

TEKNIK PEMBUATAN GAMBIR (*Uncaria gambir Roxb*) SECARA TRADISIONAL

Sabarni

Prodi Pend. Kimia , Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, UIN Ar-Raniry,
Banda Aceh, Indonesia

e-mail: sabar.iainatjeh@gmail.com

Abstrak: Gambir adalah sejenis getah yang dikeringkan yang berasal dari ekstrak remasan daun dan ranting tumbuhan bernama sama (*Uncaria gambir Roxb.*) yang memiliki beragam manfaat untuk kesehatan. Buah gambir mengandung antioksidan yang sangat tinggi, katekin, flavonoid, alkaloid, dan zat penyamak. Buah gambir sering digunakan para ibu- ibu dan nenek- nenek untuk campuran menyirih yang berguna untuk menguatkan gigi sehingga tidak mudah keropos ataupun patah. Buah gambir memiliki banyak manfaat khususnya untuk kesehatan tubuh, antara lain : mengobati sakit kepala terutama sakit kepala sebelah atau migrain, mengobati diare akut, mengatasi penyakit disentri, meredakan penyakit radang tenggorokan, menyembuhkan penyakit panas dalam yang mengganggu kesehatan mulu dan gusi, mengobati luka bakar, serta mengatasi sariawan dan bibir pecah- pecah. Penelitian ini bertujuan untuk menginformasikan teknik pengolahan gambir secara tradisional, dimana diharapkan hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pengembangan budidaya tanaman gambir serta usaha produksi gambir. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan gambir dapat dilakukan dengan cara sederhana dan menggunakan peralatan tradisional serta Gambir yang dihasilkan dari pengolahan secara tradisional tersebut berkualitas baik (mutu I).

Kata kunci: Teknik Pembuatan, Gambir (*Uncaria gambir Roxb*) , Tradisional

A. Pendahuluan

Tanaman gambir (*Uncaria Gambir Roxb*) merupakan tanaman daerah tropis yang termasuk famili *Rubiacea* dengan ketinggian sekitar 1,5 – 2 meter yang banyak tumbuh di daerah dataran tinggi pada negara Argentina, Philipina dan Indonesia. Di Indonesia tanaman gambir banyak terdapat diberbagai wilayah, diantaranya sumatra barat dan riau, kedua wilayah ini meruapakan wilayah produksi gambir yang telah memasuki pasaran ekspor, sedangkan wilayah Sumatra Utara, bengkulu, Sumatra selatan dan Aceh jumlah produksinya masih hanya untuk memenuhi kebutuhan pasar lokal saja. Khusus di daerah Aceh tanaman gambir sangat sedikit, kemungkinan hal ini terjadi karena keterbatasan pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan cara pengolahan

tanaman gambir. Tanaman gambir di Aceh terpusat di Kabupaten Aceh Tenggara, kecamatan Bandar dengan luas areal lebih kurang 127 Ha.¹ Tulisan ini bertujuan untuk menginformasikan teknik pengolahan gambir secara tradisional, dimana diharapkan hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pengembangan budidaya tanaman gambir serta usaha produksi gambir.

Uncaria gambir Roxb berupa tumbuhan perdu setengah merambat/atau memanjat dengan percabangan memanjang dan mendatar; batang menyegi empat --terutama ketika muda dan dipersenjatai dengan duri-duri yang melengkung seperti kait. Daun-daun tunggal, berhadapan, agak seperti kulit, oval hingga jorong lebar, (6-)9-12(-15) cm x (3.5-)5-7(-8) cm, pangkalnya membundar atau bentuk jantung, ujungnya meruncing, permukaan tidak berbulu (licin), dengan tangkai daun pendek. Bunganya tersusun majemuk dalam bongkol dengan diameter (3.5-)4-5 cm; mahkota berwarna merah muda atau hijau; kelopak bunga pendek, mahkota bunga berbentuk corong (seperti bunga kopi), benang sari lima. Buah berupa kapsula dengan dua ruang, panjang 14-18 mm, berbiji banyak, bersayap, dan bertangkai hingga 20 mm.²

Gambir adalah sari getah yang diekstraksi dari daun dan ranting tanaman gambir.³ Tanaman gambir telah dikenal sejak zaman Mesir Kuno dan Romawi Kuno sebagai bahan penyamak kulit. Sementara itu bangsa Cina, memanfaatkan getah yang dihasilkan tanaman gambir sebagai obat penyakit perut, pewarna kain/pakaian dan untuk kosmetik. Bangsa Mongolia memanfaatkan getah gambir sebagai bahan pencampur sirih, sehingga pembudidayaan tanaman ini menjadi berkembang pesat.

Dengan berkembangnya ilmu pengobatan pada bangsa Cina, terutama untuk pengobatan penyakit dalam atau infeksi, maka pembudidayaan gambir pun berkembang pesat didaerah Cina pada waktu itu. Pada zaman Majapahit, gambir digunakan sebagai zat penambah warna dari dinding yang diukir dan bahan-bahan yan terbuat dari kulit yang akan digunakan sebagai aksesoris kebesaran raja.

Di Sumatera gambir dikenal dengan nama gambe (Aceh), kacu (Gayo), sontang (Batak), gambe (Nias), gambie (Minangkabau), pangilom dan sepelet (Lampung), Jawa : gambir (Jawa), ghambhir (Madura). Kalimantan : kelare (Dayak), abi (Kayan). Sulawesi : gambere (Sangir),

gambele (Majene). Nusatenggara : tagambe (Bima), gamur (Sumba), gati (Sawu), gambe (Flores), Maluku : : gabi (Halmahera), gambe (Ternate).⁴

Ekstrak gambir mengandung beberapa komponen yaitu catechin, asam catechu tanat, quersetin, catechu merah, gambir flouresin, abu, lemak dan lilin. Kandungan utamanya adalah catechin (7-33%) dan asam catechu tannat (20-55%).¹

Tabel 1. Kandungan Kimia Gambir

No	Nama Komponen	Persentase (%)
1	Catechin	7-33
2	Asam Catechu Tannat	20-55
3	Pyrocatechol	20-30
4	Gambir flouresensi	1-3
5	Catechu merah	3-5
6	Quersetin	2-4
7	Fixed oil	1-2
8	Lilin	1-2
9	Alkaloid	< 1

Bila ditinjau dari senyawa-senyawa kimia yang terkandung dalam gambir yang tersebut di atas, maka tidak heran kalau gambir memiliki banyak sekali manfaat/ kegunaan terutama bagi kesehatan, kecantikan, maupun industry. Adapun manfaat/ kegunaan gambir antara lain untuk pewarna dalam industri batik, yaitu sebagai bahan pewarna yang tahan lama terhadap cahaya matahari. Dan pada saat ini, katekin gambir sedang di coba untuk di jadikan sebagai bahan perekat industri seperti kayu lapis atau papan partikel. Ekstrak daun gambir juga dapat berfungsi sebagai Biopestisida yang mampu mengendalikan patogen *Fusarium sp.* Penyebab penyakit bercak daun tanaman klausona. Bukti emperis dan bukti ilmiah tersebut merupakan pentunjuk bahwa daun gambir mengandung komponen bioaktif yang berperan sebagai antrimikroba, sehingga dapat di gunakan untuk keperluan pengawet dan Obat-obatan tanaman pertanian / Pestisida Nabati.

Semakin meningkatnya penggunaan bahan pengawet sintesis makanan yang bisa menimbulkan masalah kesehatan yang sangat mendorong pihak untuk mencari bahan pengawet

alternatif . Salah satunya bahan alami yang di harapkan sebagai pengawet alternatif potensial adalah daun gambir. Para mahasiswa departemen biokimia fakultas matematika dan ilmu pengetahuan alam / (FMIPA) Institut pertanian bogor menemukan manfaat tanaman gambir sebagai pengawet alami tahu, dan mereka meneliti Uji Efektivitas katekin dari daun gambir / (*Uncaria gambir hunter Roxb*) Sebagai bahan alternatif pengawet tahu di kabupaten Bogor dan yang lainnya.

Manfaat lain dari ekstrak gambir di pergunakan untuk bahan industri, Hal ini yang menjadi dasar mengapa gambir laku di pasaran dan bernilai eksport. Dalam bidang industri gambir di gunakan sebagai bahan baku dalam membuat pengawet, Pewarna, Tekstil dan Pertanian. Gambir juga bisa di pergunakan sebagai perawatan kecantikan. Diantaranya bisa membantu mengurangi Noda-noda bekas jerawat di wajah dengan menggunakan Masker gambir. Dalam bidang kesehatan Khasiat gambir sebagai Astringen dan Hemostatik. Menurut dari penelitian Zulfadli pada tahun 1989, Farmasi, FMIPA, UNAND. Telah di lakukan Uji Mikrobiologi Ekstrak daun dan ranting gambir terhadap beberapa bakteri terhadap penyebab deare secara in vitro. Dari hasil penelitian tersebut ternyata ekstrak daun dan ranting gambir bisa menghambat pertumbuhan bakteri penyebab diare. Getah gambir juga bisa di pergunakan untuk terapi Maag. Makanya orang tua jaman dahulu sering menggunakan gambir untuk obat sakit perut dan diare, mengobati sakit kepala terutama sakit kepala sebelah atau migrain, obar penyakit radang tenggorokan dan juga sebagai obat penyakit panas dalam. Selain itu Penggunaan gambir yang umum dikenal dalam makan sirih sebagai campuran bahan untuk penambah rasa nikmat. Pada saat dimakan terasa pahit tetapi kemudian terasa manis dan dapat menyehatkan gigi, gusi dan tenggorokan.⁵

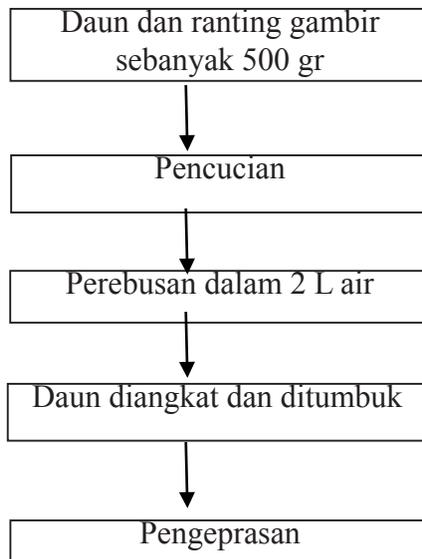
Penelitian yang berkaitan dengan aktivitas ekstrak gambir telah banyak dilakukan diantaranya aktivitas antioksidan dan antibakteri dari turunan metal ekstrak etanol daun gambir,⁶ sebagai antiseptic mulut⁷ dan gambir sebagai imunodilator.⁸ Selain itu juga telah diteliti kemampuan ekstrak gambir sebagai penghambat sintesa asam lemak,⁹ efek toksik ekstrak gambir terhadap organ ginjal, hati dan jantung¹⁰ dan antifeedan terhadap hama *Spodoptera litura* Fab.¹¹

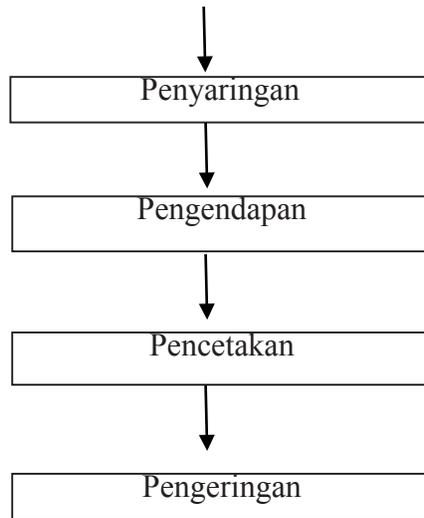
Beberapa aktivitas ekstrak gambir di atas sebagian besar disebabkan oleh katekin yang terkandung di dalam gambir. Selain uji aktivitas dari ekstrak gambir, telah dilakukan juga beberapa uji aktivitas dari katekin, diantaranya katekin sebagai antimikroba, sebagai antispasmodik, bronkodilator dan vasodilator serta digunakan pada penderita gingivitis.¹² Untuk penggunaan sebagai kosmetik, telah dilakukan uji diantaranya sebagai antiaging, sebagai anti jerawat dan untuk menurunkan berat badan¹³

B. Metode Penelitian

Alat dan bahan: kompor, panci, centong pengaduk, ember, kain kasing, lesung, daun dan ranting tanaman gambir 500gr, dan air 2 L.

Cara kerja: mula-mula daun dan ranting tanaman gambir dipotong-potong lalu dicuci, kemudian dimasukkan ke dalam panci dan di isi dengan air sebanyak 2 L, lalu dipanaskan diatas kompor selama \pm 1 jam. Selanjutnya daun dan ranting gambir tersebut diangkat dan didinginkan selama beberapa menit, lalu ditumbuk, sampai bisa diperas dengan tangan. Hasil pengeperasan disaring lalu diendapkan selama 5 jam, setelah itu hasil endapan dimasukkan ke dalam cetakan (sesuai yang diinginkan), kemudian dikeringkan (dijemur di bawah sinar matahari) selama 2 hari (sampai kering).





Gambar 1 . Proses pembuatan gambir

C. Hasil dan Pembahasan

Setelah dilakukan proses pengolahan gambir sesuai dengan cara kerja di atas, berdasarkan hasil pengamatan mula-mula daun dan ranting berwarna hijau segar, lalu setelah direbus daun dan ranting gambir berubah menjadi warna hijau kecoklatan dan air rebusan menjadi kuning kecoklatan. Kemudian setelah daunnya ditumbuk dan diperas menghasilkan ekstrak gambir yang berwarna kuning kecoklatan, setelah didiamkan selama 5 jam diperoleh endapan gambir berwarna kuning kecoklatan (seperti tanah liat),. Setelah dicetak dan dijemur di bawah sinar matahari sampai kering warnanya menjadi kuning kecoklatan (sedikit lebih pudar) dan berbentuk padat dan keras dengan aroma khas gambir.

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari pengolahan gambir di atas bila ditinjau dari mutu gambir yang dihasilkan dapat di simpulkan bahwa gambir yang dihasilkan dari pengolahan secara tradisional tersebut berkualitas baik. Hal ini dapat di lihat dari persyaratan mutu gambir yang berlaku saat ini adalah SNI 01-3391-1994 yang telah direvisi berdasarkan hasil Pertemuan Teknis Evaluasi Standar Mutu pada bulan November 1999 (Tabel 2). Di dalam SNI 01-3391-1994 (revisi 1999) disebutkan bahwa secara visual dengan memperhatikan bentuk, warna dan bau, mutu gambir terbagi menjadi 2 (dua) kelas mutu yaitu; *Mutu I* adalah gambir dengan bentuk utuh, warna kuning sampai dengan kuning

kecoklatan dan bau khas gambir dan *Mutu II* adalah gambir dengan bentuk utuh, warna kuning kehitaman dan bau khas gambir.¹⁴

D. Kesimpulan dan Saran

1. Kesimpulan

- a. Pembuatan gambir dapat dilakukan dengan cara sederhana dan menggunakan peralatan tradisional.
- b. Gambir yang dihasilkan dari pembuatan secara tradisional tersebut berkualitas baik (*mutu I*).

2. Saran

- a. Untuk dapat memperoleh getah gambir dengan rendemen yang tinggi diperlukan alat pengepresan daun gambir dengan kemampuan pengepresan yang maksimal.
- b. Diharapkan kepada masyarakat dapat mencoba pembuatan gambir dengan cara tradisional ini, sehingga dapat memproduksi gambir minimal untuk kebutuhan sendiri (keluarga).
- c. Perlu penelitian lebih lanjut dalam usaha peningkatan mutu dan rendemen gambir, baik melalui perbaikan proses pengolahan maupun penyempurnaan agar diperoleh hasil efektif, efisien dan murah.

Daftar Pustaka

- [1.] Amos, dkk, *Teknologi Paska Panen Gambir* (BPPT Press: Jakarta, 2004) 27-30.
- [2.] <https://id.wikipedia.org/wiki/Gambir>. diakses tanggal 02 Agustus 2015
- [3.] Suci Rahmawati, “Gambir”, https://www.academia.edu/5282399/Gambir_Uncaria_gambir_. diakses tanggal 02 Agustus 2015.
- [4.] Aisman, *Kajian Sosio-Tekno-Ekonomi Komoditi Gambir* (Fak. Pertanian; UNAND, Sumatra Barat, 1999), 18.
- [5.] Bakhtiar, A. *Manfaat Tanaman Gambir* (FMIPA UNAND, Padang, 1991)17-23.
- [6.] Kresnawaty, I., Zainuddin, A. Aktivitas antioksidan dan antibakteri dari derivat metil ekstrak etanol daun gambir (*Uncaria gambir*), *Jurnal Littri* 15(4), (2009),145 – 151.
- [7.] Lucida, H., Bakhtiar, A., Putri, A, W. *Formulasi Sediaan Antiseptik Mulut dari Katekin Gambir*, (Universitas Andalas, Padang. 2007).

- [8.] Ismail, S., Asad, M.. Immunomodulatory Activity Of Acacia Catechu, (*Indian J Physiol Pharmacol*, 2009); 53 (1) : 25–33.
- [9.] Shu-Yan, Z., Chao-Gu Z., Xi-Yun, Y., Wei-Xi, T. 2008. Low Concentration Of Condensed Tannins From Catechu Significantly Inhibits Fatty Acid Synthase And Growth Of MCF-7 Cells, *Biochemical and Biophysical Research Communications* 371 .
- [10.] Armenia, Siregar, A dan Arifin, H.. Toksisitas Ekstrak Gambir (*Uncaria gambir, Roxb*) Terhadap Organ Ginjal, Hati dan Jantung Mencit, (Prosiding Seminar Nasional XXVI Tumbuhan Obat Indonesia. 2004)
- [11.] Handayani, D., Ranova, R., Hemriyantun, B, Farlian, A., Almahdy dan Arneti. Pengujian Efek Antifeedan dari Ekstrak dan Fraksi Daun *Uncaria Gambir (Hunter) Roxb*. Terhadap Hama Spodoptera Litura Fab.(Prosiding Seminar Nasional XXVI Tumbuhan Obat Indonesia. 2004).
- [12.] Isogai, H., Isogai, E., Takahashi, K., Kurebayashi, Y. Effect of Catechin Diet on Gingivitis in Cats. (*International Journal App Res Med* Vol.6, Japan. 2008).
- [13.] Maurya, PK., Rizvi, S.. Protective Role of Tea catechins on Erythrocytes Subjected to Oxidative Stress During Human Aging, (Departement of Biochemistry University of Allahabad, India. 2009)
- [14.] Nazir, N. Gambir : Budidaya, Pengolahan Dan Prospek Diversifikasinya. (Yayasan Hutanku, Padang, 2000).