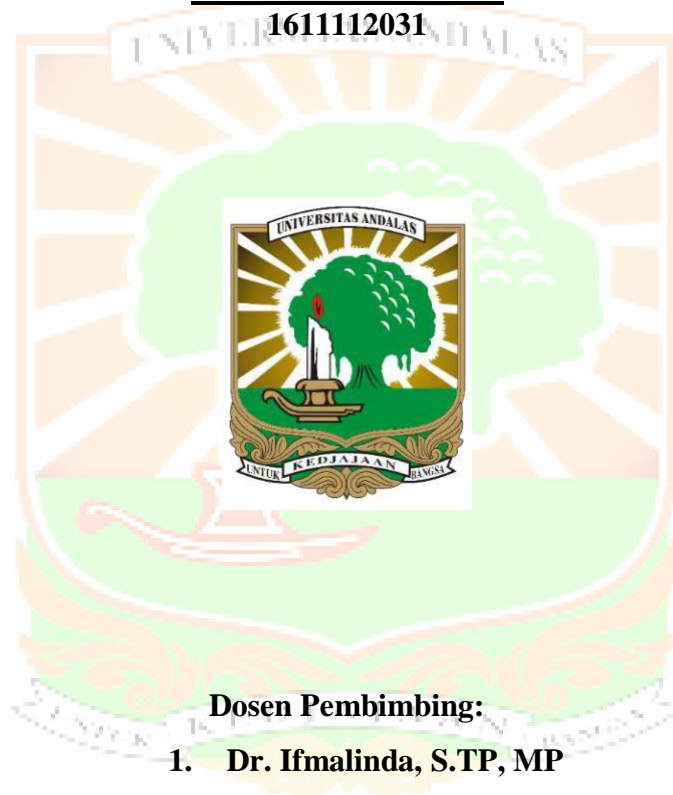


**KAJIAN SUHU DAN LAMANYA WAKTU PEREBUSAN DAUN GAMBIR
(*Uncaria gambir* Roxb.) TERHADAP MUTU GAMBIR**

Oleh:

ZANDRA MAKAPUR

1611112031



Dosen Pembimbing:

- 1. Dr. Ifmalinda, S.TP, MP**
- 2. Dr. Dinah Cherie, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

KAJIAN SUHU DAN LAMANYA WAKTU PEREBUSAN DAUN GAMBIR (*Uncaria gambir* Roxb.) TERHADAP MUTU GAMBIR

Zandra Makapur¹, Ifmalinda², Dinah Cherie²

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

²Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Manis-Padang 25163

Email: makapurzandra31@gmail.com

ABSTRAK

Gambir merupakan salah satu komoditi ekspor unggulan dari daerah Sumatera Barat yang memiliki nilai komersil yang tinggi. Petani gambir umumnya mengolah tanaman gambir dengan cara tradisional yaitu dimulai dengan proses perebusan, pengempaan, pengendapan, penirisan, pencetakan dan pengeringan. Saat perebusan daun gambir, petani biasanya hanya memprediksi dan melihat sifat fisik berupa warna daun gambir dan uap panas dari proses perebusan tanpa memperhatikan pengontrolan suhu dan lamanya waktu perebusan yang digunakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui suhu dan lamanya waktu perebusan daun gambir terbaik untuk menghasilkan gambir berkualitas tinggi berdasarkan SNI 01-3391-2000. Parameter gambir yang diamati berdasarkan SNI 01-3391-2000 adalah organoleptik, kadar air, kadar abu, kadar katekin, kadar bahan tidak larut dalam air dan kadar bahan tidak larut dalam alkohol. Bahan yang digunakan adalah daun gambir segar dengan pemberian variasi perlakuan menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 2 faktorial yaitu suhu dan lamanya waktu perebusan daun gambir. Perebusan dilakukan dengan menggunakan 2 macam suhu yaitu 80°C (S1) dan 100°C (S2) serta dengan variasi lamanya waktu perebusan yaitu 15 menit (P1), 30 menit (P2), dan 45 menit (P3). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas gambir terbaik dengan variasi suhu dan lamanya waktu perebusan daun gambir adalah gambir dengan perebusan menggunakan suhu 100°C dengan waktu 45 menit. Hal ini dapat dinyatakan karena perebusan daun gambir menggunakan suhu 100°C dengan waktu 45 menit menghasilkan kadar katekin tertinggi yaitu 77.592% dan nilai kadar bahan tidak larut dalam air terendah yaitu 1.483%. Secara keseluruhan, hasil penelitian sudah memenuhi standar kualitas gambir berdasarkan persyaratan mutu gambir.

Kata kunci: gambir, suhu perebusan, waktu perebusan, katekin.