

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara kaya yang memiliki keanekaragaman hayati. Di Indonesia tersedia sumber daya alam yang melimpah baik di hutan maupun di perairan. Sumber daya alam yang tersebar di hutan dikelompokkan atas 2 yaitu hasil hutan kayu dan non kayu. Hasil hutan non kayu yang memiliki nilai komersil tinggi salah satunya yaitu gambir yang mampu memberikan sumbangan pada Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) daerah dan devisa negara (Atman, 2015).

Menurut Adi (2011), produsen gambir terbesar di dunia adalah Indonesia, dengan memasok 80% kebutuhan gambir dunia. Berdasarkan data yang didapatkan dari Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi 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 jauh lebih dalam, penghasil gambir terutama di Kabupaten Lima Puluh Kota yaitu berasal dari Kecamatan Kapur IX, Bukit Barisan dan Pangkalan Koto Baru. Kebanyakan dari produksi gambir diekspor ke beberapa Negara antara lain: India, Singapura, Bangladesh, Jepang, Malaysia, Italia, USA, Thailand, dan Uni Emirat Arab Pakistan, dan Nepal (Jastra, 2016). Tujuan ekspor gambir Indonesia yang terbesar yaitu ke negara India dan Singapura. India membutuhkan gambir setiap tahun yaitu 6000 ton atau sekitar 68% diimpor dari Indonesia. Selain itu, volume ekspor gambir ke Singapura pernah mencapai 92.1% dari produksi gambir yang dimiliki oleh Indonesia (Sa'id, 2009 dalam Andasuryani 2014).

Secara tradisional, umumnya masyarakat di Sumatera Barat memanfaatkan gambir sebagai bahan campuran makanan sirih dan penyamakan kulit. Sedangkan gambir secara modern, digunakan sebagai bahan baku industri farmasi dan makanan (Dhalimi, 2006). Salah satu contohnya yaitu di Jepang, perokok menjadikan gambir sebagai pelega kerongkongan karena dapat menetralkan nikotin. Di samping itu, gambir juga banyak dimanfaatkan oleh perusahaan industri seperti industri kosmetik, pangan, tekstil, biopestisida, *hormone* pertumbuhan, pigmen serta tinta (Marlinda, 2018).

Unsur-unsur kimia yang terkandung dalam gambir yaitu katekin, kuersetin, asam kateku tanat, kateku merah, gambir flouresin, lemak dan lilin. Kandungan katekin merupakan senyawa yang utama dalam gambir dibandingkan dengan kandungan senyawa lainnya (Anggraini *et al.*, 2011). Kandungan katekin dalam gambir menentukan jenjang mutu gambir. Apabila nilai katekin dalam gambir tinggi, maka dapat meningkatkan nilai ekonomi karena katekin digunakan sebagai bahan baku pada berbagai industri (Marlinda, 2018). Katekin dengan kadar lebih dari 99% dengan menggunakan *High Performance Liquid Chromatography* (HPLC) harganya yaitu Rp 888.000,- setiap 10 mg dan untuk katekin dengan kadar lebih dari 90% harganya yaitu Rp 984.000,- setiap gram (Portier, 2010 dalam Rizki, 2011). Hasil penelitian Amos (2010), didapatkan katekin dengan kadar yang bervariasi yaitu mulai dari 2.5% sampai 95% pada berbagai daerah sentra produksi gambir.

Petani gambir di Kecamatan Kapur IX pada umumnya mengolah gambir menjadi produk dengan menggunakan peralatan yang sederhana yang diperoleh secara turun temurun. Daun gambir direbus selama 1-1.5 jam, kemudian dikempa selama 0.5 jam. Setelah itu, getah gambir diendapkan selama 12 jam. Hasil ekstraksi dari pengendapan dipisahkan, kemudian ditiriskan, hasil penirisan dicetak dan dikeringkan dengan cara dijemur di bawah terik matahari atau dikeringkan di atas bara api (Nazir, 2000). Pengolahan yang dilakukan untuk memperoleh kandungan utama gambir (katekin) dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu bahan baku (daun dan ranting tanaman gambir), peralatan ekstraksi, teknologi proses ekstraksi (suhu dan lamanya waktu) dan pengeringan hasil ekstrak (Yeni *et al.*, 2014).

Metode pengolahan gambir yang dilakukan secara tradisional dapat mempengaruhi produktivitas dan mutu hasil gambir (Jastra, 2016). Potensi terjadinya penurunan mutu gambir disebabkan oleh beberapa faktor yang salah satunya adalah metode perebusan daun dan ranting tanaman gambir. Metode perebusan yang umumnya digunakan selama ini masih menggunakan cara tradisional, yaitu perebusan dengan kuali dan sumber panas yang berasal dari api kayu bakar. Penggunaan api dari kayu bakar dalam perebusan gambir biasanya memakan waktu 1-1.5 jam dan setiap 0.5 jam daun dan ranting tanaman gambir

dibalik dengan tidak memperhatikan pengontrolan suhu dan berapa lama waktu yang dibutuhkan dalam perebusan (Nazir, 2000). Saat perebusan tanaman gambir, petani biasanya hanya memprediksi dan melihat sifat fisik berupa warna daun dan uap panas dari proses perebusan. Oleh sebab itu, daun gambir yang direbus kadang-kadang belum matang dan ada juga sudah terlalu matang sehingga juga dapat mempengaruhi mutu gambir yang dihasilkan. Hal ini bisa terjadi karena suhu dalam perebusan yang tidak stabil dan waktu perebusan yang tidak ditetapkan. Semakin tinggi suhu dan lama waktu yang digunakan akan dapat menyebabkan perubahan kandungan katekin berubah menjadi asam kateku (Yeni, 2005 dalam Marlinda, 2018). Hal ini dikarenakan apabila dipanaskan suhu di atas 110°C, sifat katekin akan kehilangan 1 molekul air menjadi asam kateku sehingga bagusnya perlakuan proses pemanasan tidak dilakukan sampai 110°C, sehingga bisa menghasilkan kandungan katekin yang lebih tinggi (Thrope, J.F 1921 dalam Rizki, 2011). Menurut Wang dan Zhou (2004) dalam Susanti (2008) juga menyatakan bahwa suhu proses pengolahan berpengaruh pada keberhasilan ekstraksi untuk mendapat jumlah katekin yang maksimal.

Berdasarkan pemaparan di atas, penulis telah melakukan penelitian dengan judul “**Kajian Suhu dan Lamanya Waktu Perebusan Daun Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.) terhadap Mutu Gambir**” agar bisa memberikan acuan dan referensi mengenai suhu dan lamanya waktu perebusan daun gambir sehingga menghasilkan mutu gambir terbaik.

1.2 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui suhu dan lamanya waktu perebusan daun gambir terbaik untuk menghasilkan gambir berkualitas tinggi berdasarkan SNI 01-3391-2000.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi dan referensi sebagai acuan mengenai suhu dan lamanya waktu perebusan daun gambir. Acuan ini dijadikan rujukan agar mutu gambir sesuai dengan SNI 01-3391-2000 sehingga memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan bermanfaat buat petani gambir.