

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Gambir adalah sejenis getah yang telah kering atau dikeringkan yang berasal dari ekstrak remasan daun dan ranting tumbuhan yang bernama *uncaria Gambir Roxb.* Gambir memiliki banyak kegunaan diantaranya dalam bidang kesehatan, pangan, komestika dan lain-lain.

Gambir merupakan salah satu komoditas perkebunan yang penting bagi Indonesia, bahkan Indonesia menjadi pemasok terpenting kebutuhan gambir dunia. Di Indonesia, daerah penghasil gambir utama adalah provinsi Sumatera Barat, khususnya Kabupaten Lima Puluh Kota, penghasil gambir terpenting adalah Kecamatan Kapur IX, Kecamatan Pangkalan Kotobaru dan Kecamatan Bukit Barisan. Komoditas ini diekspor ke beberapa Negara seperti India, Pakistan, Bangladesh, Nepal, Singapura, Vietnam, Jepang, Malaysia, Myanmar, dan Taiwan. Perkembangan ekspor gambir Indonesia dalam 5 tahun terakhir dapat dilihat pada Tabel 1.1<sup>[1]</sup>.

Tabel 1.1 Perkembangan Ekspor Gambir Indonesia Dalam 5 Tahun<sup>[1]</sup>

| NO.            | NEGARA     | VOLUME : KILOGRAMS |            |            |            |            |           |           |
|----------------|------------|--------------------|------------|------------|------------|------------|-----------|-----------|
|                |            | 2010               | 2011       | 2012       | 2013       | 2014       | JAN-JUNI  |           |
|                |            |                    |            |            |            |            | 2014      | 2015      |
| 1.             | India      | 19.267.731         | 12.029.317 | 14.312.758 | 14.133.743 | 12.842.813 | 6.612.445 | 6.395.270 |
| 2.             | Pakistan   | 612.190            | 584.738    | 720.800    | 858.840    | 604.630    | 248.700   | 303.300   |
| 3.             | Bangladesh | 231.200            | 245.000    | 264.000    | 330.000    | 345.500    | 184.500   | 151.000   |
| 4.             | Nepal      | 546                | 130.000    | 177.500    | 22.000     | 152.000    | 141.000   | 11.000    |
| 5.             | Singapore  | 289.212            | 150.919    | 122.981    | 147.250    | 116.850    | 44.750    | 98.000    |
| 6.             | Vietnam    | 0                  | 0          | 0          | 25.000     | 40.000     | 40.000    | 0         |
| 7.             | Japan      | 3.386              | 25.210     | 55.280     | 29.640     | 35.520     | 22.740    | 10.720    |
| 8.             | Malaysia   | 69.846             | 100.327    | 19.067     | 34.480     | 18.296     | 10.176    | 10.000    |
| 9.             | Myanmar    | 0                  | 12.000     | 0          | 0          | 10.000     | 0         | 0         |
| 10.            | Taiwan     | 6000               | 0          | 0          | 7000       | 6000       | 3000      | 4000      |
| Negara Lainnya |            | 50.780             | 48.330     | 12.300     | 99.751     | 8250       | 3000      | 26.000    |
| total dunia    |            | 21.076.355         | 13.325.841 | 15.684.686 | 15.677.694 | 14.179.859 | 7.310.311 | 7.099.290 |

Berdasarkan Tabel 1.1 tampak bahwa total ekspor gambir di Indonesia mengalami fluktuasi. Hal tersebut disebabkan karena produk bernilai ekspor tersebut tidak dikelola Negara dengan baik sehingga nilai jualnya sangat fluktuatif.

Pengelolaan yang kurang baik disebabkan oleh beberapa faktor, salah satunya adalah metode pengeringan gambir. Metode pengeringan yang umumnya digunakan selama ini masih menggunakan cara tradisional, yaitu dengan menggunakan panas matahari. Penggunaan panas matahari biasanya memakan waktu 4-7 hari pada kondisi cuaca yang cukup cerah. Adapun dengan menggunakan alat pengering suhu tidak boleh terlalu tinggi (paling tinggi  $50^{\circ}\text{C}$ )<sup>[3]</sup>. Karena jika suhu terlalu tinggi akan menyebabkan gambir meleleh dan kualitas gambir yang didapatkan akan menurun karena gambir bewarna kehitaman yang akan berdampak pada turunnya harga gambir. Jika suhu terlalu rendah akan menyebabkan lamanya waktu pengeringan. Karena kendala ini penulis mencoba mengembangkan salah satu alternatif cara pengeringan gambir yaitu dengan cara melakukan pengeringan dengan suhu bertingkat sehingga waktu pengeringan gambir dapat diperpendek. Dengan hipotesis apakah dengan suhu yang bertingkat waktu pengeringan akan semakin berkurang dan hasil yang didapatkan tergolong kualitas terbaik.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Untuk mengurangi lamanya proses pengeringan penulis melakukan pengujian menggunakan salah satu metode pengeringan yakni dengan cara suhu bertingkat.

## **1.3 Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik hasil pengeringan gambir menggunakan pengeringan dengan suhu bertingkat, untuk memperpendek waktu pengeringan.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat yang didapatkan dari penelitian ini adalah dapat memberikan informasi dan acuan tentang alternatif cara pengeringan gambir.

### **1.5 Batasan Masalah**

Pembahasan inti dari penelitian ini adalah pengaruh pengeringan gambir dengan suhu bertingkat terhadap waktu

### **1.6 Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan pada proposal ini adalah Bab I mengenai semua hal yang melatarbelakangi pemilihan topik, menetapkan tujuan dan manfaat, serta memberikan batasan masalah. Bab II berisikan studi literatur, sedangkan Bab III berisikan tahap-tahap pelaksanaan penelitian pengeringan bertingkat terhadap gambir. Pada Bab IV, bagian ini menguraikan tentang hasil dan pembahasan dari penelitian yang telah dilakukan. Setelah itu pada Bab V berisikan jawaban dari tujuan penelitian.

