

## PENDAHULUAN

### Latar belakang

Ubi jalar atau ketela rambat (*Ipomoea batatas* L.) adalah sejenis tanaman budidaya. Bagian yang dimanfaatkan adalah akarnya yang membentuk umbi dengan kadar gizi (karbohidrat) yang tinggi. Di Afrika, umbi ubi jalar menjadi salah satu sumber makanan pokok yang penting. Di Asia, selain dimanfaatkan umbinya, daun muda ubi jalar juga dibuat sayuran. Terdapat pula ubi jalar yang dijadikan tanaman hias karena keindahan daunnya. Ubi jalar memiliki rasa manis dan memiliki beragam warna, ada yang berwarna ungu, merah, kuning pucat atau putih. Warna-warna pada ubi ini tergantung dari jenis ubi itu sendiri, jenis tanah, iklim serta mineral.

Tanah Indonesia subur dan sangat kaya akan berbagai jenis ubi jalar. Selain mudah mendapatkannya, ubi jalar juga bisa langsung diolah menjadi beragam makanan ringan yang enak dan lezat. Ubi jalar biasanya hanya dikenal sebagai makanan rakyat di pedesaan. Tetapi justru saat ini kondisinya berbalik. Disaat orang-orang sudah mulai menyadari kandungan dari ubi jalar yang tidak dapat dipandang sebelah mata. Maka perlahan pun ubi jalar saat ini mulai dipertimbangkan sebagai komoditi andalan pertanian yang bernilai ekonomis tinggi.

Ubi jalar memiliki banyak kegunaan yang banyak orang belum mengetahuinya. Diantaranya adalah mengurangi risiko terkena penyakit jantung dan kanker, antioksidan, menjaga daya ingat seseorang (anti pikun), dapat mengontrol kenaikan kadar gula darah bagi penderita diabetes dan masih banyak lagi kegunaan lainnya. Pilihan untuk mensosialisasikan ubi jalar, bukan pilihan tanpa alasan. Selain (1) sesuai dengan agroklimat sebagian besar wilayah Indonesia, ubi jalar juga (2) mempunyai produktivitas yang tinggi, sehingga menguntungkan untuk diusahakan. Alasan lainnya adalah (3) mengandung zat gizi yang berpengaruh positif pada kesehatan (prebiotik, serat makanan dan antioksidan), serta (4) potensi penggunaannya cukup luas dan cocok untuk program diversifikasi pangan. Namun sampai saat ini potensinya masih belum banyak dikembangkan oleh masyarakat. (Khudori. 2001)

Sementara kopi adalah salah satu komoditi pertanian andalan Indonesia dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Efek kopi yang merileksasi tubuh dan membuat peminumnya menjadi lebih bersemangat, berhasil membuat banyak orang diseluruh penjuru dunia jatuh hati. Begitu terkenalnya kopi, sampai timbul istilah *coffee break* atau "rehat kopi" di setiap acara seperti seminar, lokakarya, rapat, dan di berbagai pertemuan baik resmi maupun tidak. Kopi lazimnya diminum bersama gula tebu yang berfungsi sebagai pemanis. Tetapi dampak gula inilah yang telah membuat banyak orang menjadi tidak sehat. Berbagai penyakit pun bermunculan sebagai dampak dari penggunaan gula. Seperti diabetes, obesitas dan masih banyak lagi penyakit yang dapat ditimbulkan.

Berangkat dari masalah tersebut, maka kami mengajukan sebuah gagasan untuk menggabungkan segudang manfaat dari ubi dengan kopi tanpa adanya efek samping yang merugikan. Sehingga para penikmat kopi diseluruh dunia tidak perlu khawatir lagi akan masalah kesehatan yang ditimbulkan saat sedang menikmati kopi favorit mereka. Gagasan itu adalah “Kopi Ubi”.

## **Tujuan**

Gabungan dari kopi dan ubi diharapkan dapat menjadi solusi bagi para penikmat kopi yang selalu dihantui oleh masalah kesehatan yang ditimbulkan oleh penggunaan gula, seperti diabetes contohnya. Lalu dengan adanya Kopi Ubi, diversifikasi pangan pun dapat berjalan dengan baik sehingga masyarakat mendapatkan opsi lebih banyak dalam menentukan pilihan konsumsi. Selain itu dengan memakai bahan yang jumlahnya berlimpah di Indonesia, maka impor bahan baku produk pertanian pun dapat ditekan.

## **Manfaat**

Manfaat dari gagasan ini adalah berubahnya gaya hidup penikmat kopi yang tidak sehat menjadi sehat dengan minuman kopi ubi ini. Sehingga penderita diabetes tidak perlu ragu lagi dan mengeluarkan uang banyak untuk sekedar menikmati kopi. Lalu dengan munculnya kopi ubi ini, potensi ubi jalar yang besar dan berprospek cerah serta belum dimanfaatkan dengan maksimal dapat digali dan dipelajari lebih lanjut.

## **GAGASAN**

### **Ubi Jalar**

Ubi jalar adalah komoditi yang sangat kaya akan antioksidan. Semakin pekat warnanya, semakin banyak kandungan antioksidannya. Kandungan vitamin C, zat besi serta nutrisi lainnya membantu menyembuhkan bronchitis. Sedangkan beta karoten, magnesium, seng dan vitamin B kompleks menjadikan ubi jalar sebagai pilihan yang tepat untuk mengatasi arthritis. Lalu hal yang belum diketahui oleh orang banyak adalah bahwa ubi jalar memiliki khasiat yang efektif dalam menghentikan ketergantungan seseorang pada rokok, minuman serta narkotika tertentu. Selain itu, komoditi ini juga sangat baik bagi kesehatan pembuluh darah vena dan arteri. Konsentrasi beta karoten yang tinggi serta fosfor

sangat baik bagi kesehatan mata dan kardiovaskular. Kelebihan lain dari ubi jalar adalah kandungan vitamin B nya, yaitu B6. Bersama asam folat, B6 sangat dibutuhkan untuk mengoptimalkan kerja otak sehingga daya ingat dapat dipertahankan. (Kotecha. 1998)

Selain itu, produktivitas ubi jalar juga cukup tinggi dibandingkan dengan beras maupun ubi kayu. Ubi jalar dengan masa panen 4 bulan dapat berproduksi lebih dari 30 ton/ha, tergantung dari bibit, sifat tanah dan pemeliharannya. Walaupun saat ini rata-rata produktivitas ubi jalar nasional baru mencapai 12 ton/ha. Tetapi masih lebih besar, jika kita bandingkan dengan produktivitas ubi kayu (+/-8 ton/ha), padahal masa panen lebih lama dari masa panen ubi jalar. Penelitian mengenai ubi jalar pun kini semakin banyak dan berkembang, karena mempunyai kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan. (Heriyanto. 2001)

Pengidap diabetes seringkali dihimbau untuk menghindari makanan yang manis. Hal ini tidak berlaku pada ubi jalar. Makanan satu ini sangat efektif dalam meregulasi kadar gula darah dengan membantu sekresi dan fungsi insulin. (Kotecha. 1998)

## **Kopi**

Kopi merupakan minuman paling dikenal oleh umat manusia. Tak seorang pun yang tak mengenal kopi. Bahkan minuman ini sudah dikenal sejak ratusan tahun yang lalu. Perkembangannya sampai saat ini pun dapat dibilang cukup signifikan. Penggemar kopi semakin banyak jumlahnya. Mulai dari pria maupun wanita, tua maupun muda serta miskin maupun kaya. Gerai-gerai kopi juga sudah betebaran dimana-mana baik dalam skala besar dan modern maupun yang skala kecil dan masih tradisional. Dengan begitu, dapat dibilang bahwa meminum kopi sudah merupakan bagian dari gaya hidup yang dijalani masyarakat pada saat ini.

Banyak orang mengira minum kopi rentan dengan beragam penyakit. Tetapi anggapan itu tidak sepenuhnya benar. Dengan takaran atau dosis yang tidak berlebihan, kopi dapat mengurangi sakit ringan hingga sakit berat seperti kanker kolon, kanker hati, sakit kepala, konstipasi, sirosis atau kerusakan hati, gigi berlubang, kelainan jantung serta diabetes. Mungkin banyak orang yang bertanya-tanya mengapa kopi dapat mengatasi diabetes disaat anggapan banyak orang justru kopi menyebabkan banyak orang menderita diabetes. Sebenarnya, yang menyebabkan banyak orang terkena diabetes dengan sering meminum kopi adalah gula tebu yang biasa digunakan sebagai pemanis dalam minuman ini. Gula tebu dapat menaikkan kadar gula dalam darah dengan cepat sehingga meningkatkan resiko seseorang untuk terkena diabetes. (Clarke. 1997)

Menurut para peneliti di Harvard, dengan mengkonsumsi enam cangkir kopi atau lebih dengan penambahan gula yang sedikit dapat mengurangi resiko diabetes 54% untuk pria dan 30% untuk wanita. Namun dengan penambahan gula yang sedikit, maka rasa pahit dari kopi akan terasa sangat jelas ketika diminum

dan tidak banyak orang yang suka dengan rasa pahit khususnya dalam mengkonsumsi kopi. (Anonim.2009)

## **Wawancara**

Wawancara ini dilakukan untuk mengetahui fakta-fakta dari masalah yang dihadapi oleh para penikmat kopi dalam kehidupan nyata. Narasumber yang diwawancarai berjumlah dua orang, yaitu Ade Teguh Rahmat (20) seorang mahasiswa dan Heri Hendarto (46) seorang pegawai swasta. Ade Teguh Rahmat mengatakan bahwa dalam satu hari minimal dirinya harus mengkonsumsi satu cangkir kopi. Untuk hari-hari tertentu bahkan saudara Teguh dapat menghabiskan lima sampai enam cangkir kopi. Kopi yang dikonsumsi tidak harus dari satu produk. Yang terpenting baginya adalah meminum kopi itu sendiri. Untuk pengaruh dari intensitas mengkonsumsi kopi yang dirasakan adalah dirinya menjadi lebih bersemangat dan tidak mudah merasa lelah dan mengantuk dalam menjalani kegiatan perkuliahan. Namun dengan seringnya saudara Teguh mengkonsumsi kopi dengan pemanis sintetik, dirinya sadar bahwa akan ada efek samping yang pasti akan dirinya rasakan seiring berjalannya waktu. Maka dari itu saudara Teguh mengharapkan adanya produk kopi yang tidak memiliki efek samping membahayakan tetapi juga tidak serta merta menghilangkan khasiat dan efek dari kopi itu sendiri yang ingin didapatkan.

Sebagai narasumber kedua, Bapak Heri intinya hampir sama dengan saudara Teguh, yaitu beliau tidak dapat menjalani hari tanpa mengkonsumsi kopi. Bahkan untuk beliau mengkonsumsi kopi sudah menjadi sebuah kewajiban yang melebihi dari makan. Bapak Heri dari pemeriksaan kadar gula darah yang diadakan pada sekitar bulan Desember 2009, menunjukkan bahwa kadar gula beliau termasuk tinggi dan beresiko besar untuk menderita diabetes. Namun dengan mahalnya harga gula rendah kalori yang ada, maka beliau tetap memakai gula sintetik sebagai pemanis pada minuman kopi. Adapun harapan yang diungkapkan oleh Bapak Heri tentang kopi kedepannya adalah bahwa beliau sangat berharap akan ada gula rendah kalori yang terjangkau oleh masyarakat serta produk kopi yang tidak merusak tubuh tetapi justru menyehatkan dan mencegah berbagai macam penyakit.

## **Solusi yang Telah Ada**

Solusi untuk mendapatkan rasa manis pada kopi tanpa beresiko terkena penyakit sebenarnya sudah ada. Salah satunya yaitu dengan menciptakan gula rendah kalori. Namun dengan harga jual yang relatif mahal, menyebabkan hanya orang-orang tertentu sajalah yang dapat membelinya. Sedangkan bagi masyarakat yang lemah secara ekonomi harus menerima keadaan dengan tetap menggunakan gula tebu biasa yang harganya jauh lebih murah dibandingkan dengan gula rendah kalori. Alternatif-alternatif pemanis lain seperti dari daun stevia juga sudah beredar di masyarakat tetapi masih terbatas pada kalangan menengah keatas.

Dengan proses ekstraksi yang tidak sederhana membuat harga jual dari gula stevia ini menjadi cukup tinggi. Lagi-lagi masyarakat bawah masih belum mendapatkan solusi dari permasalahan ini.

## **Kopi Ubi**

Kopi ubi adalah produk kopi yang berbentuk cairan kental dengan campuran ubi jalar yang telah difermentasi dengan enzim. Produk ini dikemas dalam kemasan *sachet* sehingga praktis dan penyajiannya sama seperti sirup, yaitu dicampur dengan air secukupnya. Suhu air yang dipakai bebas, yang berarti tidak harus bersuhu tinggi (air panas). Dengan begitu kopi ubi dapat disajikan dan dinikmati baik dalam kondisi dingin maupun panas.

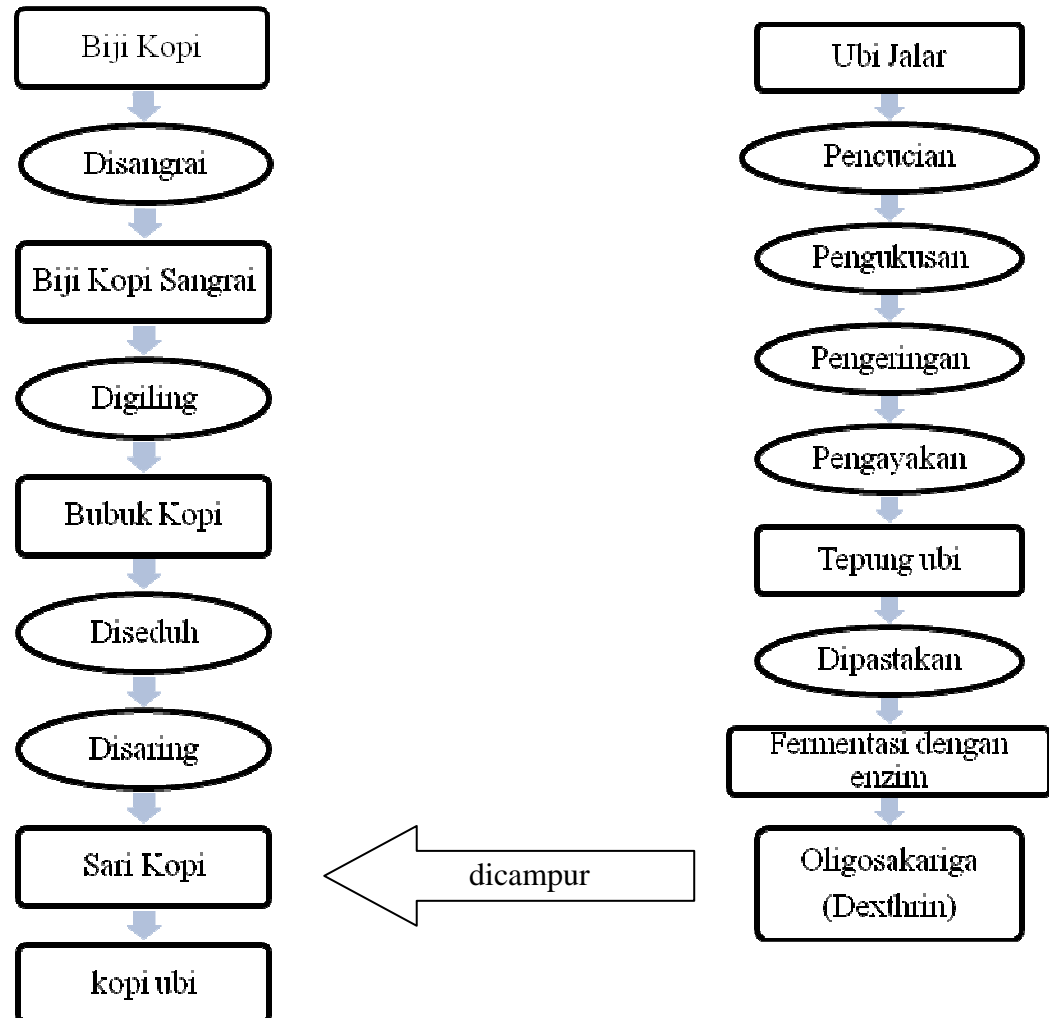
Seperti permasalahan yang telah diuraikan sebelumnya, produk ini dibuat ditujukan terutama untuk para pecinta kopi yang peduli terhadap kesehatan diri mereka, khususnya bagi para penderita diabetes. Hal ini karena banyaknya penderita diabetes yang memiliki ketergantungan terhadap kopi yang rasa manisnya berasal dari gula tebu atau pemanis lainnya yang kadar gula atau kalorinya tinggi. Namun jika diganti dengan ubi jalar, maka pengidap diabetes tidak perlu khawatir akan peningkatan kadar gula di dalam tubuhnya karena ubi jalar dapat meregulasi kadar gula darah dengan membantu sekresi dan fungsi insulin tanpa mengurangi rasa manis kopi tersebut.

Bahan baku yang mudah untuk didapatkan, membuat harga jual dari kopi ubi menjadi relatif lebih terjangkau oleh semua kalangan. Lalu dengan konsep *two in one coffee* di dalam kemasan *sachet*, tentu saja kepraktisan dalam pembuatan menjadi salah satu keunggulan dari produk ini. Pencampuran pemanis dari ubi jalar dengan kopi bukanlah semata-mata dimaksudkan untuk menggantikan gula tebu, tetapi lebih dimaksudkan untuk menggantikan gula sintetis lainnya yang menurut berbagai penelitian bersifat karsinogenik. Karena ubi jalar diperoleh dari tanaman maka penggunaannya lebih aman, non karsinogenik dan rendah kalori. Selain itu, sampai saat ini Indonesia masih belum berswasembada gula. Dari data yang dihimpun oleh Badan Pusat Statistik (BPS), terlihat bahwa impor gula Indonesia, baik untuk gula alami maupun untuk gula sintetis, pada tahun 2000 cukup besar. Untuk gula alami jumlahnya mencapai 2.505.455 ton, sedang untuk gula sintetis jumlahnya 37.522 ton. Sehingga alangkah baiknya mencari alternatif pemanis lain dari sumber daya alam yang tersedia dan berlimpah jumlahnya di Indonesia. Dalam konteks ini ubi jalar adalah sumber daya alam yang dimaksudkan.

Kopi ubi dibuat dalam bentuk cairan kental dengan alasan apabila dibuat dalam bentuk bubuk maka tepung dari ubi jalar sendiri tidak akan larut dalam kopi apabila nanti diseduh. Selain itu juga akan menimbulkan banyak ampas yang bukannya menyehatkan tetapi justru membuat ginjal menjadi tidak sehat. Kandungan dalam ubi jalar yang membuatnya tidak larut dalam air adalah patinya. Pati tidak dapat larut dalam air sebelum dipecah menjadi gula-gula yang lebih sederhana. Dalam hal ini bantuan dari enzim sangat diperlukan untuk

memecah pati tersebut menjadi oligosakarida atau yang lebih dikenal dengan sebutan dextrin.

Adapun diagram alir proses pembuatannya adalah sebagai berikut :



**Gambar 1. Diagram alir proses pembuatan kopi ubi**

Proses ini diawali dengan merubah biji kopi menjadi bubuk lalu menyeduhnya hingga terbentuk liquid dan disaring sehingga terpisah antara ampas dan sari kopinya. Langkah selanjutnya sari kopi dicampur dengan pasta ubi hasil fermentasi. Pasta ubi harus melalui proses fermentasi terlebih dahulu dengan enzim ditujukan untuk memecah pati sehingga didapatkan oligosakarida, yaitu berupa dextrin. Pati perlu dipecah karena kandungan pati membuat pasta tidak dapat larut dalam cairan. Dalam konteks kali ini adalah sari kopi. Untuk itu diperlukanlah proses fermentasi oleh enzim. Ini dikarenakan dextrin dapat larut dalam air sehingga dapat terhomogenasi bersama sari kopi membentuk sebuah

cairan kental seperti sirup. Proses fermentasi yang dilakukan tidak membuat zat-zat lain yang terkandung dalam ubi jalar yang sudah berupa pasta menjadi hancur. Karena enzim yang digunakan dalam proses fermentasi bekerja spesifik untuk memecah pati saja. Sehingga zat-zat esensial yang bermanfaat bagi kesehatan yang sekaligus merupakan hal yang ingin didapatkan dari ubi jalar ini tidak hancur begitu saja.

### **Peran Kopi Ubi dalam mengatasi masalah kesehatan**

Karbohidrat yang dikandung ubi jalar masuk dalam klasifikasi Low Glycemix Index (LGI, 54), artinya komoditi ini sangat cocok untuk penderita diabetes. Mengonsumsi ubi jalar tidak secara drastis menaikkan gula darah, berbeda halnya dengan sifat karbohidrat dengan Glycemix index tinggi, seperti beras dan jagung. Sebagian besar serat ubi jalar merah merupakan serat larut, yang menyerap kelebihan lemak/kolesterol darah, sehingga kadar lemak/kolesterol dalam darah tetap aman terkendali. Serat alami oligosakarida yang tersimpan dalam ubi jalar ini sekarang menjadi komoditas bernilai dalam pemerikayaan produk pangan olahan, seperti susu. Selain mencegah sembelit, oligosakarida memudahkan buang angin. Hanya pada orang yang sangat sensitif oligosakarida mengakibatkan kembung. Kandungan serat yang berfungsi sebagai komponen non-gizi ini, juga bermanfaat bagi keseimbangan flora usus dan prebiotik, merangsang pertumbuhan bakteri yang baik bagi usus sehingga penyerapan zat gizi menjadi lebih baik dan usus lebih bersih. (Ensminger. 1993)

Sedangkan kopi menurut para peneliti di American Journal of Epidemiology dapat mengurangi resiko terkena diabetes dua kali lebih rendah pada lansia bila diminum empat cangkir atau lebih sehari tanpa pemanis yang berlebih. Karena kopi juga mengandung antioksidan dan mineral yang meningkatkan sensitifitas insulin dan metabolisme glukosa, maka kopi dapat mencegah terkena berbagai macam penyakit serta juga menyehatkan tubuh. (Clarke. 1997)

Sehingga dengan digabungkannya kopi dengan ubi maka masalah-masalah kesehatan yang dapat diatasi dengan meminum Kopi Ubi adalah Diabetes (Melitus & Insipidus), daya ingat rendah, bronchitis, arthritis, kelainan jantung, kesehatan mata, ketergantungan narkotika dan alkohol, kelainan hati, munculnya *carries* pada gigi, konstipasi, sakit kepala, masalah usus dan penyakit-penyakit yang ditimbulkan oleh radikal bebas.

### **Pihak-pihak yang dapat membantu Terwujudnya Kopi Ubi**

Pihak-pihak yang diharapkan dapat membantu terwujudnya produk kopi ubi ini adalah perguruan tinggi, Dinas Perindustrian, Dinas Kesehatan dan juga Investor. Perguruan tinggi berperan dalam proses pendalaman ilmu dasar bersama dosen pendamping tentang produk ini. Selain itu juga dalam penyediaan sarana

dan prasarana, seperti laboratorium sebagai tempat penelitian. Oleh karena produk akan diimplementasikan dalam bentuk industri, maka peran Dinas Perindustrian diperlukan untuk memfasilitasi pendirian industri dan pencarian investor.

Dinas Kesehatan tidak kalah penting perannya dalam usaha terwujudnya produk kopi ubi. Dinas kesehatan dapat memfasilitasi dalam hal persyaratan kesehatan bagi industri pangan dan menghimbau perlunya minuman kopi sehat. Investor juga dapat sangat berperan dengan modal usaha yang diberikan. Dengan adanya modal maka pendirian usaha kopi ubi dapat terealisasi, baik dalam skala rumah tangga maupun dalam skala industri.

### **Langkah Strategis Implementasi Gagasan**

Langkah strategis dalam mengimplementasikan gagasan ini diawali dengan melakukan diskusi tentang gagasan ini dengan dosen yang berkompeten di bidang ini. Langkah selanjutnya adalah mengurus surat izin penelitian dan meminta dana penelitian dari universitas maupun pihak lain yang bersedia menjadi donatur. Setelah mendapatkan izin dan dana, penelitian tentang proses pembuatan kopi ubi yang paling efektif dan sempurna pun dilakukan. Setelah berhasil menemukan komposisi yang paling optimum untuk kopi ubi, maka langkah selanjutnya adalah mencari investor yang tertarik dengan produk kopi ubi ini. Investor dapat juga berasal dari donatur yang sebelumnya telah memberikan dana penelitian. Kalaupun kedatangan investor dirasakan terlalu lama, langkah yang dapat diambil adalah mengajukan kredit usaha kecil menengah ke lembaga keuangan seperti Bank contohnya. Adapun alternatif yang juga harus dicoba adalah mengikutkan kopi ubi pada kompetisi-kompetisi ilmiah yang menyediakan hadiah uang untuk realisasi produk yang ditawarkan, seperti kompetisi PKM contohnya.

Setelah produk berhasil diproduksi, maka produk ini harus dipasarkan dengan sebaik-baiknya. Hal yang harus diperhatikan dengan baik adalah kemasan. Baik kemasan primer maupun sekunder. Kemasan harus kuat, sesuai dengan produk dan tidak merubah komposisi dari produk itu sendiri. Manajemen pemasaran juga harus mengikuti *trend* kekinian, yaitu dalam mengiklankan tidak hanya menggunakan pamflet-pamflet tetapi juga dipasarkan di situs-situs internet termasuk situs jejaring sosial.

### **KESIMPULAN**

Kopi ubi merupakan solusi minuman kesehatan bagi para penikmat kopi yang dapat dimanfaatkan oleh semua kalangan termasuk bagi para penderita diabetes. Kopi yang berbentuk cairan kental ini merupakan campuran ubi jalar yang pastinya difermentasi terlebih dahulu dengan bantuan enzim dengan sari kopi. Masing-masing dari bahan kopi ubi, baik ubi jalar dan kopi itu sendiri



memiliki segudang kegunaan yang sangat sayang bila tidak dimanfaatkan dengan sebaik-baiknya. Dengan begitu, percampuran dari dua komoditi agroindustri ini dapat menghasilkan sebuah produk yang sehat dan memiliki banyak kegunaan dalam hal masalah kesehatan.

Implementasi dari kopi ubi ini sendiri sangat potensial, karena 2 komoditi pertanian ini jumlahnya cukup melimpah di Indonesia. Selain itu dengan proses produksinya yang sederhana, maka memungkinkan usaha-usaha kopi ubi dalam skala rumah tangga dapat berkembang. Dan yang terpenting semua masyarakat pecinta kopi dapat dengan tenang menikmati kopi tanpa harus takut resiko kesehatannya dan juga mengeluarkan biaya yang mahal untuk mendapatkan kopi sehat.

## DAFTAR PUSTAKA

Clarke and Macrae. *Coffee Chemistry (Volume1)*. London : Elsevier Applied Science. 1997

Yuhardin.2009.<http://www.scriptmedia.com>. [diakses pada 20 Maret 2010]

Ensminger, Konlade, Robson. *Food and Nutrition Encyclopedia*. California: Regus Press. 1993

Heriyanto, N. Prasetiawati dan S.S. Antarlina. *Kajian pemanfaatan tepung ubi jalar sebagai bahan baku industri pangan*. Jurnal Litbang Pertanian. 20(2): 45-53.

Khudori. *Menyulih terigu dengan tepung ubi jalar*. Kompas . 23 November 2001.

Kotecha, PM., and S.S. Kadam. *Sweet Potato in Handbook of Vegetable Science and Technology* (Salunkhe, D.K and S.S Kadam eds). 1998

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS

### 1. Ketua

**Nama Lengkap** : Aldo Bimantoro

**TTL** : Jakarta, 25 Juli 1990

**Pendidikan** : Mahasiswa Teknologi Industri Pertanian, Fakultas  
Teknologi Pertanian, Instiut Pertanian Bogor (IPB)

**Nomor HP** : 08568554494

**Karya Tulis** :

- Biggest Thing that Forgotten of Youth Unemployment Issue

**Prestasi** : - Juara 1 Lomba Debat Bahasa Inggris BBC Olympic tingkat Jabodetabek (2007)

- Juara 2 Lomba Public Speaking BBC Olympic tingkat Jabodetabek (2007)

- Juara 3 Lomba Debat Bahasa Inggris BBC Olympic tingkat Nasional (2007)

- Juara Debat Bahasa Indonesia tingkat SMAN 1 Depok (2008)

- Juara LCT Sejarah Dunia tingkat SMAN 1 Depok (2006)

### 2. Anggota

**Nama Lengkap** : Ahmad Syibli

**NRP** : F34080051

**Tempat, tanggal lahir** : Jakarta, 15 Oktober 1990

**Prestasi**

- Peserta Lomba Olimpiade Fisika tingkat SMA tahun 2007

**3. Anggota**

**Nama Lengkap** : **Angga Pratama**  
**TTL** : Jakarta, 1 Agustus 1989  
**Pendidikan** : Mahasiswa Teknologi Industri Pertanian, Fakultas  
Teknologi Pertanian, Instiut Pertanian Bogor (IPB)  
**Nomor HP** : 085685589766

## LAMPIRAN 1

### Ubi Jalar Ungu



### Biji Kopi



## LAMPIRAN 2

### Biodata Narasumber Wawancara

#### 1. Narasumber Pertama

Nama : Ade Teguh Rahmat  
 Profesi : Mahasiswa  
 Domisili : Bogor  
 Usia : 20



### Hasil wawancara

Pertanyaan : “Apakah anda termasuk orang yang *coffeeholic* ?”  
 Jawaban : “ Bisa dibilang iya”  
 Pertanyaan : “Berapa cangkir kopi biasanya anda habiskan dalam satu hari?”  
 Jawaban : “Kalau satu hari minimal biasanya saya menghabiskan satu cangkir kopi. Namun pada-hari-hari tertentu saya bisa menghabiskan lima sampai enam cangkir kopi.”  
 Pertanyaan : “Apa ada satu produk kopi yang selalu anda minum sehari-hari?”  
 Jawaban : “Tidak ada, yang penting kopi”  
 Pertanyaan : “Memang sudah meminum kopi sejak kapan?”  
 Jawaban : “ Sudah sejak SD saya suka mencuri-curi meminum kopi ayah saya. Beranjak dewasa secara, tidak sadar saya sudah sangat tergantung terhadap kopi”  
 Pertanyaan : “Adakah pengaruhnya bagi anda baik secara fisik maupun psikis antara meminum kopi dan tidak?”  
 Jawab : “Tentu saja ada, bila tidak minum kopi saya menjadi mudah lelah dan mengantuk saat kuliah.”  
 Pertanyaan : “Apakah anda sadar dengan resiko penyakit yang mungkin anda derita nanti akibat kebiasaan anda ini?”  
 Jawab : “Tentu saja saya sadar, namun apa boleh buat? Saya sudah terlanjur begini.”

Pertanyaan :“Pertanyaan terakhir, apakah anda mengharapkan adanya minuman kesehatan yang berbahan baku utama kopi?”

Jawab : “Tentu saja saya sangat berharap, asal tidak mengurangi cita rasa dari kopi itu sendiri.”

## 2. Narasumber Kedua

Nama : Heri Hendarto  
 Profesi : Pegawai Swasta  
 Usia : 46  
 Domisili : Yogyakarta



### Hasil Wawancara

Pertanyaan : “Apakah bapak termasuk orang yang *coffeeholic* ?”

Jawaban : “ Sangat”

Pertanyaan : “Berapa cangkir kopi biasanya anda habiskan dalam satu hari?”

Jawaban : “Tidak terbatas. Disaat saya sedang ingin minum kopi, maka saat itu juga saya meminum kopi.”

Pertanyaan : “Apa ada satu produk kopi yang selalu anda minum sehari-hari?”

Jawaban : “Ada. Kopi hitam”

Pertanyaan : “Memang sudah meminum kopi sejak kapan?”

Jawaban : “ Kalau tepatnya kapan saya sudah lupa. Namun mulai rutinya sekitar umur 19 saat mulai kuliah”

Pertanyaan : “Adakah pengaruhnya bagi anda baik secara fisik maupun psikis antara meminum kopi dan tidak?”

Jawab : “Ada. Saya tidak dapat berkonsentrasi saat bekerja. Jadi saya lebih baik tidak makan daripada tidak minum kopi.”

Pertanyaan : “Apakah anda sadar dengan resiko penyakit yang mungkin anda derita nanti akibat kebiasaan anda ini?”

Jawab : “Saya sudah pernah periksa darah sekitar bulan Desember 2009 kemarin, dan hasilnya adalah kadar gula darah saya cukup tinggi dan sangat beresiko untuk terkena diabetes. Tapi mau apalagi, minum kopi dengan gula rendah kalori khan mahal.”

Pertanyaan : “Pertanyaan terakhir, apakah anda mengharapkan adanya minuman kesehatan yang berbahan baku utama kopi?”

Jawab : “Sangat ditunggu produk seperti itu, tidak merusak tubuh tetapi justru menyehatkan dan mencegah berbagai macam penyakit.