

## I .PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Tanaman gambir (*Uncaria gambir*, Roxb) adalah komoditas spesifik lokasi di Sumatera Barat terkhususnya di Pesisir Selatan. Hal ini berarti komoditas tanaman gambir ini tumbuh dan berkembang secara baik di daerah ini Gambir merupakan komoditas ekspor yang mampu memberikan sumbangan besar pada Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) daerah dan devisa untuk negara (Bapeda, 1997).

Tanaman gambir merupakan tanaman perdu termasuk salah satu di antara famili Rubiaceae (kopi-kopian) yang memiliki nilai ekonomi tinggi, yaitu dari ekstrak (getah) daun dan ranting mengandung asam katechu tannat (tanin), katechin, pyrocatecol, florisin, lilin, fixed oil. Thorper dan Whiteley (1921) mengemukakan bahwa kandungan utama gambir adalah asam katechu tannat (20-50%), katekin (7-33%), dan pyrocatechol (20-30%), sedangkan yang lainnya dalam jumlah terbatas. Bachtiar (1991) menyatakan bahwa kandungan kimia gambir yang paling banyak dimanfaatkan adalah katekin dan tannin.

Kegunaan gambir yang telah banyak dikenal adalah sebagai bahan obat, bahan pembatik, penyamak kulit, ramuan cat, pewarna tekstil, dan bahan ramuan sirih. Sampai saat ini masih banyak penggunaan tanaman gambir kurang berkembang di daerah lokal karena tidak banyak industri pengguna yang memanfaatkannya dalam skala menengah dan besar. Beberapa penelitian menyebutkan bahwa ekstrak gambir juga mempunyai kemampuan atau berpotensi sebagai antibakteri, antinematoda, dan hasil infusa gambir mempunyai efek sebagai perangsang susunan urat syaraf otonom pada hewan percobaan.

Pada umumnya di Sumatera Barat memiliki 2 sentral produksi yaitu Kecamatan 50 Kota dan Pesisir selatan. Siguntur dan Barung-Barung Belantai merupakan sebagai sentral produksi gambir di Pesisir Selatan. Menurut Dapertemen Pertanian (SK Menta tahun 2007) varietas gambir yang berada di Pesisir Selatan yaitu varietas Riau dan Cubadak. Gambir di Pesisir Selatan diolah dengan hasil

berbentuk serbuk padat dari tahun-ketahun, tanpa ada pengolahan lain yang bisa dijadikan sebagai olahan pangan yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

Gambir memiliki rasa yang kurang disukai banyak orang, karena rasanya yang sepat jika dikonsumsi dan hanya sebagian orang yang suka rasa gambir yaitu golongan orang-orang yang menyirih dengan mencampurkan serbuk gambir pada permulaanya rasanya agak pahit dimulut, tetapi kemudian terasa enak agak manis dan berkhasiat menyehatkan gigi dan gusi (Heyne, 1987). Di Jepang gambir dikembangkan sebagai permen pelega tenggorokan khusus untuk para perokok karena gambir mampu menetralkan nikotin. Selain itu di Singapura gambir dikembangkan untuk obat sakit perut dan sakit gigi (Nazir, 2000). Untuk meningkatkan pemanfaatan tanaman gambir maka perlu dilakukan penelitian terhadap manfaat-manfaat tanaman gambir yang dapat dijadikan sebagai olahan yang memiliki manfaat besar

Olahan gambir dalam bentuk *hard candy* dapat meningkatkan daya tarik masyarakat untuk mengkonsumsinya, karena mudah dalam penyajian, penyimpanan dan lebih ekonomis. Pengembangan olahan dari gambir diharapkan agar memberikan nilai tambah terhadap produk berbasis gambir dan memberikan keuntungan bagi kesehatan dengan manfaat yang ada pada gambir.

Permen merupakan produk pangan yang digemari semua usia. Salah satu jenis permen yang banyak beredar saat ini adalah permen keras (*hard candy*). *Hard candy* merupakan permen yang dimasak dengan suhu tinggi ( $140^{\circ}\text{C}$ - $150^{\circ}\text{C}$ ) yang memiliki tekstur keras, penampakan mengkilat dan bening (Lawrence, 1991).

*Hard candy* merupakan permen yang mempunyai tekstur yang keras, penampakan yang jernih dan biasanya terdiri dari komponen dasar sukrosa dan sirup glukosa serta bahan-bahan lain yang dapat ditambahkan untuk memberikan rasa yang lebih baik (Less dan Jackson, 1973). *Hard candy* pada dasarnya adalah campuran dari gula, sirup glukosa, air, flavor dan pewarna.

Pada pra penelitian yang telah dilakukan sebelumnya pada pembuatan permen keras yang berbahan baku dari sari gambir dan sukrosa (gula pasir) yang diberi perlakuan yaitu permen dari sari daun gambir segar, sari daun gambir direbus, larutan gambir dan kontrol. Disetiap perlakuan memiliki komposisi yang sama yaitu gambir sebanyak 100 gram, sukrosa 200 gram dan air 150 ml. Hasil dari pengolahan permen

keras tersebut tidak berhasil karena air dalam pengolahan terlalu banyak yang mengakibatkan tekstur permen menjadi lunak, rasa permentersebut sangat pahit (sepat) dan aroma permen yang dihasilkan khas dari gambir. Selanjutnya, telah dilakukan pra penelitian didapatkan hasil lebih baik dalam tingkat rasa, aroma dan tekstur dengan perlakuan yang sama yaitu sebanyak 10 gram gambir dan mengganti sukrosa dengan gula aren sebanyak 50 gram, sirup glukosa sebanyak 30 gram dan air sebanyak 50 ml.

Gula aren banyak dikonsumsi sebagai salah satu manisan alami yang aman bagi tubuh, selain itu gula memiliki kandungan yang dapat membantu memenuhi kebutuhan tubuh. Mengonsumsi gula aren lebih sehat dibandingkan dengan gula pasir karena tingkat kemanisan gula aren lebih rendah dan tidak menimbulkan diabetes serta baik dikonsumsi untuk orang sakit diabetes (Santosa, 1988). Penambahan sirup glukosa terhadap permen dapat membentuk tekstur permen dan mengontrol terjadinya kristalisasi sehingga penampakan pada permen bening.

Tingginya kandungan antioksidan yang terkandung dalam gambir serta populernya permen keras (*hard candy*) dikalangan masyarakat menjadikan sebuah kombinasi untuk menjadi olahan pangan yang bermanfaat. Berdasarkan penelitian pembuatan permen digunakan 3 jenis bahan baku yaitu sari daun gambir segar, sari daun gambir direbus dan larutan gambir, masing-masing bahan pada permen (*hard candy*) memiliki keunggulan. Keunggulan dari bahan baku dalam kimia yaitu antioksidan yang tinggi terutama pada larutan gambir, untuk hedonik permen memiliki rasa yang pahit (sepat) dan aroma yang menyengat khas dari gambir. Permen (*hard candy*) sari daun gambir segar memiliki keunggulan dalam rasa yaitu pahit (sepat) diawal dan terasa manis diakhir. Permen dari sari daun gambir direbus memiliki keunggulan yaitu dalam aroma.

Berdasarkan uraian diatas, telah dilakukan penelitian dengan judul **“Pembuatan Permen Keras (*hard candy*) dari Sari Gambir (*Uncaria gambir*, Roxb)”**

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui kualitas permen gambir terbaik yang menghasilkan permen keras (*hard candy*) yang dapat diterima secara organoleptik.

## 1.3 Manfaat Penelitian

1. Untuk memberikan informasi tentang gambir dapat dijadikan sebagai bahan olahan industri pangan.
2. Untuk memaksimalkan hasil pertanian yang ada di daerah lokal.

