

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Gambir adalah komoditas ekspor Indonesia yang diperoleh dari proses pengempaan tanaman gambir (*Uncaria gambir* Roxb.). Indonesia menempati posisi yang sangat penting sebagai produsen gambir terbesar di dunia dengan memasok 80% kebutuhan gambir dunia. Sumatera Barat merupakan sentra gambir terbesar di Indonesia karena mampu memasok 80% hingga 90%. Kabupaten Lima Puluh Kota sebagai penghasil terbesar gambir (70.39%) (1).

Ekstrak gambir mengandung katekin 7-33%, asam kateku tanat 20-55%, pirokatekol 20-30%, gambir fluoresen 1-3%, kateku merah 3-5%, kuersetin 2-4%, minyak lemak 1-2%, lilin 1-2%, alkaloid dalam jumlah kecil, serta katekin yang memiliki gugus galat, seperti; galokatekin dan katekin galat (2).

Dalam beberapa penelitian, ekstrak gambir memiliki aktivitas farmakologi yang berpotensi sebagai antioksidan, antibakteri, antinematoda, tukak lambung, dan perangsang susunan syaraf otonom pada hewan coba (3). Katekin umumnya digunakan sebagai bahan baku industri farmasi, kosmetik, penyamak kulit, pewarna, dan industri makanan (1).

Produk olahan gambir ditingkat petani atau yang disebut gambir asalan cenderung memiliki kandungan katekin yang beragam (40-60%). Kandungan katekin dalam gambir merupakan karakteristik yang menentukan tingkat mutu gambir. Hal ini disebabkan katekin merupakan substituen utama gambir dengan kebutuhan yang cukup banyak dalam industri dibandingkan tanin (4).

Kualitas mutu gambir dapat dipengaruhi oleh proses pengolahan. Seperti; air rebusan yang digunakan secara berulang kali cenderung memberikan hasil yang kurang baik dibandingkan dengan menggunakan air bersih pada setiap pengolahannya, begitu juga dengan penggunaan suhu yang tinggi serta lamanya waktu ekstraksi yang akan menyebabkan perubahan kandungan katekin menjadi tanin (tanin terkondensasi) (5)(6). Hal tersebut dikarenakan, tanin memiliki kelarutan yang tinggi dalam air panas. Sehingga, apabila tanin dilakukan pemanasan hingga mencapai 98-101°C tanin akan terurai menjadi *pyrogallol*, *pyrocatechol*, dan *phloroglucinol*. Selain proses pengolahan, bahan baku daun dan

ranting yang digunakan juga mempengaruhi kandungan katekin yang didapat. Umumnya kandungan katekin pada tanaman gambir paling banyak terdapat pada daun, sedangkan pada ranting lebih banyak terdapat tanin (6).

Dengan posisi sebagai negara penghasil gambir terbesar di dunia, Indonesia diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan dan taraf hidup petani gambir. Akan tetapi, harapan normatif tersebut tidak dirasakan dalam realitanya. Adanya paradoks posisi gambir Indonesia yang mendunia, justru tidak dinikmati oleh petani gambir Indonesia (1). Hal ini dikarenakan; kualitas produk yang kurang baik, posisi tawar petani yang rendah, serta kebiasaan petani yang mencampurkan gambir dengan bahan lain sehingga menurunkan harga jual (1)(7).

Oleh karena pentingnya pengembangan gambir, peneliti menjadi tertarik untuk melakukan kajian mutu gambir di daerah penghasil gambir terbesar yaitu Kabupaten 50 Kota. Penelitian ini akan dilakukan dengan pengamatan langsung terhadap proses pengolahan gambir di rumah kempa tradisional. Selanjutnya dilakukan pengujian di Laboratorium Biota Sumatera terhadap data dan sampel yang telah diambil dari rumah kempa. Dengan berpedoman pada standar mutu yang berlaku, maka dapat ditentukan apakah gambir yang diproduksi oleh rumah kempa memenuhi spesifikasi serta faktor produksi apa yang mungkin berdampak pada kualitas gambir.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah gambir yang diproduksi di rumah kempa Talang Maua ('ISK') telah memenuhi standar SNI dan FHI?
2. Berapakah kadar katekin yang dihasilkan dari pengeringan yang dilakukan di rumah kempa dan di laboratorium?

1.3 Tujuan penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kualitas dari gambir yang di produksi di rumah kempa Talang Maua 'ISK' berdasarkan standar SNI dan FHI.

2. Mengetahui perbedaan kadar katekin dari gambir yang dikeringkan secara tradisional/di rumah kempa dan di laboratorium.

1.4 Hipotesis penelitian

H0. Kualitas gambir yang diproduksi di rumah kempa Talang Maua 'ISK' memenuhi standar SNI dan FHI.

H1. Kualitas gambir yang diproduksi di rumah kempa Talang Maua 'ISK' tidak memenuhi standar SNI dan FHI.

