

PENGOLAHAN GAMBIR CARA TRADISIONAL YANG DIPERBAIKI

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 93⁰C, dan bentuk anhidridanya mempunyai titik leleh lebih tinggi, yaitu 174~175⁰C. *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 memasak 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.
- 9) Alat pres semi mekanis. Alat ini memeras gambir dengan kombinasi pres hidrolik dan pres ulir. Dianjurkan menggunakan pres hidrolik (dongkrak) berkekuatan 50 ton.
- 10) Ketel pengukus. Alat ini digunakan untuk menampung filtrat hasil pemerasan daun gambir. Ember dan baskom dapat digunakan sebagai wadah penampung filtrat.
- 11) Alat pengering. Alat ini digunakan untuk mengeringkan gambir. Berbagai jenis alat pengering dapat digunakan untuk mengeringkan gambir.
- 12) Cetakan. Cetakan dapat berupa tabung selinder, atau gelang.

4. CARA PEMBUATAN

Cara pengolahan gambir secara tradisional telah diperbaiki dengan mengenalkan ketel pengukus, alat peras semi mekanis, dan alat pengering. Cara semi mekanis ini memberikan hasil yang lebih baik.

- 1) Pengukusan. Daun dikukus dengan uap panas selama 30~60 menit.
- 2) Pemerasan. Daun yang baru dikukus, dan masih sangat panas dimasukkan ke dalam selinder alat peras, kemudian dipres dengan tekanan sampai 50

ton. Tekanan dinaikan secara pelan-pelan. Hasil pemerasan ditampung dengan ember atau baskom plastik.

- 3) Pengentalan. Filtrat dipindahkan ke wadah yang bermulut lebar yang tahan karat, misalnya baskom plastik atau bak kayu keras yang dipermukaannya licin. Filtrat dibiarkan selama semalaman sehingga mengeras menjadi pasta gambir.
- 4) Penirisan. Pasta dibungkus dengan kain yang kuat kemudian ditindih dengan beban (batu, atau cora semen) selama 5~10 jam. Hasil penirisan serupa adonan kue yang dapat dibentuk.
- 5) Pencetakan. Pasta yang sudah ditiriskan dicetak dengan selinder bambu, gelang dari alumunium, atau dipotong-potong berbentuk persegi (panjang dan lebar 2 cm, dan lebar 2 cm, dan tebal 0,5 cm).
- 6) Pengeringan. Gambir yang telah dicetak, dijemur dengan sinar matahari. Pada malam hari atau pada saat tidak tersedia panas matahari, gambir yang masih basah dikeringkan dengan alat pengering sampai kadar air di bawah 17%.

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](#)