

KAJIAN MUTU GAMBIR DI KABUPATEN PESISIR SELATAN

Aswardi, Kasma Iswari Dan Harnel

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat

ABSTRAK

Gambir merupakan komoditas ekspor Propinsi Sumatera Barat. Selama lima tahun terakhir nilai ekspor gambir di Sumatera Barat cenderung menurun. Tahun 1997 nilai ekspor mencapai US \$ 5.518.000, sedangkan tahun 2001 nilai ekspor hanya US \$ 1.168.000. Penurunan ini disebabkan antara lain oleh mutu gambir relatif rendah dan tidak stabil. Perbaikan mutu harus dimulai dari perbaikan kondisi di lapangan. Kondisi di lapangan saat ini adalah: 1) Dalam satu areal pertanaman gambir tercampur ada tiga tipe gambir (Udang, Cubadak dan Riau). Dari ketiga tipe tersebut belum diketahui tipe yang mempunyai rendemen dan kandungan katechin yang tinggi. 2) Tumpang sari gambir dengan karet, dalam hal ini juga belum diketahui dengan pasti pengaruh naungan karet terhadap rendemen dan mutu gambir. 3) Lokasi penanaman oleh petani sampai pada elevasi yang tinggi yaitu ± 400 m dpl (puncak perbukitan). Dalam hal ini juga belum diketahui apakah ketinggian tempat akan berpengaruh terhadap kandungan katechin. 4). Pengolahan yang dilakukan oleh petani sebagian ada yang merajang sebelum direbus dan ada yang tidak. Berdasarkan kondisi tersebut dilakukan berbagai kajian mutu di lokasi pertanaman gambir Kabupaten Pesisir Selatan dan di Laboratorium Pascapanen BPTP Sumatera Barat serta di Laboratorium Balai Riset, Standarisasi Industri dan Perdagangan Padang pada bulan Mei sampai Desember Tahun 2004. Tujuan pengkajian adalah 1). Menentukan rendemen dan mutu dari tiga tipe gambir (Cubadak, Udang dan Riau); 2). Mengetahui pengaruh naungan terhadap rendemen dan mutu gambir; 3). Mengetahui pengaruh rajangan daun dan ranting sebelum direbus terhadap rendemen dan mutu gambir; 4). Mengetahui pengaruh tingkat elevasi pertanaman terhadap rendemen dan mutu gambir. Dari hasil pengkajian diketahui bahwa dari ketiga tipe gambir, rendemen tertinggi diperoleh pada tipe Udang yaitu 10,11% sedangkan Cubadak dan Riau hanya 8%. Kandungan katechin lebih tinggi pada tipe Cubadak yaitu 78,76%, Riau 77,5% dan Udang 66,51%. Ditinjau dari Standar Mutu SNI No. 01-2891-1992 tipe udang tergolong mutu I, sedangkan tipe Cubadak dan Riau tergolong mutu II. Gambir yang tidak ternaungi rendemen dan kandungan katechinnya lebih tinggi yaitu 9,4% dan 73,8% dibandingkan ternaungi hanya 7,8% dan katechin 63,6%. Perajangan sebelum direbus memberikan rendemen getah lebih tinggi dibandingkan tanpa rajangan, namun kandungan katechinnya lebih rendah. Penanaman gambir pada elevasi yang lebih tinggi memberikan rendemen getah dan kandungan katechin jauh lebih tinggi dibandingkan pada elevasi rendah. Pada elevasi tinggi rendemen mencapai 9,6%, kandungan katechin 81%, sedangkan pada elevasi rendah rendemen hanya 8,8%, kandungan katechin 66,2%.

Kata kunci: Gambir, rendemen, katechin, mutu.

ABSTRACT

Gambier is one of export commodities from West Sumatera. During the last five years export gambier from West Sumatera tends to decrease. Data in year 1997 export value of gambier was about 5.5 million US \$, the value decrease to 1.2 million US \$ in 2001. Gambier quality (low and unstable) was assigned as constraints factor. Quality improvement should be started from field circumstances. Existing field condition nowadays are: 1) Mixed type of gambier in one field (Udang, Cubadak dan Riau). No study has been done. Which type of those has high catechine rendement; 2) Rubber – gambier system was found in the field. No study was done about the effect of rubber on rendement and quality of gambier; 3) Farmers planted gambier at elevation 400 m above sea level. No study about the effect of elevation on catechine content; 4) Existing technology of catechine processing varies among farmers. Based in such reasons, quality study of gambier were done in the central production of gambier and at Laboratory of BPTP West Sumatera, and at Laboratory of Res Institute of Industrial and Trade Standardization Padang

from May to December 2004. The objectives of study were; 1) To study rendement and quality of three type gambier (Cubadak, Udang dan Riau); 2) To know effect of shading on rendement and quality of gambier; 3) To know the effect of chopping of leaves and twigs before boiling on rendement and quality of gambier; and 4) To know the effect of elevation on rendement and quality of gambier. The result showed that the highest rendement was found on Udang type (10.11%), while Cubadak and Riau were 8%, respectively on the otherhand, the highest catechine content was found on Cubadak type (78.76%), while Riau and Udang type were 77.5% and 66.51% respectively. Based quality standardization SNI No. 01.2891-1992, Udang type belongs to quality class I, while Cubadak and Riau belong quality class II. Unshading gambier has higher rendement and catechine content, 9.4% and 73.8% respectively, while shading gambier were only 7.8% and 63.6%, respectively. Chopping gave highest rendement compared to unchopping treatment. However, catechine content of chopping was lower than that unchopping one. High elevation gave catechine content higher than that of lower elevation.

Keywords : Gambier, catechin, yield quality..

PENDAHULUAN

Sumatera Barat termasuk penghasil utama gambir di Indonesia. Lebih dari 80% produksi gambir Indonesia dihasilkan dari daerah ini. Daerah penghasil utama adalah Kabupaten Lima Puluh Kota, dan Kabupaten Pesisir Selatan. Luas pertanaman mencapai 24.597 ha dengan produktivitas antara 1,1-1,4 ton gambir kering/ha (BPS. Sumatera Barat, 2003).

Gambir yang diperdagangkan adalah getah yang dikeringkan yang diperoleh dari pengempaan daun dan ranting tanaman *Uncaria gambir* (Hunter) Roxb. Penggunaan getah gambir adalah untuk bahan baku industri obat tradisional, farmasi, pigmen, bio pestisida, *astringent*, antiseptik, penjernihan air baku bir, pemberi rasa pahit pada bir dan sebagai penyamak kulit (Basri, 2004). Komponen utama getah gambir adalah katechin dan asam katechu tannat. Kadar katechin merupakan syarat mutu perdagangan ekspor. Katechin susah larut dalam air dingin, tetapi mudah larut dalam air panas dan bila kering membentuk kristal kuning. Catechu tannat bersifat amorf, agak mudah larut dalam air, mudah larut dalam senyawa ether dan alkohol dan bila airnya diuapkan, maka asam catechu tannat akan berbentuk kristal yang berwarna coklat kemerahan (Zamarel *et al.* 1991).

Getah gambir kering merupakan komoditas ekspor spesifik Propinsi Sumatera Barat. Selama lima tahun terakhir nilai ekspor gambir di Sumatera Barat cenderung menurun. Tahun 1997 nilai ekspor mencapai US \$ 5.518.000, sedangkan Tahun 2001 nilai ekspor hanya US \$ 1.168.000 (Pemda. Kab. Pesisir Selatan, 2004).

Penurunan nilai ekspor disebabkan antara lain oleh mutu gambir relatif rendah dan tidak stabil. Perbaikan mutu harus dimulai dari perbaikan kondisi gambir di lapang dan secara simultan harus dilakukan perbaikan teknologi pengolahan. Berdasarkan hasil survey Aswardi *et. al.* (2003), ditemui beberapa masalah dalam hal pergambiran yang terkait dengan masalah mutu gambir di Kabupaten Pesisir Selatan diantaranya adalah:

1. Dalam satu areal pertanaman gambir, tercampur tiga tipe gambir (Udang, Cubadak dan Riau). Tipe Udang mempunyai ciri pucuk daun warna coklat kemerahan, tipe cubadak warna hijau muda, sedangkan tipe Riau warna hijau tua (Thahir, 1999). Dari ketiga tipe tersebut belum diketahui data yang pasti mengenai mutu yang lebih tinggi terutama dalam hal kandungan katechin.
2. Adanya tumpang sari gambir dengan tanaman karet. Dalam hal ini juga belum diketahui dengan pasti apakah gambir yang terlindung ada pengaruhnya terhadap rendemen dan mutu.

3. Lokasi penanaman oleh petani sampai pada elevasi yang tinggi yaitu ± 400 m dpl (puncak perbukitan). Dalam hal ini juga belum diketahui apakah ketinggian tempat akan berpengaruh terhadap kandungan katechin. Disamping itu kondisi ini akan berpengaruh buruk terhadap konservasi lahan, sementara lokasi dibagian bawah (elevasi rendah ± 10 m dpl) belum diberdayakan secara maksimal.
4. Pengolahan yang dilakukan oleh petani sebagian ada yang merajang sebelum direbus dan ada yang tidak. Dalam hal pengolahan Yanti *et al* (1993) dalam Suherdi (2003) melaporkan bahwa daun yang dirajang sebelum direbus memberikan rendemen yang lebih tinggi dibanding tanpa rajang, akan tetapi menurunkan kandungan katechin.

Tujuan pengkajian adalah 1). Menentukan rendemen dan mutu dari tiga tipe gambir (Cubadak, Udang dan Riau) ; 2). Mengetahui pengaruh naungan terhadap rendemen dan mutu gambir; 3). Mengetahui pengaruh rajangan daun dan ranting sebelum direbus terhadap rendemen dan mutu gambir; 4). Mengetahui pengaruh tingkat elevasi pertanaman terhadap rendemen dan mutu gambir.

Pengkajian bermanfaat bagi peneliti, pengambil kebijakan dan petani gambir untuk pengembangan gambir di masa mendatang sehingga dihasilkan getah gambir dengan produksi dan mutu yang tinggi.

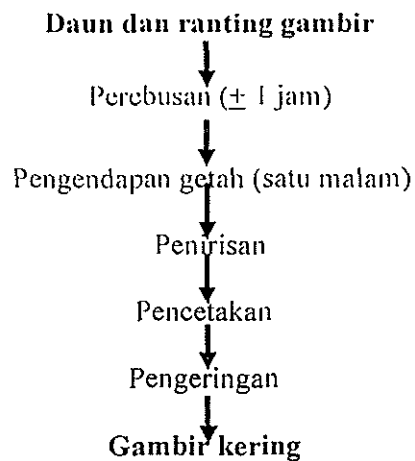
BAHAN DAN METODE

Penelitian dan pengkajian dilaksanakan di kebun gambir petani Nagari Siguntur, Kecamatan Koto XI Tarusan Kabupaten Pesisir Selatan dan di Laboratorium Pascapanen BPTP Sumatera Barat serta Laboratorium Balai Riset dan Standarisasi Industri dan Perdagangan Padang (Baristan Indag) mulai bulan Juni sampai dengan Desember 2004.

Penelitian dan pengkajian terdiri dari empat kegiatan yaitu: (1) Kajian mutu tiga tipe gambir yaitu Cubadak, Riau, dan Udang, (2) Kajian pengaruh naungan yaitu mengkaji mutu dari tanaman gambir yang ternaungi dan yang tidak ternaungi, (3) Kajian pengaruh rajangan daun dan ranting serta yang tidak dirajang, dan (4) Kajian pengaruh tingkat elevasi yaitu: 1). ± 20 m dari permukaan laut (dpl) disebut bagian bawah bukit; ± 100 m dpl atau disebut bagian pinggang /tengah bukit; dan ± 400 m dpl (bagian puncak bukit) pertanaman gambir. Prosedur pelaksanaan sebagai berikut:

1. Kajian mutu tiga tipe gambir. Gambir di panen sesuai kriteria masing-masing tipe, kemudian ditimbang selanjutnya dimasukan kedalam kapuk dan dilakukan perebusan selama satu jam, setelah itu dilakukan pengempaan dengan alat kempa 30 dan 50 ton. Setelah dikempa didekantasi selama satu malam selanjutnya ditiriskan untuk mengurangi kadar air kemudian pasta yang terbentuk dicetak dan terakhir dikeringkan.
2. Kajian pengaruh naungan pada pertanaman gambir. Dipanen gambir yang ternaungi oleh pohon karet dan juga dipanen gambir yang tidak ternaungi, selanjutnya proses pengolahan sama dengan perlakuan nomor 1.
3. Kajian pengaruh rajangan, dimana setelah panen daun dan ranting dilakukan sesegera mungkin dilakukan perajangan dengan cara memotong-motong daun dan ranting, kemudian dilakukan perebusan, pengempaan, pengendapan, penirisan, pencetakan dan pengeringan.
4. Kajian tiga tingkat elevasi. Daun dan ranting dipanen pada tiga tingkat elevasi yaitu bawah, tengah, dan atas perbukitan, kemudian dilakukan prosesing sesuai dengan tahap pengolahan gambir nomor 1.

Secara keseluruhan proses pengolahan gambir dilakukan seperti diagram alir berikut ini:



Gambar 1. Diagram alir proses pengolahan gambir

Pengamatan

Variabel yang diamati adalah rendemen, kadar air dengan oven pada suhu 105°C, kadar abu dengan tanur pada suhu 1000 °C, kadar katechin dengan metode spektrofotometer dengan mengetahui absorpsi larutan gambir didalam ethyl asetat pada panjang gelombang maksimum 279 nm, kadar bahan tidak larut dalam air dan kadar bahan tidak larut dalam alkohol diperoleh dengan perbandingan antara bebas kotoran pada suhu oven 105°C-110°C dengan bobot contoh yang diuji dan uji organoleptik (bentuk, warna dan bau).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kajian Mutu Tiga Tipe Gambir

Hasil pengamatan yang diperoleh terhadap rendemen, kadar air, kadar abu, kadar katechin, kadar bahan tak larut dalam air, kadar bahan tak larut dalam alkohol dan keadaan (bentuk, warna, dan bau) disajikan pada Tabel 1.

Dari hasil pengkajian pada ketiga tipe gambir diketahui bahwa, rendemen tertinggi diperoleh pada tipe Udang yaitu 10,11% sedangkan Cubadak dan Riau hanya 8%. Hal ini disebabkan karena tipe Udang lebih banyak mengandung getah dibandingkan tipe Cubadak dan Riau (Thaher, 1999). Hal ini memberi petunjuk untuk perbaikan kedepan dalam hal pemilihan tipe gambir yang akan dikembangkan di Kabupaten Pesisir Selatan sehingga rendemen dan mutu gambir menjadi lebih baik. Rendemen untuk ketiga tipe ini lebih tinggi dibandingkan dengan hasil yang diperoleh petani hanya berkisar 7 % (Pemda Kab. Pesisir Selatan, 2004). Kandungan katechin lebih tinggi pada tipe Cubadak yaitu 78,76% yang diikuti oleh tipe Riau 77,5% dan Udang 66,51%.

Tabel 1. Rendemen dan kadar air tiga tipe gambir di Siguntur, Laboratorium Pascapanen BPTP Sumbar, Lab. Baristan Indag, 2004

Pengamatan	Tipe		
	Cubadak	Udang	Riau
Rendemen (%)	7,89	10,11	7,91
Kadar air (%)	16,47	13,21	16,12
Kadar abu (%%)	2,53	2,75	2,80
Kadar katechin (%)	78,76	66,51	77,50
Kadar bahan tak larut dalam			
• Air (%)	7,50	5,50	8,00
• Alkohol (%)	14,00	13,50	12,50
Keadaan			
• Bentuk	Utuh	Utuh	Utuh
• Warna	Kuning kecoklatan	Kuning kecoklatan	Kuning kecoklatan
• Bau	Khas	Khas	Khas

Ditinjau dari Standar Mutu SNI No. 01-2891-1992 mengenai kadar air, kadar abu, kadar katechin, kadar bahan tak larut dalam air dan organoleptiknya (bentuk, warna dan bau) dari ketiga tipe gambir tersebut, tipe udang tergolong mutu I, sedangkan tipe Cubadak dan Riau tergolong mutu II.

Persyaratan mutu gambir sesuai dengan SNI. 01-2891-1992 dan hasil konsensus nasional tahun 1999 sebagai berikut (Tabel 2):

Tabel.2. Persyaratan Mutu Gambir menurut SNI. 01-2891-1992 dan Hasil Konsensus Nasional tahun 1999

No	Kriteria Uji	Satuan	Syarat Mutu	
			Mutu I	Mutu II
1.	Bentuk	-	Utuh	Utuh
	Bau	-	Kuning s/d kuning kecoklatan	Kuning kehitaman
	Warna	-	Khas	Khas
2.	Kadar Air	b/b, %	Maks 14	Maks 16
3.	Kadar Abu	b/b, %	Maks 5	Maks 5
4.	Kadar Katechin	b/b, %	Min. 60	Min. 50
5.	Kadar Bahan tidak larut dalam:			
	Air	b/b, %	Maks.7	Maks. 10
	Alkohol	b/b, %	Maks. 12	Maks. 16

Untuk kadar katechin dari ketiga tipe sudah diatas mutu yang disyaratkan SNI, dimana kadar katechin untuk mutu I minimal 60%. Hasil uji untuk kadar bahan tak larut dalam alkohol tipe Cubadak dan Udang berturut-turut 14% dan 13,5%, nilai tersebut hanya masuk syarat mutu II, tipe Riau mendekati mutu I yaitu 12,5%.

Dari uji bentuk, warna dan bau telah sesuai dengan persyaratan mutu SNI yaitu tergolong mutu I, tetapi hal ini sangat tergantung dengan proses pengeringan, apabila panen dan prosesing pada saat musim hujan, pengeringan akan terganggu dan akan

mengakibatkan gambir yang dihasilkan akan berwarna kuning kehitaman. Tetapi bila sinar matahari cukup atau menggunakan pengeringan buatan, getah gambir yang dihasilkan berwarna kuning kecoklatan. Dalam hal ini saat pengkajian telah dibuktikan dengan membandingkan pengeringan dengan sinar matahari saat musim hujan dengan pengeringan buatan. Disamping itu Zamarel *et.,al* (1991) dan Thaher *et., al.* (1999) juga melaporkan bahwa pengeringan getah gambir dengan pengeringan buatan menghasilkan penampilan getah kering jauh lebih baik dibandingkan pengeringan sinar matahari dengan warna kuning kecoklatan, bau khas gambir dan bentuk utuh.

Pengkajian Pengaruh Naungan

Hasil pengamatan yang didapatkan terhadap rendemen, kadar air, kadar abu, kadar katechin, kadar bahan tak larut dalam air dan alkohol serta keadaan (bentuk, warna, dan bau) disajikan pada Tabel 3. Naungan berpengaruh terhadap rendemen dan kadar katechin. Gambir yang tidak ternaungi, rendemen dan kandungan katechinnya lebih tinggi yaitu 9,4% dan 73,8% dibandingkan ternaungi hanya 7,8% dan katechin 63,6%.

Tabel 3. Pengaruh naungan terhadap rendemen, karakteristik fisik dan kimia gambir

Pengamatan	Ternaung	Tidak ternaung
Rendemen (%)	7,80	9,35
Kadar air (%)	16,97	15,17
Kadar abu (%)	2,39	2,67
Kadar katechin (%)	63,64	73,76
Kadar bahan tak larut dalam		
• Air (%)	5,00	5,65
• Alkohol (%)	13,00	13,50
Keadaan		
• Bentuk	Utuh	Utuh
• Warna	Kuning kehitaman	Kuning kehitaman
• Bau	Khas	Khas

Rendahnya rendemen dari tanaman gambir yang ternaungi disebabkan karena cahaya matahari tidak sempurna diperoleh, hal ini akan mempengaruhi kelancaran proses fotosintesa (Dwidjoseputro, 1981). Proses fotosintesa akan mempengaruhi produksi daun yang dihasilkan pada akhirnya akan mempengaruhi produksi getah.

Untuk kadar abu, tanaman gambir yang ternaungi maupun tidak ternaungi memenuhi syarat mutu I yaitu masing-masing 2,39 dan 2,67%, dimana untuk syarat mutu I maks 5%. Hal ini disebabkan dalam proses menghasilkan gambir terjaga kebersihannya yaitu tidak tercampur dengan bahan lain seperti tanah.

Kadar katechin untuk tanaman gambir ternaungi yaitu 63,64% lebih rendah dari yang tidak ternaungi yaitu 73,76%, tetapi masih termasuk persyaratan mutu I. Rendahnya kadar katechin pada gambir yang ternaungi disebabkan karena katechin merupakan metabolit sekunder yang juga berawal dari proses fotosintesa.

Kadar bahan tak larut dalam air untuk kedua perlakuan telah memenuhi standar mutu I, yaitu masing-masing 5 dan 5,65 %, sedangkan persyaratan mutu I maksimal 7%, tetapi kadar bahan tak larut dalam alkohol untuk kedua perlakuan hanya memenuhi standar mutu II yaitu masing-masing 13 dan 13,5%, namun sudah mendekati persyaratan mutu I (maks. 12%).

Untuk keadaan (penampilan) gambir yang dihasilkan hanya warna yang masuk mutu II yaitu dengan warna kuning kehitaman, hal ini disebabkan karena pengeringan tidak sempurna, jika sinar matahari tidak ada atau hari hujan petani terpaksa

mengeringkan gambir diatas para-para yang dibawahnya adalah tungku perebusan, karena pengaruh asap mengakibatkan gambir yang dihasilkan akan berwarna kuning kehitaman.

Pengkajian Pengaruh Rajangan

Perajangan daun dan ranting mempengaruhi rendemen dan kandungan katechin. Daun dan ranting yang dirajang meningkatkan rendemen, tetapi menurunkan kadar katechin (Tabel 4).

Tabel 4. Pengaruh perajangan terhadap rendemen dan karakteristik fisik dan kimiawi gambir

Pengamatan	Dirajang	Tidak dirajang
Rendemen (%)	9,32	8,59
Kadar air (%)	17,07	14,96
Kadar abu (%%)	3,07	2,87
Kadar katechin (%)	63,81	70,97
Kadar bahan tak larut dalam		
• Air (%)	6,00	6,15
• Alkohol (%)	10,00	13,15
Keadaan		
• Bentuk	Utuh	Utuh
• Warna	Kuning kehitaman	Kuning kehitaman
• Bau	Khas	Khas

Tabel 4 menunjukkan bahwa rendemen yang dihasilkan dari daun dan ranting yang dirajang lebih tinggi yaitu 9,32% dibandingkan dengan tanpa dirajang rendemen hanya 8,59% dan kadar katechin untuk daun dan ranting yang dirajang adalah 63,81% sedangkan yang tidak dirajang kadar katechinnya mencapai 70,97%. Dalam hal ini Risfaheri (1993) melaporkan bahwa perajangan daun dan ranting sebelum direbus akan meningkatkan rendemen dan menurunkan kadar katechin karena tercampur dengan air rebusan. Pengecilan ukuran daun dan ranting gambir akan memperluas permukaan dan terpecahnya sel jaringan daun. Pada saat perebusan kontak permukaan daun dan ranting gambir dengan air panas terjadi lebih besar. Getah gambir akan lebih mudah keluar pada saat proses pengempaan.

Untuk kadar air, kadar abu, kadar bahan tak larut dalam air maupun alkohol serta bentuk, warna dan bau telah memenuhi syarat mutu yang telah ditetapkan berdasarkan SNI untuk produk gambir baik untuk mutu I maupun mutu II.

Pengkajian Tingkat Elevasi Pertanaman Gambir

Tingkat elevasi juga berpengaruh terhadap rendemen dan kandungan katechin. Semakin tinggi tingkat elevasi semakin tinggi rendemen getah dan kadar katechin (Tabel 5).

Tingginya rendemen dan kadar katechin pada tingkat elevasi tinggi disebabkan karena pada elevasi tinggi produktivitas daun dan ranting yang dihasilkan akan lebih besar, sebagai akibat dari laju proses respirasi lebih rendah pada elevasi tinggi dibandingkan dengan tingkat elevasi rendah (Suseno, 1974). Rendemen pada elevasi rendah 8,8%, tengah 9,24%, sedangkan pada elevasi tinggi mencapai 9,63%. Untuk kadar katechin pada elevasi rendah hanya 66,21%, pada elevasi rendah 65,40%, sedangkan pada elevasi tinggi mencapai 80,90%.

Untuk kadar air walaupun masih tinggi tetapi telah memenuhi syarat mutu SNI. Kadar abu, kadar bahan tak larut dalam air dan alkohol serta keadaan (bentuk, warna, dan bau) juga telah memenuhi syarat mutu gambir.

Tabel 5. Pengaruh tingkat elevasi terhadap rendemen, karakteristik fisik dan kimiawi gambir

Pengamatan	Tingkat elevasi		
	Bawah (± 20 m dpl)	Tengah (± 100 m dpl)	Puncak (± 400 m dpl)
Rendemen (%)	8,80	9,24	9,63
Kadar air (%)	13,75	15,93	16,00
Kadar abu (%)	2,33	2,73	2,89
Kadar katechin (%)	66,21	65,40	80,98
Kadar bahan tak larut dalam			
• Air (%)	6,50	6,70	8,00
• Alkohol (%)	10,50	13,00	13,50
Keadaan			
• Bentuk	Utuh	Utuh	Utuh
• Warna	Kuning kecoklatan	Kuning kecoklatan	Kuning kecoklatan
• Bau	Khas	Khas	Khas

KESIMPULAN

1. Rendemen tertinggi diperoleh pada tipe Udang yaitu 10,11% sedangkan Cubadak dan Riau hanya 8%. Kandungan katechin lebih tinggi pada tipe Cubadak yaitu 78,76%, Riau 77,5% dan Udang 66,51%. Ditinjau dari Standar Mutu SNI No. 01-2891-1991 mengenai kadar air, kadar abu, kadar katechin, kadar bahan tak larut dalam air dan organoleptiknya (bentuk, warna dan bau) dari ketiga tipe gambir tersebut, tipe udang tergolong mutu I, sedangkan tipe Cubadak dan Riau tergolong mutu II.
2. Gambir yang tidak ternaungi rendemen dan kandungan katechinnya lebih tinggi yaitu 9,4% dan 73,8% dibandingkan ternaungi hanya 7,8% dan katechin 63,6%.
3. Perajangan sebelum direbus memberikan rendemen getah lebih tinggi (9,32%) bila dibandingkan dengan tanpa rajang (8,59%), namun kandungan katechinnya lebih rendah yaitu hanya 63,81% sedangkan tanpa rajang mencapai 70,97% .
4. Penanaman gambir pada elevasi yang lebih tinggi memberikan rendemen getah dan kandungan katechin jauh lebih tinggi dibandingkan pada elevasi rendah. Pada elevasi tinggi rendemen mencapai 9,6%, kandungan katechin 81%, sedangkan pada elevasi rendah rendemen hanya 8,8% dengan kandungan katechin 66,2%.

DAFTAR PUSTAKA

- Aswardi, K.Iswari, dan Azwir. 2003. Survey Gambir di Kabupaten Pesisir Selatan. Laporan Hasil Penelitian BPTP.Sumbar TA.2002/2003.
- Bakhtiar. A. 2004. Peningkatan Nilai Tambah gambir melalui diversifikasi produk. Makalah disampaikan pada Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia XXVI tanggal 7-8 September di UNAND Padang.

- Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. 2003. Sumatera Barat Dalam Angka. Kerjasama dengan BAPPEDA Propinsi Sumatera Barat.
- Dwidjoseputro, D. 1981. Pengantar Fisiologi Tumbuhan. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya. Penerbit PT. Gramedia. Jakarta.
- Pemda Kabupaten Pesisir Selatan. 2004. Pengembangan Komoditi Gambir di Kabupaten Pesisir Selatan. Makalah disampaikan pada Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia XXVI tanggal 7-8 September 2004 di Padang.
- Risfaheri, dan L. Yanti. 1993. Pengaruh Ketuaan dan Penanganan Daun Sebelum Pengempaan Terhadap Rendemen dan Mutu Gambir. Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat Vol. VIII No. 1. Balitro Bogor.
- Suherdi. 2003. Panen dan Pengolahan Gambir di Sumatera Barat serta Usaha Perbaikannya. Kumpulan Hasil Penelitian Kayumanis dan Gambir. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Kebun Percobaan Laing Solok.
- Suseno, H. 1974. Fisiologi Tumbuhan. IPB. Bogor
- Thahir, R., D.A. Budiman, Ahmad Asari, Harnel, dan Dedy A. Nasution. 1999. Rancang Bangun Teknologi Pengolahan Getah Gambir sebagai Bahan Baku Industri. Laporan Akhir Balai Besar Pengembangan Alat dan Mesin Pertanian. Serpong 1999.
- Zamarel dan Risfaheri. 1991. Pengolahan gambir dan permasalahannya. Penelitian tanaman Rempah dan Obat vol. VII No. 2. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri Indonesia.