

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah Negara pengekspor gambir utama dunia. Negara tujuan ekspor gambir Indonesia yaitu Bangladesh, India, Pakistan, Singapura, Malaysia, Jepang, dan beberapa Negara Eropa. Gambir merupakan komoditas tradisional Indonesia yang telah diusahakan semenjak sebelum Perang Dunia I terutama di luar Jawa seperti Sumatera Barat, Kepulauan Riau, Sumatera Selatan (Bangka dan Belitung), Aceh, Kalimantan Barat dan Maluku. Di Indonesia gambir banyak diusahakan oleh petani Sumatera Barat dimana menghasilkan lebih dari 80% produksi gambir. Sentra penghasil gambir terbagi dua di Sumatera Barat yaitu sentra utara ada di Kabupaten 50 Kota seperti di Kecamatan Mahat, Sungai Sembilan, Pangkalan Koto Baru, dan Kapur IX, sedangkan di sentra selatan ada di Kabupaten Pesisir Selatan tepatnya di Kecamatan Koto XI Tarusan (Nazir, 2000).

Sumatera Barat pada umumnya memiliki gambir kering berbentuk silinder tak beraturan dengan cekung dibagian tengah (lumpang) yang memiliki ukuran diameter 2,14 cm sampai 2,28 cm dengan tebal (tinggi) 2,44 cm sampai 2,52 cm, dan bentuk silinder tak beraturan dengan diameter 2,73 cm sampai 3,03 cm dengan tebal 2,60 cm sampai 2,95 cm, sedangkan gambir kering berbentuk coin memiliki diameter 4,50 cm dengan tebal 1,84 cm. Ada juga gambir kering berbentuk *biskuit* dengan ukuran 5 cm x 5 cm x 0,5 cm (Kasim *et al.*, 2005).

Didalam buku Gumbira-Said, Syamsu, Mardliyati, Brontoadie, Evalia, Rahayu, Puspitarini, Ahyarudin, dan Hadiwijoyo (2009), menyatakan bahwa gambir jenis *Bootch* memiliki ukuran rata-rata tinggi sekitar 3,2 cm dan diameter sekitar 3,6 cm, lumpang dengan diameter rata-rata 3 cm dan tinggi 3.2 cm, sedangkan untuk gambir jenis *Stick* memiliki ukuran sekitar 1 cm x 1 cm x 6 cm yang hanya di produksi di Sumatera Selatan.

Sumatera Barat salah satu penghasil gambir kering dengan cetakan yang bervariasi di masing-masing daerah. Di daerah Kabupaten 50 Kota menghasilkan gambir lumpang dan di daerah Kabupaten Pesisir Selatan menghasilkan gambir *coin* dan *bootch*. Ada juga gambir *wafer block* dan biskuit yang ada di Kota Padang, yang merupakan hasil pengolahan ulang dari gambir yang berasal dari

kedua daerah penghasil gambir tersebut. Pengolahan ulang tersebut untuk memenuhi permintaan dalam negeri dengan jumlah sedikit, dan selebihnya di kirimkan ke Medan hingga diekspor keluar Indonesia.

Gambir mempunyai komponen utama yaitu katekin dan tanin. Gambir digunakan sebagai obat tradisional oleh masyarakat seperti obat diare, obat luka ringan dan juga bahan campuran menyirih. Menurut Kasim (2011), gambir dapat digunakan sebagai zat warna alami, bahan penyamak kulit dan juga sebagai perekat dalam pembuatan papan tiruan serta juga dapat digunakan sebagai bahan pengikat emisi formaldehid. Gambir dapat digunakan dalam industri kosmetika, industri tekstil, industri farmasi atau makanan dan juga industri kulit (Nazir, 2000).

Penggunaan gambir yang begitu beragam dengan harga yang cukup tinggi di pasar dunia ternyata tidak begitu berdampak terhadap peningkatan pendapatan petani. Selain daripada itu, harga gambir sering fluktuatif sehingga juga merugikan petani. Ditambah lagi rantai pemasarannya juga panjang dimulai dari petani, pengumpul, pengolahan ulang dan hingga akhirnya diekspor ke berbagai negara salah satunya India sehingga menurunkan tingkat penerimaan petani.

Indonesia sebagai penghasil ekstrak gambir lebih banyak mengekspor yang sudah berlangsung sejak akhir abad ke 18 sampai sekarang. Pada tahun 2006 Indonesia mengekspor gambir kering sejumlah hampir 8000 ton dan 84% diantaranya diekspor ke India. Di India pada umumnya diolah kembali menjadi tepung. Kegunaan gambir di India untuk penyegar mulut, campuran pada betel bite (ramuan tradisional) dan bahan pewarna alami tekstil (Kasim, 2011).

Gambir kering tersebut merupakan ekstrak air panas dari daun dan ranting gambir berupa pasta gambir, kemudian pasta tersebut dikeringkan (Kasim, 2011). Pengeringan pasta gambir yang terlebih dahulu dicetak, dilakukan petani biasanya dengan cara penjemuran cahaya matahari. Penjemurannya memerlukan waktu 3 sampai 4 hari. Sebagian kecil petani ada juga melakukan pengeringan gambir dengan cara pengasapan. Ketebalan cetak pasta gambir 2,5 cm sampai 5 cm dan berdiameter 3 cm sampai 4 cm. Gambir hasil pengeringan tersebut masih memiliki kadar air relatif tinggi.

Kasim dan Asben (2012), menyatakan bahwa kadar air gambir kering untuk dijadikan tepung maksimal 14%, jika kadar air gambir kering tersebut

melebihi dari 14%, maka dalam proses penepungan gambir akan terhambat karena gambir tersebut lengket pada alat.

Pengolahan pasta gambir menjadi gambir kering dengan lembaran tipis merupakan salah satu alternatif untuk mempersingkat waktu pengeringan. Pengeringan lembaran gambir tersebut dapat pula dilakukan dengan dua cara yaitu cara penjemuran dengan cahaya matahari dan cara pengasapan.

Pasta gambir biasanya dikeringkan oleh petani dengan bantuan cahaya matahari dalam kondisi cuaca yang cerah tetapi ketika musim hujan proses pengeringan akan terhambat dengan demikian tidak dapat menghasilkan produk gambir kering. Pengasapan adalah salah satu alternatif cara pengeringan untuk mengeringkan pasta gambir sehingga petani tetap menghasilkan gambir kering meskipun dalam kondisi cuaca penghujan.

Pengeringan gambir dengan cahaya matahari diperkirakan akan menghasilkan gambir kering yang lebih baik dibandingkan pengeringan dengan cara pengasapan. Pengeringan dengan cara pengasapan akan terjadi reaksi oksidasi saat pengasapan, walaupun waktu pengeringan relatif lebih singkat. Pengeringan dengan cahaya matahari diperkirakan dapat terjadi kontaminasi dengan benda-benda asing.

Dengan memproduksi gambir kering berbentuk segi empat yang tipis maka dapat mempersingkat waktu pengeringan, mengefisienkan dalam pengemasan dan memudahkan dalam transportasi serta dapat dihasilkan gambir kering dengan kadar air rendah. Berdasarkan uraian dan penjelasan diatas, maka telah dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Tingkat Ketebalan Cetak Pasta Gambir dan Metode Pengeringan Terhadap Mutu Gambir (*Uncaria gambir*, Roxb) Kering yang Dihasilkan”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk :

1. Untuk mengetahui pengaruh interaksi antara perbedaan tingkat ketebalan cetak pasta gambir dengan metode pengeringan.
2. Untuk mengetahui perbedaan mutu gambir kering yang dihasilkan dari beberapa tingkat ketebalan cetak pasta gambir.

3. Untuk mengetahui perbedaan mutu gambir kering yang dihasilkan dari dua metode pengeringan.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Menemukan solusi dalam pencetakan gambir dengan ketebalan tertentu dan cara pengeringan pasta gambir menjadi gambir kering.
2. Produk akhir berupa bentuk tepung gambir sebagai alternatif produk, yang pengeringannya tanpa memerlukan waktu lama dan memenuhi standar mutu.
3. Mengefisienkan dalam pengepakan dan transportasi.
4. Dapat menjadi sumber informasi bagi konsumen dan produsen, bahwa produk gambir dalam bentuk lembaran tipis gambir kering memerlukan pengeringan dengan waktu yang singkat dalam pengolahan.

1.4 Hipotesis Penelitian

Ho : Tingkat ketebalan cetak pasta gambir dan metode pengeringan tidak berinteraksi terhadap mutu gambir (*Uncaria gambir* Roxb) kering yang dihasilkan.

H₁ : Tingkat ketebalan cetak pasta gambir dan metode pengeringan berinteraksi terhadap mutu gambir (*Uncaria gambir* Roxb) kering yang dihasilkan.

