
KOPI KEDELAI LUWUK

Undang-undang No.19 Tahun 2002 Tentang Hak Cipta
Pasal 72

1. Barang siapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam pasal ayat (1) atau pasal 49 ayat (1) dan ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling sedikit 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp.1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp.5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
2. Barang siapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta terkait sebagai dimaksud pada ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp.500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah)

KOPI KEDELAI LUWUK

**Penulis:
Ramadhani Chaniago, S.TP., MP.**



**PENERBIT:
CV. AA. RIZKY
2020**

KOPI KEDELAI LUWUK

© Penerbit CV. AA RIZKY

Penulis:
Ramadhani Chaniago, S.TP., MP.

Editor:
Khaerul Ikhwan

Desain Cover & Tata Letak:
Tim Kreasi CV. AA. Rizky

Cetakan Pertama, Agustus 2020

Penerbit:
CV. AA. RIZKY
Jl. Raya Ciruas Petir, Puri Citra Blok B2 No. 34
Kecamatan Walantaka, Kota Serang - Banten, 42183
Hp. 0819-06050622, Website : www.aarizky.com
E-mail: aa.rizkypress@gmail.com

Anggota IKAPI
No. 035/BANTEN/2019

ISBN : 978-623-6506-34-9
x + 126 hlm, 23 cm x 15,5 cm

Copyright © 2020 CV. AA. RIZKY

Hak cipta dilindungi undang-undang
Dilarang memperbanyak buku ini dalam bentuk dan dengan
cara apapun tanpa ijin tertulis dari penulis dan penerbit.

Isi diluar tanggungjawab Penerbit.

PRAKATA

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji syukur kehadiran Allah ﷻ atas limpahan Rahmat dan karunia-NYA sehingga buku ini bisa disusun dan semoga bisa bermanfaat bagi banyak orang.

Buku ini disusun untuk mempromosikan dan mengembangkan komoditi pangan yang ada di Kabupaten Banggai Sulawesi Tengah dalam bentuk pengolahan hasil tanaman kedelai. Kedelai pada umumnya masih diolah dengan cara konvensional yaitu dengan cara dibuat tahu atau tempe. Buku ini mencoba untuk memberikan informasi kepada pembaca tentang diversifikasi kedelai yang menjadi pangan lokal Kabupaten Banggai yaitu KOPI KEDELAI.

Penyusun mengakui bahwa buku ini belum mampu menjawab seluruh permasalahan yang berkaitan dengan Pengolahan Produk lokal Banggai. Namun demikian, buku ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pengembangan produk lokal Kabupaten Banggai sebagai upaya dalam meningkatkan ekonomi masyarakat desa yang merupakan sentra produksi tanaman kedelai.

Ucapan terima kasih kepada Kementerian Ristek dan Badan Riset Inovasi Nasional (KEMENRISTEK-BRIN) yang telah mensupport dalam bentuk pendanaan sehingga kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM)

Tahun Pelaksanaan 2020 dalam mendiversifikasian kedelai menjadi Produk yang lebih kompetitif serta terimakasih pula buat pihak-pihak yang membantu terselesainya buku ini.

Akhirnya, semoga buku yang sederhana ini dapat memberikan manfaat bagi pemakainya.

Luwuk, Agustus 2020

Penulis,

DAFTAR ISI

PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Sejarah Tanaman Kedelai.....	1
1.2 Kandungan Kedelai	6
BAB II HAMA, PENYAKIT DAN PENGEN- DALIANNYA	13
2.1 Macam-macam Hama Kedelai.....	13
2.2 Macam-macam Penyakit Kedelai.....	45
BAB III TEKNOLOGI PASCA PANEN DAN PENGOLAHAN HASIL KEDELAI.....	61
3.1 Panen.....	61
3.2 Pascapanen.....	65
3.3 Pengolahan Hasil Kedelai	76
BAB IV KOPI KEDELAI	93
4.1 Tentang Kopi Kedelai	93
4.2 Pembuatan Kopi Kedelai	106
BAB V ANALISIS PENDAPATAN KOPI KEDELAI.....	113
5.1 Penerimaan	113
5.2 Biaya Produksi.....	114
5.3 Pendapatan.....	116
DAFTAR PUSTAKA	118
TENTANG PENULIS	124

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Perbandingan Protein Kedelai dengan bahan makanan lainnya	7
Tabel 2	Kandungan Gizi 100 g Biji Kedelai.....	8
Tabel 3	Kandungan Asam Amino Kedelai Kering per 100 g.....	9
Tabel 4	Komposisi Karbohidrat Kedelai.....	11
Tabel 5	Hasil Uji Kopi Kedelai dan Syarat Mutu Bubuk Kopi SNI 01-3542-2004	100
Tabel 6	Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Kedelai Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Sulawesi Tengah, 2018 dan 2019.....	102
Tabel 7	Luas Panen dan Produksi Tanaman Pangan di Kecamatan Luwuk Timur 2017.	104
Tabel 8	Biaya Investasi.....	114
Tabel 9	Biaya Variabel.....	115
Tabel 10	Biaya Tetap Pengolahan	116

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Etiella Zinckenella.....	14
Gambar 2	Nezara Viridula.....	18
Gambar 3	Epilachana Soyae.....	22
Gambar 4	Green Semilooper.....	24
Gambar 5	Ophiomyia Phaseoli	27
Gambar 6	Melanagromyza Sojae	29
Gambar 7	Melanagromyza Dolicostigma.....	31
Gambar 8	Aphis di Batang dan Daun.....	33
Gambar 9	Bemisia Tabaci Gennadius.....	35
Gambar 10	Tetranychus Cinnabarius	37
Gambar 11	Helicoverpa Armigera.....	39
Gambar 12	Nimfa Kepik Polong <i>R. Linearis</i> (Dari Nusa Tenggara).....	41
Gambar 13	Ulat Penggerek Polong <i>Etiella</i> sp.....	43
Gambar 14	Gejala Penyakit Karat Pada Daun	45
Gambar 15	Gejala Serangan Pustul Bakteri	47
Gambar 16	Serangan Antraknose pada Polong.....	48
Gambar 17	Gejala Serangan <i>Downy Mildew</i> Pada Daun.....	49
Gambar 18	Gejala Serangan Target Spot pada Daun.	51
Gambar 19	Gejala Serangan Rebah Kecambah.....	52
Gambar 20	Gejala Serangan Hawar Batang	54
Gambar 21	Daun yang Terserang Ck.....	56
Gambar 22	Biji terserang Ck.....	56
Gambar 23	Gejala Serangan SMV pada Daun	58
Gambar 24	Biji terserang SMV	58
Gambar 25	Pengumpulan Hasil Panen Kedelai Menggunakan Karung.....	66
Gambar 26	Beberapa Cara Pengeringan Hasil Panen Kedelai.....	68
Gambar 27	Perontokkan Kedelai dengan Cara Manual Dan Menggunakan Mesin.....	69

Gambar 28	Pengemasan dan Penyimpanan Biji Kedelai Menggunakan Karung.....	71
Gambar 29	Pengolahan Hasil Kedelai.....	77
Gambar 30	Proses Pembuatan Tempe Kedelai	80
Gambar 31	Proses Pembuatan Kecap Secara Fermentasi.....	84
Gambar 32	Diagram Alir Proses Pembuatan Tauco...	86
Gambar 33	Tahapan Pembuatan Tahu.....	89
Gambar 34	Proses Pembuatan Kembang Tahu Secara Tradisional	92
Gambar 35	Diagram Alir Pembuatan Kopi Kedelai....	107
Gambar 36	Penyortiran Biji Kedelai.....	108
Gambar 37	Pencucian dan Penirisan Biji Kedelai	109
Gambar 38	Penyangraian Biji Kedelai	110
Gambar 39	Penggilingan Biji Kedelai.....	111
Gambar 40	Pengayakan Kopi Kedelai.....	111
Gambar 41	Kemasan Kopi Kedelai	112