



## LOCAL WISDOM OF A TYPICAL DRINK FROM MINANGKABAU; KAWA DAUN

Lusi, W.P<sup>1 a)</sup>, Kurniawati, S<sup>1</sup>, Rafifah, A<sup>1</sup> Husni, L<sup>1</sup>, Utami, F.A<sup>1</sup>, Yanti, N.L<sup>1</sup>,  
Mardia, A<sup>1</sup>, Diliarosta, S<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Department of Science Education, Universitas Negeri Padang

<sup>a)</sup>E-mail : windafitrusi1999@gmail.com

### ABSTRACT

Kawa Daun drink is a beverage made from dried coffee leaves and is a typical drink of West Sumatra. A survey of the process of making kawa leaf drink has been carried out by visiting the places where the manufacture of kawa leaves is spread in three regencies in West Sumatra, namely Tanah Datar District, Agam District, and Lima Puluh Kota District. This study aims to obtain information on the process of making existing and developed Kaawa Daun drinks in West Sumatra. Data were obtained by interviewing techniques, direct observation, and assisted with a list of questions. From the results of observations on the process of making existing Kaawa leaves and developing in West Sumatra it is known that there are three processes of making kahwa drinks or extraction processes namely 1) cooking (water and coffee leaves are cooked simultaneously until boiling) 2) brewing (brewed coffee leaves with hot water 80-90°C), and 3) dissolution (water is boiled until then the coffee leaves are inserted and allowed to boil for 3-5 minutes).

© Department of Science Education, Universitas Negeri Padang

**Keywords:** Local Wisdom, Kawa Daun

### INTRODUCTION

Indonesia adalah negara yang sangat kaya akan sumber daya alamnya, didukung oleh iklim tropis yang membuat struktur tanahnya menjadi lebih subur. Salah satu tumbuhan yang tumbuh subur di Indonesia adalah tanaman kopi. Menurut Gumulya

(2017) kopi bukanlah tanaman asli dari Indonesia.

Risnandar (2019) menjelaskan bahwa kopi pertama kali dibawa oleh bangsa belanda ke Indonesia pada tahun 1696 dan ditanam pertama kali di pulau Jawa. Menurut Gumulya (2017) karena permintaan kopi

semakin hari semakin meningkat, maka penanaman kopi pun mulai diperluas keseluruh pulau Jawa dan beberapa daerah di Sumatera serta Sulawesi. Indonesia menjadi negara penghasil kopi ke tiga di dunia setelah Brazil dan Vietnam.

Saat ini meminum kopi sudah menjadi budaya di berbagai belahan dunia manapun. Namun, ada yang menarik dari tanaman kopi. Selain bijinya yang dimanfaatkan sebagai minuman, ada bagian lain dari tumbuhan kopi yang dapat diolah juga menjadi minuman yang tak kalah enak nya dari minuman yang terbuat dari biji kopi yaitu minuman daun kopi. Minuman daun kopi atau disebut juga dengan kawa daun terbuat dari daun kopi.

Minuman kawa daun merupakan minuman khas yang berasal dari Sumatera Barat dan terbuat dari daun kopi yang dikeringkan. Minuman kawa daun memiliki bentuk warna hampir sama seperti minuman dari daun teh. Menurut Hewitt (1872) daun kopi telah digunakan oleh masyarakat asli di kepulauan timur (*eastern archipelago*) sebagai teh. Namun, adapun sejarah singkat minuman kawa daun di Sumatera Barat menurut Putra (2009) minuman kawa daun (kopi daun) berasal pada masa penjajahan dimana kolonial merampas dan mengekspor buah kopi keluar negeri. Sementara itu, masyarakat tidak dapat menikmati buah kopi hasil panen mereka. Dahulu meminum kopi merupakan sebuah prestise karena minuman kopi hanya dikonsumsi oleh kalangan atas saja. Sehingga rakyat kecil hanya bisa menikmati daun kopi yang diracik menjadi minuman. Penyajian minuman kawa daun tidak menggunakan gelas, melainkan dengan tempurung atau batok kelapa. Dengan menggunakan tempurung sebagai pengganti gelas yang membuat aroma dan rasa kawa

daun menjadi lebih khas. Sebagai dudukannya digunakan bambu agar lebih mudah untuk meminum kawa daun dalam keadaan panas. Minuman kawa daun dibuat dengan cara mengeringkan daun kopi (dijemu, disangrai atau dipanggang), daun kopi kering kemudian direbus sampai menghasilkan minuman berwarna kecoklatan seperti hasil seduhan daun teh. Untuk menambah citarasa, biasanya ditambahkan gula mera atau gula aren.

## METHOD

Penelitian dilakukan pada September, Jum'at 20 2019 dengan mengunjungi lokasi penjual minuman kawa daun yang berada di Jl.By Pass Simpang Taluak (Banuhampu Sei. Pua), Kabupaten Agam.

Alat bantu yang digunakan saat melakukan penelitian adalah daftar pertanyaan dan ponsel.

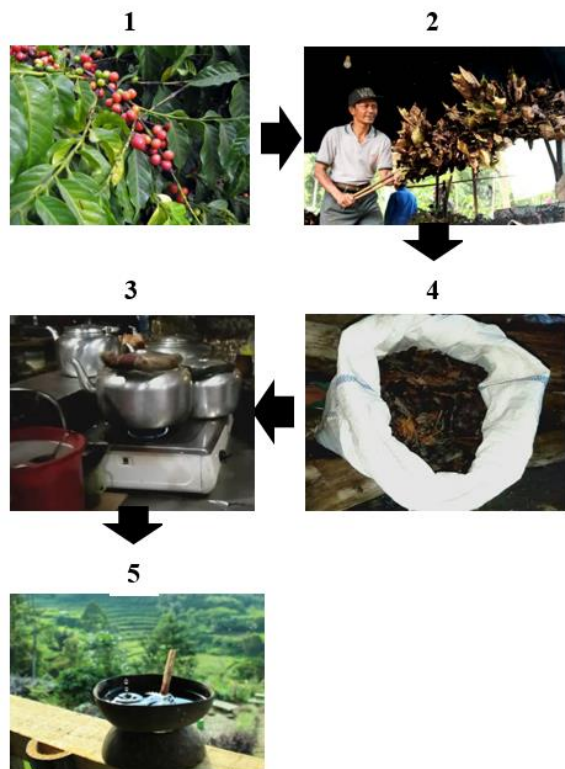
Penelitian dilakukan dengan metode deskriptif kualitatif. Teknik pengambilan data yaitu wawancara,observasi langsung, dan diskusi

## RESULT AND DISCUSSION

Berdasarkan dari penelitian yang dilakukan, Kawa Daun telah ada sejak dahulu dan sampai sekarang masih diwariskan secara turun temurun. Kebudayaan dan tradisi minum Kawa Daun masih tetap di pertahankan, terlihat dari penyajian Kawa Daun yang sampai sekarang masih menggunakan tempurung atau batok kelapa dengan tatakan bambu atau yang dalam bahasa Minangnya "sayak". Dahulu ada tradisi "*Pai Maanta Kawa*" yaitu tradisi mengantar makanan atau minuman untuk orang yang bekerja disawah atau pun ladang. Para pekerja yang beristirahat melepaskan lelah setelah bekerja biasanya menikmati minuman Kawa Daun di dangau

atau bilik-bilik tempat peristirahatan ditepi sawah, dan sekarang tempat-tempat penjual Kawa Daun yang ada di pinggir-pinggir jalan memiliki tempat seperti dangau.

Cara pembuatan Kawa daun masih menggunakan cara tradisional atau cara terdahulu yang masih diteruskan secara turun temurun yaitu pertama memetik daun kawa, kemudian daun kawa dikeringkan dengan cara dijemur dan di sangrai, setelah kering barulah daun kawa diolah menjadi minuman. Menurut Edy (2015) dalam penelitiannya, Kawa Daun yang tidak di sangrai mengandung aktivitas antioksidan 83,21%, total fenol 6,57%, dan kafein 0,812%. Sedangkan yang disangrai dengan waktu 5 menit dan suhu 40 menghasilkan aktivitas antioksidan 77,7%, fenol 5,59% dan kafein 0,602%. Dapat di simpulkan bahwa, semakin lama dan semakin tinggi suhu yang digunakan pada saat pengeringan maka kandungan di dalam Kawa Daun semakin berkurang. Penyangraian bertujuan untuk menghasilkan warna daun kopi yang semakin coklat seperti terlihat pada gambar di bawah ini.



**Figure 1.** Proses pembuatan kawa daun  
Keterangan gambar: (1) Tanaman kopi; (2) Daun kopi saat disangrai; (3) Daun kopi setelah di sangrai; (4) Perebusan daun; (5) minuman kawa daun.

Cara pengolahan Daun Kawa menjadi minuman Kawa Daun yaitu yang pertama merebus daun kawa kemudian ditambahkan kayu manis dan gula aren atau gula merah. Kemudian dibiarkan hingga mendidih dan setelah mendidih dan menghasilkan minuman berwarna coklat, barulah minuman kawa daun dapat disajikan. Kawa Daun disajikan di dalam “Sayak” atau tempurung kelapa dan bambu sebagai tatakannya. Biasanya Kawa Daun diminum ketika masih hangat dan dinikmati dengan goreng pisang.

Minuman Kawa Daun memiliki berbagai varian rasa. Dari Narasumber yang ditemui, beliau mengatakan bahwa Kawa Daun ada yang di sajikan dengan ditambah ekstrak jahe yang disebut dengan Kawa Jahe, ditambah madu yang dikenal Kawa Madu,

dan ditambah susu atau Kawa susu. Penambahan varian rasa tersebut dilakukan untuk menambah cita rasa daun kawa, selain itu penambahan varian rasa juga memiliki manfaat tersendiri. Seperti penambahan jahe yang bermanfaat untuk menghangatkan tubuh.

Manfaat Kawa Daun itu sendiri yaitu Menghamcurkan radikal bebas, karena Kawa Daun memiliki kadar antioksidan 17% yang baik untuk mencegah rusaknya sel radikal bebas. Anti-Inflamasi, mengiferin yang tinggi dari Kawa Daun anti-inflamasi yang dapat membantu meringankan ras sakit dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Menekan diabetes, Menurunkan resiko penyakit jantung, Tingginya kandungan mangiferin dalam Kawa Daun dapat menurunkan tekanan darah dan mencergah penyakit jantung. Dan manfaat terakhir adalah Melancarkan saluran pernafasan.

### CONCLUSION

Kawa daun merupakan minuman khas dari Sumatera Barat yang terbuat dari daun kopi. Proses pembuatan minuman kawa daun yaitu mulai dari pemetikan daun kopi, lalu dilakukannya pengeringan pada daun kawa, selanjutnya daun kawa direbus hingga mendidih dan ditambahkan kayu manis dan gula aren atau gula merah. Minuman Kawa daun disajikan dalam tempurung kelapa yang beralaskan bambu, agar tempurung bisa tetap berdiri.

Minuman kawa daun sangat erat kaitannya dengan budaya masyarakat Sumatera Barat. *Pai Maanta Kawa*, merupakan satu tradisi dimana kawa daun diantar dan dinikmati oleh para pekerja saat beristirahat di dangau-dangau tepi sawah. Cara penyajian yang tradisiona memiliki filosofi yang menceritakan penderitaan masyarakat

Sumatera Barat dimasa penjajahan, yaitu tidak mempunya masyarakat untuk membeli gelas kaca, sehingga mereka memanfaatkan tempurung kelapa sebagai wadah atau tempat minum dan bambu sebagai tatakannya. Dan cara itu masih tetap di pertahankan sampai sekarang.

### ACKNOWLEDGEMENT

Terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga bisa menyelesaikan observasi dan jurnal ini. Terima kasih kepada ibu Dr.Skunda Diliarosta M,Pd selaku dosen pengampu matakuliah Etnosains dan Kearifan Lokal yang telah membimbing dalam pembuatan jurnal ini. Terimakasih kepada narasumber yang telah mengizinkan untuk melakukan observasi serta memberikan begitu banyak ilmu yang belum banyak diketahui sebelumnya. Selanjutnya terimakasih kepada anggota yang telah berkontribusi dalam kegiatan observasi sampai dengan jurnal ini selesai.

### REFERENCES

- Hewitt. 1872. *Coffe Its History, Cultivation and Uses*. New York : D. Appleton and Company.
- Gumulya. 2017. *Kajian Budaya Minuman Kopi Indonesia*. Jurnal Dimensi Seni Rupa dan Desain 13(2) : 153-172.
- Putra, Novizal. 2009. *Dengan Kawa Daun Payakumbuh*. Situs ternyata-air-kawa-bermanfaat-bagi-html. Diakses pada Desember 2013.
- Risnandar. 2019. *Ensiklopedia Jurnal Bumi*. March 19. Accessed June 11, 2019. <https://jurnalbumi.com/knol/sejarah-kopi/>.
- Setiawan, EdyAgus. 2015. *Pengaruh Peyangraian Daun Kopi Robusta*

*(Coffea robusta) Terhadap*  
*Karakteristik Kimia Dan Sensory*  
*Minuman Penyegar. Jurnal Teknosains*  
*Pangan Vol 4 No.2.*