

SKRIPSI

**ANALISIS MUTU GAMBIR (*Uncaria gambir* Roxb.) DI RUMAH KEMPA
TRADISIONAL 'ISK' NAGARI TALANG MAUA KECAMATAN
MUNGKA KABUPATEN 50 KOTA SUMATERA BARAT**



Oleh:

FINA FARDANI

NIM. 1911013039

KEDJAJAN

UNTUK

BANGSA

FAKULTAS FARMASI

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2023

ABSTRAK

ANALISIS MUTU GAMBIR (*Uncaria gambir* Roxb.) DI RUMAH KEMPA TRADISIONAL 'ISK' NAGARI TALANG MAUA KECAMATAN MUNGKA KABUPATEN 50 KOTA SUMATERA BARAT

Oleh:

FINA FARDANI

NIM: 1911013039

(Program Studi Sarjana Farmasi)

Gambir merupakan ekstrak kering yang diperoleh dari proses pengempaan daun dan ranting tanaman *Uncaria gambir* Roxb. Sumatera Barat merupakan sentra gambir terbesar di Indonesia karena mampu memasok 80-90% gambir. Gambir yang dihasilkan masyarakat masih memiliki mutu yang bervariasi, sehingga menyebabkan harga gambir berubah-ubah. Penelitian ini menggunakan metode observasi langsung dari tiga proses pengolahan gambir, dengan sampel yang diuji meliputi; daun dan ranting gambir segar, gambir dan pasta gambir, ampas sisa kempa, air sisa perebusan, dan air sisa penirisan pasta (*kalincuang*). Analisis mutu gambir dilakukan berdasarkan parameter Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3391-2000 dan Farmakope Herbal Indonesia (FHI). Hasil penelitian dari gambir olahan rumah kempa menunjukkan nilai kadar air (15,78%), kadar abu (6,51%), kadar abu tidak larut asam (3,46%), kadar bahan tidak larut air (13,41%), kadar bahan tidak larut alkohol (25,77%), dan kadar katekin (41,34%) masih belum dapat memenuhi persyaratan mutu SNI maupun FHI. Pada gambir pengolahan ketiga yang menggunakan air bersih hampir mencapai mutu 2 SNI. Namun, pada gambir pengolahan pertama dan kedua yang menggunakan *kalincuang* dan air sisa perebusan dari produksi sebelumnya masih jauh mencapai mutu SNI dan FHI. Gambir yang dikeringkan di rumah kempa dan gambir dari pasta pengolahan 1, 2, dan 3 yang dikeringkan dengan menggunakan oven didapatkan kandungan katekin berurutan sebesar 41,34%; 56,56%; 65,33%; dan 59,78%. Hasil ini menunjukkan bahwa gambir yang dikeringkan dengan menggunakan oven memiliki kandungan katekin yang lebih tinggi dibandingkan gambir yang dikeringkan di rumah kempa.

Kata kunci: Gambir, proses pengolahan, mutu, katekin, pengeringan

ABSTRACT

QUALITY ANALYSIS OF GAMBIR (*Uncaria gambier* Roxb.) FROM TRADITIONAL PRESSING HOUSE 'ISK' TALANG MAUA VILLAGE, MUNGKA DISTRICT, 50 REGENCY, WEST SUMATERA

By:

FINA FARDANI

Student ID Number: 1911013039

(Bachelor of Pharmacy)

UNIVERSITAS ANDALAS

Gambier is a dry extract obtained from the pressing process of leaves and twigs of plants *Uncaria gambier* Roxb. West Sumatra is the biggest gambier center in Indonesia because it can supply 80-90% of gambier. The gambier produced by the community still has varying qualities, causing the price of the gambier to fluctuate. This research uses a direct observation method of three gambier processing processes, with samples tested including; fresh gambier leaves and twigs, gambier and gambier paste, dregs left from pressing gambier, residual boiling water, and residual water from draining the paste (*kalincuang*). Gambier quality analysis was carried out based on the parameters of the Indonesian National Standard (SNI) 01-3391-2000 and the Indonesian Herbal Pharmacopoeia (FHI). The results of the research on gambier processed by the press house showed the value of water content (15.78%), ash content (6.51%), acid-insoluble ash content (3.46%), water-insoluble material content (13.41%), alcohol-insoluble substance content (25.77%), and catechin content (41.34%) still could not meet the quality requirements of SNI and FHI. In the third processing gambier using clean water almost reached the quality of 2 SNI. However, the first and second processing gambier that used *kalincuang* and the remaining boiling water from previous production is still far from reaching the quality of SNI and FHI. Gambier which was dried in a press house and gambier from pastes 1, 2, and 3 which were dried using an oven obtained a catechin content of 41.34% respectively; 56.56%; 65.33%; and 59.78%. These results indicate that gambier dried using an oven has a higher catechin content than gambier dried in a press house.

Keywords: Gambir, processing, quality, catechins, drying