibandingkan dengan lemag liberika yaitu 2,63 (suka), 2,53 (suka), 2,37 (suka) dan 2,60 (suka). Rasa, warna, aroma, dan tekstur lemag liberika memiliki kesukaan 2,07 (biasa), 2,17 (biasa), 2,3 (biasa), dan 2,43 (biasa).

Perbandingan tingkat kesukaan lemag kopi robusta dan liberika dapat dilihat pada Gambar 4.



Indikator kesukaan

Keterangan: ■ Liberika ■ Robusta

Gambar 4. Tingkat Kesukaan Rasa, Warna, Aroma, dan Tekstur Lemang Kopi Robusta dan Liberika

1. Tingkat Kesukaan Rasa Lemang Kopi Robusta dan Liberika
Rasa adalah salah satu indikator untuk seseorang mengambil keputusan terhadap pembelian suatu makanan minuman. Kopi menjadi minuman yang sangat populer karena kekhasan dan aromanya (Sukmawati, Patang, & Sukainah, 2023). Umumnya kopi memiliki rasa yang asam dan pahit akibat adanya asam klorogenat dan lainnya (Budi, Mushollaeni, Yusianto, & Rahmawati, 2020). (Sueno & Antari, 2020) menjelaskan asam klorogenat adalah suatu senyawa yang termasuk ke dalam komponen fenolik dan larut dalam air. Asam klorogenat paling banyak terdapat pada biji kopi hijau dan akan mengalami perubahan jika biji kopi dipanaskan atau disangrai (Rubinadzari, Saula, & Utami, 2022). Kopi hijau yang tidak disangrai akan memberikan asam klorogenat yang lebih maksimal dari pada setelah disangrai, karena

proses *roasting/sangria* memberikan efek hidrolisis parsial terhadap asam klorogenat, sehingga menghasilkan asam kuinat dan asam sinamat yang selanjutnya mengalami dekarboksilasi menjadi fenol-fenol sederhana. Selama penyangraian, sebagian besar asam klorogenat menjadi asam kafeat dan kuinat serta meningkatkan asam lakton. Selain itu, selama proses penyangraian juga akan terjadi reaksi mailard yang menjadi penyebab rasa pahit pada kopi (Khairunnisa, Almahdry, & Armenia, 2022; Husniati, Sari, & Sari, 2022). Berdasarkan uji sensori, diperoleh nilai kesukaan terhadap rasa lemong kopi robusta adalah rata-rata sebesar 2,63 (disukai) sedangkan liberika sebesar 2,07 (biasa). Analisis sidik ragam menunjukkan bahwa pada tingkat kepercayaan 5% F_{hitung} sampel yaitu 5,23 lebih besar dari F_{tabel} yaitu 4,18. Hal itu menunjukkan bahwa ada perbedaan nyata antar perlakuan. Analisis sidik ragam rasa lemong kopi robusta dan liberika dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Analisis Sidik Ragam Rasa Lemong Kopi Robusta dan Liberika

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	JK T	K T	F	
				Hitung	Tabel (0,05)
Sampel	1	4,8	4,81	5,23*	4,18
Panelis	29	6,1	0,21		
Error	29	26,68	0,92		
Total	59	37,65			

Keterangan: ^{ns}berpengaruh tidak nyata, *berpengaruh nyata

Hasil uji kemudian dianalisis lebih lanjut dengan uji Duncan. Nilai selisih rata-rata penilaian terhadap jenis lemong kopi robusta dan lemong kopi liberika sebesar 0,567. Nilai ini lebih kecil dari LSR (*Least Significant Ranges*) pada p_2 dengan Standar Error 0,45 yaitu 1,31. Perbandingan signifikansi antar perlakuan lemong kopi robusta dan liberika dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai F dan T Tabel Hasil Uji Duncan Lemong Kopi

Perlakuan	Lemang Robusta	Lemang Liberika
Rata-rata	2,63	2,67
L Robusta – Liberika	2,67-2,63 = 0,567 < 1,31	

Berdasarkan Tabel 3, dikarenakan selisih rata-rata lemong kopi robusta dan liberika lebih kecil dari LSR P_2 , maka dinyatakan tingkat kesukaan panelis terhadap lemong kopi robusta sama terhadap lemong kopi liberika. Kopi robusta dan liberika setelah ditambahkan sebagai bahan dalam pembuatan lemong tidak lagi memberikan rasa asam karena telah terhidrolisis dan terurai menjadi radikal bebas (Kuncoro, Sutiarto, Nugroho, & Masithoh, 2018). Lemong kopi robusta dan liberika memiliki rasa manis dan rasa khas kopi (agak pahit) yang merupakan hasil osmosis dari gula yang ditambahkan dan uraian fenolik dari asam klorogenat yang ditambahkan dalam pembuatan lemong.

2. Tingkat Kesukaan Warna Lemong Kopi Robusta dan Liberika
Warna adalah salah satu sifat sensori yang terdapat dalam

makanan. Warna memegang peranan penting dalam penampilan makanan karena warna adalah kriteria pertama kali yang dinilai oleh panca indera. Warna juga dapat menentukan tingkat kesukaan konsumen (Wahyuni, 2012). Kopi umumnya memiliki warna hitam-cokelat. Warna cokelat muncul pada kopi karena terdapat protein dan gula pada kopi yang mengalami perlakuan panas. Warna kopi dipengaruhi oleh waktu dan suhu penyangraian. Semakin tinggi suhu penyangraian dan lama waktu penyangraian maka warna kopi akan semakin gelap (Heriana, Sukainah, & Wijaya, 2023).

Berdasarkan uji sensori, diperoleh nilai kesukaan terhadap warna lemang kopi robusta adalah rata-rata sebesar 2,53 (disukai) sedangkan liberika sebesar 2,17 (Biasa). Analisis sidik ragam menunjukkan bahwa pada tingkat kepercayaan 5% F_{hitung} sampel yaitu 1,98 lebih kecil dari F_{tabel} yaitu 4,18. Hal itu menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan nyata antar perlakuan. Analisis sidik ragam warna lemang kopi robusta dan liberika dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Analisis Sidik Ragam Warna Lemang Kopi Robusta dan Liberika

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	JK T	K T	F	
				Hitung	F Tabel (0,05)
Sampel	1	2,0	2,02	1,98 ^{ns}	4,18
Panelis	29	6,15	0,21		
Error	29	29,48	1,02		
Total	59	37,65			

Keterangan: ^{ns}berpengaruh tidak nyata, *berpengaruh nyata

Warna lemang kopi robusta dan liberika dapat dilihat pada Gambar 5. Warna kedua lemang baik kopi robusta dan liberika sama-sama disukai oleh panelis. Lemang kopi robusta dan liberika memiliki warna hitam kecokelatan seperti warna kopi pada umumnya, hanya saja pada warna tidak terserap ke dalam lemang (absorpsi). Warna lemang hanya mengalami adsorpsi yaitu menempel pada permukaan ketan. Hal itu terjadi karena serbuk kopi pembawa warna memiliki ukuran partikel lebih besar dari pada ukuran pori-pori ketan.



(a)



(b)

Gambar 5. Lemang Kopi Robusta (a) dan Lemang Kopi Liberika (b)

3. Tingkat Kesukaan Aroma Lemang Kopi Robusta dan Liberika

Aroma adalah indikaor ketiga untuk seseorang memilih suatu makanan setelah rasa dan warna. Aroma merupakan hasil dari reaksi-reaksi senyawa aromatik yang terdapat di dalam makanan (Suloi, Rumitasari, Farid, & Fitriani, 2020). Kopi memiliki aroma yang khas dan kuat (Balqis, Abidin, & Situmorang, 2022), yang disebabkan oleh adanya kandungan senyawa volatile yaitu golongan aldehid, keton, dan alkohol (Heriyanto & Yuniati, 2022). (Andiyono & Jagat, 2022) menambahkan senyawa yang memberikan aroma pada kopi yaitu 2-furfural, furfuril alkohol, 5-metilfurfural, dan furfuril asetat, guaiakol, 4-etilguaiakol, dan 4-vinil guaiakol.

Berdasarkan uji sensori, diperoleh nilai kesukaan terhadap aroma leang kopi robusta adalah rata-rata sebesar 2,37 (biasa), sedangkan liberika sebesar 2,37 (biasa). Analisis sidik ragam menunjukkan bahwa pada tingkat kepercayaan 5% F_{hitung} sampel yaitu 0,077 lebih kecil dari F_{tabel} yaitu 4,18. Hal itu menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan nyata antar perlakuan. Analisis sidik ragam aroma leang kopi robusta dan liberika dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Analisis Sidik Ragam Aroma Lemang Kopi Robusta dan Liberika

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	JK T	K T	F	
				Hitung	F Tabel (0,05)
Sampel	1	0,06	0,06	0,077 ^{ns}	4,18
Panelis	29	6,33	0,22		
Error	29	24,93	0,86		
Total	59	31,33			

Keterangan: ^{ns}berpengaruh tidak nyata, *berpengaruh nyata

Lemang kopi robusta dan liberika tidak memiliki aroma yang khas karena senyawa volatile mengalami penguapan pada saat proses pemasakan leang. (Pantouw & Pinaria, 2024) menyatakan titik uap alkohol adalah pada suhu 83-85°C, aldehid pada suhu 75-80°C, keton pada suhu 79-80 °C. Sedangkan pembuatan leang menggunakan panas pada suhu titik didih air yaitu air 100°C.

4. Tingkat Kesukaan Tekstur Lemang Kopi Robusta dan Liberika

Parameter terakhir yang menentukan mutu suatu produk makanan adalah tekstur. Tekstur menjadi penting dalam daya tarik seseorang untuk memilih makanan. Umumnya, leang memiliki tekstur yang padat dan liat, yang disebabkan oleh adanya gel akibat gelatinisasi amilopektin (Pratama & Sonjaya, 2023).

Berdasarkan uji sensori, diperoleh nilai kesukaan terhadap tekstur leang kopi Robusta adalah rata-rata sebesar 2,56 (suka), sedangkan liberika sebesar 2,43 (biasa). Analisis sidik ragam menunjukkan bahwa pada tingkat kepercayaan 5% F_{hitung} sampel

yaitu 0,88 lebih kecil dari F_{tabel} yaitu 4,18. Hal itu menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan nyata antar perlakuan. Analisis sidik ragam tekstur lemag kopi robusta dan liberika dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Analisis Sidik Ragam Aroma Lemang Kopi Robusta dan Liberika

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	JKT	KT	F _{hitung}	F _{tabel (0,05)}
Sampel	1	0,26	0,27	0,88 ^{ns}	4,18
Panelis	29	12,00	0,41		
Eror	29	8,73	0,30		
Total	59	21,00			

Keterangan: ^{ns}berpengaruh tidak nyata, *berpengaruh nyata

Penambahan ekstrak bubuk kopi pada pembuatan lemag kopi robusta dan liberika tidak memiliki pengaruh yang signifikan. Hal itu disebabkan karena jumlah penggunaan air yang sama, waktu, dan suhu pemasakan yang sama dengan lemag biasa. Penambahan ekstrak bubuk kopi pada lemag kopi hanya mempengaruhi rasa dan warna lemag yaitu rasa yang khas dan warna yang menghitang kecokelatan akibat karamelisasi dan mailard. Rasa lemag kopi dapat dilihat pada Tabel 2, dan warna lemag kopi dapat dilihat pada Gambar 5.

SIMPULAN DAN REKOMENDASI

Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa ada dua jenis kopi yang dapat digunakan dalam pengembangan lemag kopi berbasis gastronomi yaitu robusta dan liberika. Rasa, warna, dan tekstur lemag kopi robusta dan liberika disukai oleh panelis, sedangkan untuk aroma dianggap biasa saja. Atas dasar

tersebut, kopi robusta dan liberika berpotensi sebagai bahan baku untuk pengembangan lemag di kabupaten Lahat.

Rekomendasi

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan, maka terdapat beberapa rekomendasi yaitu:

1. Lemang kopi robusta dan liberika dapat dijadikan salah satu ciri khas kuliner lemag Kabupaten Lahat dan dikomersialisasikan. Dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai strategi promosi untuk mengenalkan lemag kopi kepada wisatawan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adzkiya, A. Z., Renanti, M. D., & Trison, S. (2023). Edukasi dan Eksplorasi Pengolahan Kopi di Perhutanan Sosial Media Jambewangi, Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Abdi Insani*, 212-223.
- Andiyono, & Jagat, L. (2022). Karakterisasi Mutu Fisik Produk Kopi Liberika Merk Liber.Co dan Kesesuaiannya dengan SNI Kopi Bubuk. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 162-169.
- Arianto, T., Kusuma, M., Junaidi, A., Ranidiah, F., & Yulinda, A. T. (2023). arrangement of culinary village tourism lemag tapai river rupert Bengkulu city. *Jurnal Solusi Masyarakat*, 87-94.
- Balqis, Z. N., Abidin, Z., & Situmorang, S. (2022). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Kopi Dekafeinasi Ghalkoff di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science*, 252-259.

- BPS, B. P. (2021). *Kabupaten Lahat Dalam Rangka Lahat Regency in Figures 2021*. Kabupaten Lahat: Badan Pusat Statistik Kabupaten Lahat.
- Budi, D., Mushollaeni, W., Yusianto, & Rahmawati, A. (2020). Karakterisasi Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora*) Tulung Rejo Terfermentasi dengan Ragi *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*, 129-138.
- Fibrianto, K., & Ramanda, M. P. (2018). Perbedaan Ukuran Partikel dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 12-16.
- Haniefan, N., & Basunanda, P. (2022). Eksplorasi dan Identifikasi Populasi Kopi Liberika (*Coffea liberica*) di Kecamatan Sukorejo, Kabupaten Kendal. *Vegetalika*, 11-18.
- Hendrayana, I. M. (2022). Strategi Pengembangan Pengolahan Kopi Arabika Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Desa Catur, Kintamani, Bali. *Jurnal Kepariwisata*, 77-87.
- Heriana, Sukainah, A., & Wijaya, M. (2023). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian Terhadap Kadar Kafein dan Mutu Sensori Kopi Liberika (*Coffea liberica*) Bantaeng. *PATANI*, 1-10.
- Heriyanto, & Yuniati, Y. (2022). Peningkatan Mutu Produk Kopi Waring Dampit Berdasarkan Kajian Kandungan Senyawa Aktifnya. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 131-140.
- Husniati, H., Sari, M. Y., & Sari, A. (34-39). Kajian : Karakterisasi Senyawa Aktif Asam Klorogenat Dalam Kopi Robusta Sebagai Antioksidan . *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)* , 2022.
- Isnawan, M. G. (2020). *Kuasi Eksperimen*. Lombok: Nashir Al-kutub Indonesia.
- Jayadi, R. P., Effendi, Z., & Marniza. (2018). analisis kepuasan konsumen terhadap makanan tradisional “lemang tapai” di kota Bengkulu. *Jurnal Agroindustri*, 124-132.
- Kahla, H. F. (2023). Destinasi Wisata Gastronomi Kuliner Makanan Halal di Old Shanghai Jakarta Utara. *Jurnal Imiah Wahana Pendidikan*, 213-217.
- Khairunnisa, F., Almahdy, & Armenia. (2022). Pengaruh Ekstrak Biji Kopi Hijau Robusta, Arabika dan Liberika Terhadap Histopatologi Pankreas Pada Mencit Diabetes . *Medical Sains : Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 513-522.
- Kuncoro, S., Sutiarmo, L., Nugroho, J., & Masithoh, R. E. (2018). Kinetika Reaksi Penurunan Kafein dan Asam Klorogenat Biji Kopi Robusta melalui Pengukusan Sistem Tertutup. *Agritech*, 105-111.
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Preservation and Development of Kampung Nikmat As Tourist Destination For Sunda Gastronomy Cultural Heritage. *Tourism Scientific Journal*, 265-275.
- Pantouw, W., & Pinaria, Y. (2024). Kajian Redestilasi Captikus dengan Sistem Vakum. *Jurnal Multidisiplin Ukita (JMU)*, 8-14.
- Pratama, M., & Sonjaya, A. M. (2022). Pengaruh Penambahan Daun Antimikroba dan Modifikasi Penyimpanan Terhadap Organoleptik Lemang Dalam

- Mempertahankan Umur Simpan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 56-66.
- Pratama, M., & Sonjaya, A. M. (2023). Effect of Using Silica Gel As Active Packaging to The Lemang Deterioration in Lahat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1-10.
- Rokhmah, D. N., Dani, Sakiroh, Pranowo, D., & Sasmita, K. D. (2023). Pertumbuhan dan Perkembangan Tanaman Kopi Liberika (Coffee liberica) Belum Menghasilkan pada Beberapa Jenis Pohon Penaung. *Jurnal AGRO*, 231-241.
- Rubinadzari, N., Saula, L. S., & Utami, M. R. (2022). Perbandingan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Biji Hijau dan Sangrai Kopi Robusta (Coffea canephora L.) Serta Kombinasinya Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 221-230.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sobari, I., Firdaus, N. K., Pranowo, D., & Wardiana, E. (2022). Pengaruh Ukuran Biji Terhadap Perkecambah dan Pertumbuhan Benih Kopi Liberoid Meranti. *Jurnal Tanaman Industri Segar*, 23-32.
- Sonjaya, A. M., Pratama, M., & Rahmania, T. (2021). Gastronomy Traditional Culinary “Lemang” on Tanjung Sirih - Lahat District. *Palembang Tourism Forum (PTF)* (pp. 100-106). Palembang: Atlantis Press.
- Suena, N. D., & Antari, N. U. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Maserat Air Biji Kopi (Coffea canephora) Hijau Pupuan Dengan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 111-117.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Pariwisata (Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi, R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- Sukmawati, Patang, & Sukainah, A. (2023). Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat Indigenous Kopi Robusta Sebagai Starter pada Fementasi Kopi Arabika Asal Toraja . *PATANI*, 26-31.
- Suloi, A. N., Rumitasari, A., Farid, J. A., & Fitriani, S. N. (2020). Snack Bars : Camilan Sehat Rendah Indeks Glikemik Sebagai Alternatif Pencegahan Penderita Diabetes. *Jurnal ABDI*, 118-125.
- Tari, W., Safrizal, S., & Fadhil, R. (2022). Evaluasi Sensori Kopi Arabika Gayo Berbagai Varietas berdasarkan Proses Pengolahan Basah dan Semi Basah menggunakan Metode AHP (Analytical Hierarchy Process). *Jurnal Imiah Mahasiswa(JIM) Pertanian* , 601-611.
- Wahyudi, B. A., Octavia, F. A., Hadipraja, M., Isnaeniah, S., & Virani, V. (2017). Lemang (rice bamboo) as a representative of typical Malay food in Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 3-7.
- Wahyuni, R. (2012). Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Dalam Pembuatan Jenang Dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 71-92.
- W Yani, Z. (2019). Nilai-nilai Budaya dan Agama Dalam Tradisi Malemang di Desa Karang Raja dan Desa Kepur Muara Enim

Sumatera Selatan. *HARMONI*,
312-324.

Yovani, T. (2019). lemang tapai : the
ancient malay food in
Minangkabau tradition. *Journal
Ethnic Food*, 1-9.

BIODATA PENULIS

Para penulis merupakan dosen
tetap Program Studi Seni Kuliner
Politeknik Pariwisata Palembang.