

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Gambir merupakan hasil kempaan atau ekstraksi dari daun dan ranting tanaman gambir (*Uncaria gambir*, Roxb). Gambir mengandung senyawa-senyawa flafonoid seperti katekin dan tanin yang digunakan sebagai obata-obatan dan teman makan sirih di masyarakat (Nazir, 2000). Menurut Kurniawati (2017) Gambir (*Uncaria gambir*, Roxb) pada umumnya di Indonesia digunakan untuk menyirih, obat – obatan tradisional dalam mengobati berbagai penyakit seperti luka bakar, sakit kepala, diare, disentri, sariawan, obat kumur pada sakit kerongkongan, sakit kulit, penyamak kulit, (bahan pewarna tekstil dan obat astringen).

Indonesia merupakan produsen gambir terbesar di dunia, dengan memasok 80% kebutuhan gambir dunia (Adi, 2011). Menurut Linkenheil, Gummert dan Steinmann (1998), Gambir merupakan salah satu komoditi ekspor andalan Sumatera Barat yang ikut serta dalam sumber devisa bagi daerah. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS) Sumatera Barat tahun 2018, Kabupaten Lima puluh kota memiliki luas lahan gambir yaitu 16.199 ha dengan produksi 10.881,95 ton/tahun (Lampiran 1). Ditelusuri lebih jauh di Kabupaten Lima Puluh Kota, daerah penghasil gambir antara lain Kecamatan Kapur IX, Bukit Barisan, dan Pangkalan Koto Baru. Petani gambir baru memproduksi gambir sebagai bahan baku yang langsung dijual kepada pengepul/toke gambir.

Tanaman gambir selain diprioritaskan diolah menjadi bahan baku industri, juga bisa diolah daun gambirnya menjadi teh herbal. Dikategorikan ke dalam teh herbal karena mengandung senyawa tanin dan katekin sebagai antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan (BPATP,2017). Kandungan Tanin mempunyai sifat aktivitas antioksidan (Rubinson, 1995). Agar distribusi luas dan masa simpan panjang maka daun gambir diolah menjadi teh herbal. Menurut Ravikumar (2014), Teh herbal merupakan campuran dari beberapa bahan seperti daun kering, biji, kayu, buah, bungan, dan tanaman lain yang bermanfaat. Teh herbal tidak harus berasal dari tanaman daun teh *Camellia sinensis* (Winarsi, 2011). Salah satu tempat yg memproduksi teh daun gambir di Sumatra Barat bisa ditemukan di Talang Mawua Kabupaten Lima Puluh Kota.

Pengolahan teh herbal dari daun gambir melalui proses pembersihan daun gambir menggunakan air, pengecilan ukuran, pengeringan, penggilingan, dan pengemasan (BPATP, 2017). Proses pengolahan yang paling penting dalam pengolahan daun gambir menjadi teh adalah pada proses pengeringan. Menurut Effendi (2009), ada dua macam cara pengeringan herbal yaitu 1) pengeringan alami dengan sinar matahari langsung yaitu pengeringan secara alami menggunakan sinar matahari dan angin. Pengeringan ini terkadang kurang baik karena kondisi cuaca tidak bisa diatur sehingga lama pengeringan sulit ditentukan dan kelembaban tidak dapat dikontrol sehingga pengeringan tidak konstan, 2) pengeringan buatan atau mekanis yaitu dengan mesin yang menggunakan udara yang dipanaskan. Alat pengeringan ini berupa ruang dengan udara panas yang ditiupkan didalamnya. Udara yang dipanaskan tersebut mengalir ke bahan yang akan dikeringkan dengan menggunakan alat penghembus. Pengeringan buatan atau mekanis memberikan beberapa keuntungan antara lain: tidak tergantung cuaca, kapasitas pengeringan dapat dipilih sesuai keperluan, dan kondisi dapat dikendalikan. Adapun salah satu contoh dari pengeringan mekanis adalah dengan menggunakan alat seperti oven.

Oven merupakan alat untuk memanaskan, memanggang dan mengeringkan. Pengeringan menggunakan oven lebih cepat dibandingkan dengan pengeringan menggunakan panas matahari. Akan tetapi, kecepatan pengeringan tergantung pada ketebalan dan luas permukaan bahan yang dikeringkan. Keuntungan dari oven salah satunya dapat dipertahankan dan diatur suhunya serta laju pengeringan pada oven lebih cepat dibandingkan dengan cara pengeringan sinar matahari.

Penelitian tentang pengeringan dalam pengolahan teh khususnya teh hijau yang telah dilakukan pada penelitian Roshanak *et al.* (2015) menghasilkan suhu pengeringan 60 °C menghasilkan total fenol tertinggi yaitu 209,17 mg GAE/gr serta aktivitas antioksidan tertinggi (IC₅₀ terendah) yaitu 167,166 µg/ml, sedangkan suhu pengeringan 100 °C menghasilkan total flavonoid tertinggi yaitu 38,18 mg QE/gr. Menurut Setyoprato (2014), suhu pengeringan pada teh hijau sebaiknya tidak melebihi 100 °C untuk mempertahankan kandungan komponen bioaktifnya. Proses pengolahan teh hijau peneliti berlakukan pada proses pengolahan teh gambir karna bertujuan mempertahankan kandungan antioksidan dan polifenol dari teh yang dihasilkan (Djoehana, 2002).

Penelitian tentang suhu pengeringan untuk pengolahan daun gambir menjadi teh daun gambir sudah ada seperti Penelitian Esron (2011) tentang “Studi Pembuatan Teh Gambir (*Uncaria gambir* Roxb)” namun belum diketahui di suhu berapa pengeringan yang optimal. Pada penelitian ini, digunakan 5 perlakuan dan 3 ulangan perlakuan penelitian yaitu perbedaan suhu pemanasan (50°C, 60°C, 70°C, 80°C, dan 90 °C) pada oven listrik. Pengerjaan menggunakan oven listrik karna kerjanya simpel dan suhu bisa kita kendalikan. Dengan adanya perlakuan perbedaan suhu ini diharapkan dapat ditemukan pemanasan yang optimal untuk menghasilkan teh daun gambir.

Berdasarkan permasalahan diatas, telah dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Suhu Pemanasan Mekanis Terhadap Sifat Teh Herbal Dari Daun Gambir (*Uncaria gambir*, Roxb)”**.

1.2. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini :

1. Mengetahui Pengaruh perbedaan suhu pemanasan terhadap sifat fisika, kimia, dan Organoleptik teh daun gambir.
2. Mengetahui suhu terbaik terhadap organoleptik teh daun gambir.

1.3 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini :

1. Menginformasikan suhu pemanasan yang paling optimal dalam pembuatan teh daun gambir.
2. Menginformasikan teh daun gambir yang diminati pada uji organoleptik
3. Menginformasikan teh daun gambir yang terbaik berdasarkan uji organoleptik.