

Ismadi, Peneliti Kopi Kaskara Bertaraf Internasional



FOTO- Dr Ismadi, dosen Universitas Malikussaleh.

UNIMALNEWS | Lhokseumawe - Banyak publik mengetahui bahwa pengolahan kopi hanya menggunakan biji kopi (*coffee*) saja, namun temuan dari salah seorang peneliti dari Universitas Malikussaleh kulit kopi juga bisa diolah menjadi bahan minuman yang lezat.

Sebenarnya penelitian yang dilakukan ini berangkat dari kearifan yang hidup di masyarakat petani kopi seperti di Gayo, meskipun di negara lain seperti Brazil, Vietnam, dan Chili telah lebih dulu menggalakkan.

Ismadi mengangkat itu sebagai penelitian karena pemanfaatan kulit kopi semakin tidak digunakan lagi karena menganggap kulit kopi sebagai limbah pertanian. Sejumlah 40 persen dari kulit kopi ini menjadi sampah yang malah mencemari lingkungan seperti air dan udara. Saat ini pemanfaatannya masih sedikit, lebih banyak dibuang daripada pemanfaatannya.

Penelitian ini awalnya berangkat dari pemikiran dan ide Mohammad Charis, warga Aceh Tengah yang bekerja di Koperasi Baburayan. Ismadi melihat ide brilian Mohammad Charis ini dapat dikembangkan lebih lanjut.

Salah satu penelitian kolaboratif ini adalah upaya memproduksi massal sebagai minuman kemasan kotak ala teh yang kita kenal selama ini. Penggunaan kulit ampas kopi yang dalam Bahasa Inggris disebut *cascara* atau dalam bahasa Indonesia diubah menjadi *kaskara*.

Proses penelitian ini telah dilakukan selama dua tahun dan secara teknologi telah ditemukan. Proses titik kritis penggunaan kulit kopi ini adalah pada teknik pengupasan kulit dan penjemuran. Penjemurannya tidak dilakukan secara konvensional yang terpapar matahari langsung tapi melalui *green house* (rumah kaca) untuk mendapatkan hasil yang bagus, dengan rasa yang enak, dan keharuman yang terjaga.

Ismadi, yang berhasil mendapatkan gelar doktor dari IPB pada 2012 ini mengatakan bahwa penelitian ini masih berlanjut untuk penyempurnaan teknologi dan penciptaan varian produk dengan cita-rasa lebih tinggi. Penelitian ini juga sudah mulai menghitung tentang kalori dan kandungan penting lainnya seperti antioksidan.

“Rasanya pun sebenarnya *fruity*. Ketika ditambahkan gula dengan takaran tertentu akan menimbulkan rasa seperti madu. Ada after-taste yang berbeda dengan minum kopi biasa, yang lagi penting adalah minuman ini lebih rendah kafein dan lebih nikmat seperti minum teh,” ungkap Ismadi ketika diwawancarai *Unimalnews*, Sabtu (6/4/2019).

Sosok asli Reulet yang juga pernah menjabat sebagai Kabag Akademik Unimal (1997-1999) dan Pembantu Dekan I Fakultas Pertanian Unimal (2005-2007) juga pernah melakukan penelitian tentang alpukat, durian, dan manggis. Sebenarnya dengan keahlian ini Ismadi lebih tepat disebut sebagai pomologist atau ahli tanaman buah.

Dengan anjuran diversifikasi pangan seperti yang dianjurkan pemerintah, upaya menekankan untuk makan buah lebih banyak dibandingkan karbohidrat. “Padahal fungsi buah yang paling penting adalah antioksidan (penangkal radikal bebas yang potensial menyebabkan tumor, kanker, dan pembuluh,” tandas Ismadi. **[teuku kemal fasya]**

Tanggal: 06 April 2019

Post by: [Tami](#)

Kategori: [News](#), [Eureka](#),

Tags: [Unimal](#), [Aceh](#), [Pertanian Unimal](#),