

# PENGOLAHAN GAMBIR CARA TRADISIONAL

## 1. PENDAHULUAN

Tanaman gambir (*uncaria gambir*) merupakan tanaman daerah tropis. Tanaman ini telah dibudidayakan semenjak beberapa abad di daerah paling basah di Sumatera, Kalimantan, Malaysia, dan ujung barat Pulau Jawa. Saat ini, sebagian besar produksi gambir berasal dari Sumatera Barat, dan sebagian kecil dari Sumatera Selatan dan Bengkulu.

Dalam perdagangan, gambir merupakan istilah untuk ekstrak kering daun tanamangambir. Ekstrak ini mengandung asam *catechin* (memberikan pasca rasa manis enak), asam *catechu tanat* (memberikan rasa pahit), dan *quercetine* (pewarna kuning).

*Catechin* hidrat (berbentuk d, l, dan dl) mempunyai titik leleh 93°C, dan bentuk anhidridanya mempunyai titik leleh lebih tinggi, yaitu 174~175°C. *Catechin* tersebut larut larut di dalam air mendidih dan alkohol dingin.

Gambir telah lama digunakan sebagai salah satu ramuan makan sirih. Selain itu gambir digunakan sebagai astrigen, antiseptik, obat sakit perut, dan bahan pencampur kosmetika, penjernih air baku pabrik bir, pemberi rasa pahit pada bir, dan bahan penyamak kulit.

Untuk bahan obat, importir Jerman Barat mensyaratkan kadar *catechine* gambir 40-60%, dan perusahaan farmasi Ciba Geigy mensyaratkan kadar *catechin* minimal 60,5%. Untuk menyamak kulit, perusahaan pengolah kulit Cuirplastek R. Bisset dan Cie mensyaratkan kandungan tanin 40%.

### PEMANENAN TANAMAN GAMBIR

Tanaman gambir dapat dipanen setelah 1~1,5 tahun setelah ditanam. Yang dipanen adalah daun beserta ranting tanaman. Jaringan tanaman tersebut banyak mengandung *catechin*. Panen dilakukan dengan memotong cabang dan ranting-ranting tanaman. Setiap tahun, panen dapat dilakukan 2~4 kali, tergantung kepada pertumbuhan tanaman. Tanamangambir dapat dipanen terus menerus selama 15 tahun semenjak penanaman.

## 2. BAHAN

- 1) Daun gambir
- 2) Cairan perebus. Bahan ini berasal dari filtrat daun gambir hasil perebusan ke-2, dan digunakan sebagai perebus daun gambir segar.

### 3. PERALATAN

- 1) Tungku dan wajan perebus. Alat ini digunakan untuk merebus daun gambir sehingga dapat diekstrak getahnya.
- 2) Kapuk. Alat ini berupa keranjang dari rotan atau kulit kayu yang digunakan sebagai kemasan daun gambir yang sedang direbus.
- 3) Sapik. Sapik adalah alat tradisional untuk memeras getah tanaman. Alat ini dapat memuat 40 kg daun gambir setiap kali pemerasan.
- 4) Palu. Alat ini digunakan untuk memasakan baji pada alat sapik. Palu ini sangat berat, yaitu 15~20 kg.
- 5) Peraku tanam. Alat ini berupa wadah dari kayu untuk menampung cairan hasil pemerasan daun gambir.
- 6) Peraku panjang. Alat ini digunakan untuk solidifikasi getah gambir sehingga berupa pasta.
- 7) Cupak. Alat ini terbuat dari potongan bambu dan digunakan untuk mencetak pasta gambir.
- 8) Ambung. Alat ini berupa keranjang dari rotan untuk membawa daun gambir dari kebun ke tempat pengolahan.

### 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Panen. Daun dipetik dengan ani-ani dan ditampung di dalam ambung. Daun beserta ranting dipetik dari dahan tanaman. Dua lembar daun paling atas dari dahan tidak dipetik.
- 2) Pengemasan didalam kapuk. Daun beserta ranting tanaman yang dibawa dari kebun dimuatkan dan dipadatkan di dalam kapuk. Pemuatan dilakukan dengan menekan (menginjak) daun gambir dengan kaki.
- 3) Perebusan ke-1. Kapuk berisi daun gambir di masukkan ke dalam wajan berisi "cairan perebus". Sekitar seperempat bagian kapuk terendam didalam cairan tersebut . Cairan didihkan sampai uap menembus kapuk dan muncul di permukaan kapuk . Setelah itu kapuk dibalik, dan direbus kembali.
- 4) Pengempaan
  - a. Daun yang telah direbus dikeluarkan dari *kapuk*, kemudian disiram dengan air panas perebus daun gambir sebelumnya.
  - b. Daun yang telah disiram digulung dengan jala dari tali plastik atau tali ijuk. Kemudian diperas dengan *sapik*. Pemerasan akan mengeluarkan filtrat, cairan atau getah dari jaringan daun. Filtrat ditampung di dalam *peraku tanam*.
- 5) Perebusan ke-2 dan pengempaan ke-2. Daun gambir yang telah diperas direbus kembali di dala wajan tanpa menggunakan kapuk. Setelah itu daun

gambir dikempa lagi. Filtrat hasil pengempaan ini dikembalikan ke dalam wajan Filtrat ini digunakan untuk perebus daun gambir segar.

- 6) Pengentalan. Filtrat dipindahkan dari paraku tanam ke paraku panjang. Filtrat mulai mengental ketika suhu mulai turun. Agar pengentalan berjalan sempurna, filtrat dibiarkan selama semalaman di dalam paraku panjang. Pemekatan terjadi karena filtrat mengandung bahan-bahan kristaloid dan koloid yang berubah menjadi padat pada suhu kamar, Filtrat ini disebut pasta gambir.
- 7) Penirisan. Pasta gambir dikeluarkan dari paraku panjang, kemudian ditiriskan dengan membungkus pasta dan menindihnya dengan batu. Proses ini berlangsung selama 6~12 jam.
- 8) Pencetakan pasta. Pasta yang telah ditiriskan dicetak dengan cupak.
- 9) Pengeringan. Pasta yang telah dicetak dikeringkan dengan cara berikut:
  - a. Pasta dijemur dengan sinar matahari selama 6~8 jam sampai bahan agak kering.
  - b. Setelah itu, bahan diasapi di atas tungku perebusan daun gambir. Jika tungku selalu dipakai setiap hari, pengeringan akan selesai dalam waktu 3 hari.
- 10) Pengemasan. Gambir kering dikemas di dalam karung plastik, dan disimpan ditempat kering.

## 5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

---

---

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,  
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat  
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)