

# TANAMAN PENGHASIL MINYAK ASTIRI DAN SENYAWA

[Kayu Manis](#) | [Nilam](#) | [Jahe](#) | [Pala](#) | [Gambir](#)

---

---

## 1. KAYU MANIS

*Cinnamomum* sp. Adalah tanaman rempah dari famili *Lauraceae* yang terdiri dari beberapa spesies. Hasil utama dari tanaman ini adalah kulitnya yang digunakan sebagai rempah. Saat ini terdapat 7 spesies *Cinnamomum* yang kulitnya dapat diperdagangkan, yaitu *C. zeylanicum*, *C. cassia*, *C. tamala* Ness & Eberm, *C. burmani* Blume, *C. sintok* Blume, *C. javanicum* Blume dan *C. culilawan* Blume.

Sumatera Barat merupakan penghasil utama kulit *C. burmani*. Istilah sehari-hari untuk tanaman ini adalah kayu manis. Kulit kering tanaman ini disebut cassiavera. Tanaman ini juga dibudidayakan di Jawa Barat, Tengah, Tenggara (Jawa Timur) dan Mangarai (Flores).

*C. burmani* dapat ditanam di daratan rendah sampai daratan tinggi yang kurang dari 1500 m dpl. Walaupun demikian, tanaman ini tidak dianjurkan ditanam di daratan rendah yang kurang dari 500 m dpl. karena akan menghasilkan kulit yang buruk mutunya. Untuk pertumbuhannya tanaman ini membutuhkan udara dengan kelembaban tinggi dan curah hujan tinggi (2000~2500 mm) dan merata sepanjang tahun. Tanah yang cocok untuk pertumbuhannya adalah tanah berhumus dan dalam serta tekstur remah berpasir.

Tanaman ini dapat dipanen (diambil kulitnya) setelah ditanam selama 2 tahun. Biasanya petani memanennya setelah berumur 4 tahun.

## 2. NILAM

Nilam (*Pogostemon* sp.) adalah tanaman penghasil minyak atsiri yang banyak ditanam di Sumatera Barat, Sumatera Utara (Nias, Tapanuli Selatan, Tapanuli Tengah), Aceh Barat, Aceh Selatan dan Purwokerto.

Ada 3 jenis nilam, yaitu: *Pogostemon patchouli*, *P. heyneanus* dan *P. hortensis*.

*P. patchouli* berasal dari Filipina, kemudian disebarkan dan berkembang di Malaysia, Madagaskar, Paraguay, Brazilia dan Indonesia. Di Indonesia nilam ini di tanam di Aceh, Sumatera Utara, dan Sumatera Barat. Nilam ini tidak berbunga, kadar minyaknya tinggi (2,5~5 %). Karakteristik minyaknya sesuai dengan yang diinginkan dalam perdagangan.

*P. heyneanus* disebut juga nilam Jawa atau nilam hutan. Tanaman ini berasal dari India. Di Indonesia, tanaman ini banyak ditemukan di hutan-hutan Pulau Jawa. Tanaman ini dapat membentuk bunga dan kadang minyaknya lebih rendah (0,5~1,5%). Karakteristik minyak ini kurang diinginkan dalam perdagangan.

*P. hortensis*. disebut juga nilam sabun karena dapat digunakan untuk mencuci pakaian. Tanaman ini hanya ditemukan di hutan-hutan daerah Banten. Meskipun sepintas mirip nilam Jawa, tanaman ini tidak berbunga. Kandungan minyaknya juga rendah (0,5~1,5 %). Sifat minyaknya jelek dan kurang diminati pasar.

Tanaman nilam tumbuh dengan baik di daratan rendah, tapi dapat ditanam di daratan tinggi yang tidak lebih dari 2200 m dpl. Untuk pertumbuhannya tanaman ini membutuhkan hujan yang merata sepanjang tahun dengan curah hujan yang cukup tinggi (2500~3500 mm). Suhu yang hangat 24~28<sup>0</sup>C dan kelembaban udara sedang (75%).

Agar tumbuh dengan baik, tanaman ini membutuhkan tanah yang subur, gembur, dan banyak mengandung humus.

Tanaman sudah dapat dipanen 6~8 bulan setelah ditanam. Kemudian panen dapat diulang setiap 3 bulan.

### 3. JAHE

Jahe merupakan salah satu tanaman rempah. Tanaman ini membutuhkan curah hujan yang tinggi dan tanah subur untuk pertumbuhannya. Tanaman ini banyak diusahakan di daerah yang berketinggian 500~1000 m dpl.

Saat ini terdapat 3 jenis jahe, yaitu jahe putih kecil (jahe sunti), jahe merah dan jahe besar (jahe gajah). Jahe sunti dan jahe merah mengandung cinnoleosin dan serat lebih banyak dibanding jahe gajah.

Jahe diolah menjadi berbagai produk, diantaranya adalah jahe kering, bubuk jahe, minyak atsiri jahe, pikel jahe, jahe kristal dan manisan jahe.

### 4. PALA

Pala terdiri dari berbagai spesies, yaitu *Myristica fragrans* yang berasal dari Pulau Banda; *M. argenta* Warb (Papua noot) dan *M. schefferi* Warb yang berasal dari Papua Barat, *M. speciosa* yang berasal dari Pulau Bacan serta *M. sucecanea* yang berasal dari Pulau Halmahera. Buah dari *M. speciosa* dan *M. sucecanea* tidak bernilai ekonomis sehingga spesies ini tidak dibudidayakan.

Pala tumbuh dengan baik pada daerah yang banyak curah hujannya atau daerah beriklim basah sepanjang tahun dengan udara yang cukup panas (25~30°C) dan lembab. Tanaman ini dapat tumbuh didarat rendah yang kurang dari 700 m dpl pada tanah cerul yang dapat menahan air.

Pala mulai berbuah setelah berumur 5~6 tahun. Pada umur 10 tahun tanaman ini akan memberikan hasil buah yang optimal. Tanaman ini produktif berbuah sampai 25 tahun.

Buah pala berbentuk bulat telur sampai lonjong, bagian terluar adalah kulit buah. Di bawah kulit buah terdapat tempurung biji yang diselubungi oleh jala berwarna merah api yang disebut dengan fuli. Di bawah tempurung terdapat biji pala. Kandungan bagian-bagian buah tersebut adalah sebagai berikut:

BAGIAN BUAH	BUAH BASAH	BUAH KERING
Daging Buah	77,8	9,9
Fuli	4,0	2,1
Tempurung	15,1	---
Biji	13,1	8,4

Buah pala dapat digunakan sebagai bahan baku jamu dan bumbu. Minyak biji pala (misrintin) dapat memberikan efek halusinasi dan membunuh larva peptisida. Minyak fuli dapat juga membunuh larva serangga. Buah muda dari pala dipetik untuk disuling minyaknya karena kandungan minyak atsiri buah pala muda lebih tinggi dibanding dengan buah tua.

## 5. GAMBIR

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 tanaman gambir. Ekstrak ini mengandung *catechin* (memberikan pasca rasa manis enak) asam *catechu tanat* (memberikan rasa pahit) dan *juercetine* (pewarna kuning).

*Catechin hidrat* (bentuk d, L dan dL) mempunyai titik leleh 93<sup>0</sup>C dan bentuk anhidridanya mempunyai titik leleh lebih tinggi, yaitu 174~175<sup>0</sup>C. *Catechin* tersebut larut 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, pemebri rasa pahit pada bir dan bahan penyamak kulit.

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

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

---

Jakarta, Januari 2001

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

**[KEMBALI KE MENU](#)**