



## BAB 3. PROSES PRODUKSI

### A. Alat dan Bahan

#### 1. Alat

Dalam membuat kopi mangrove alat-alat yang digunakan adalah sebagai berikut:

##### a. Pisau

Pisau yang digunakan adalah pisau dapur yang cukup tajam untuk memotong buah mangrove

##### b. Ember

Ember digunakan untuk menampung buah mangrove yang sudah dipotong dan sebagai wadah perendaman selama tiga hari.

##### c. Talenan

Talenan atau digunakan sebagai alas untuk memotong buah mangrove.

##### d. Kual

Kual digunakan untuk menyangrai buah mangrove yang sudah dijemur hingga kering sebelum diblender.

##### e. Spatula

Spatula digunakan untuk mengaduk buah mangrove yang disangrai supaya tidak gosong.

##### f. Blender

Blender digunakan untuk menghaluskan kopi mangrove yang sudah disangrai.

##### g. Kompos

Kompor digunakan sebagai media pembakaran selama proses penyangraian.

##### h. Saringan

Saringan digunakan untuk mengayak kopi mangrove hingga dihasilkan kopi yang halus.



## 2. Bahan

Dalam membuat kopi mangrove bahan-bahan yang digunakan adalah:

- Buah mangrove jenis *rhizophora sp.* (bakau)
- Kapur sirih, digunakan untuk menghilangkan getah dari buah mangrove
- Air bersih, digunakan untuk membersihkan buah mangrove dari kotoran dan getah.
- Gula pasir atau gula aren digunakan untuk membuat kopi terasa manis dan lebih nikmat saat dikonsumsi.
- Creamer* atau susu bubuk digunakan sebagai campuran kopi mangrove agar kopi terasa lebih nikmat.

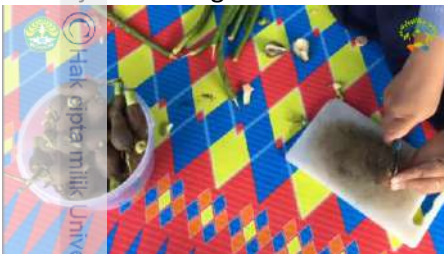
### B. Langkah Pembuatan

- Petik buah bakau yang masih muda



Gambar 3.1 Memetik Buah Mangrove

- Pisahkan antara pangkal dan ujung buahnya, lalu belah menjadi dua bagian



Gambar 3.2 Membelah Buah Mangrove



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan Universitas Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Riau.

- c. Bersihkan biji buah bakau dari daging buahnya



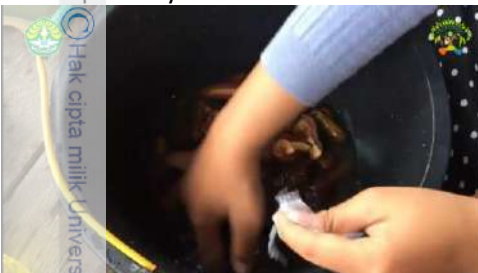
Gambar 3.3 Membersihkan Biji Buah Mangrove

- d. Cucu dengan air bersih buah bakau yang sudah dibersihkan bijinya



Gambar 3.4 Mencuci Buah Mangrove

- e. Rendam dengan air kapur sirih selama tiga hari, ganti air setiap harinya



Gambar 3.5 Merendam Buah Mangrove dengan Kapur Sirih



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber.
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan Universitas Riau.
2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Riau.

f. Tiriskan, lalu potong kecil-kecil buah bakau



Gambar 3.6 Potong Kecil-kecil Buah Mangrove

g. Jemur buah bakau hingga kering



Gambar 3.7 Menjemur Buah Mangrove

h. Sangrai hingga kehitaman



Gambar 3.8 Mennyangrai Buah Mangrove



- i. Blender buah bakau yang sudah disangrai hingga halus



Gambar 3.9 Menghaluskan Buah Mangrove

- j. Ayak kopi untuk memisahkan bubuk yang sudah halus dan yang masih kasar



Gambar 3.10 Mengayak Buah Mangrove

- k. Sajikan kopi mangrove original atau dengan tambahan gula dan *creamer*



Gambar 3.11 Penyajian Buah Mangrove



### C. Kesimpulan

Dalam pembuatan kopi mangrove diperlukan alat dan bahan yang mendukung dalam mempermudah dalam proses pembuatan kopi mangrove. Oleh karenanya alat dan bahan sebagaimana tertera diatas sebaiknya disiapkan sebelum proses pembuatan kopi mangrove berlangsung.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber.
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan Universitas Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Riau.