Jurnal Hilirisasi IPTEKS Vol. 4 No.1, Maret 2021
Website. http://hilirisasi.lppm.unand.ac.id
e-ISSN: 2621-7198

PENGEMBANGAN METODE PRODUKSI TEH UNTUK PENINGKATAN PENDAPATAN PETANI GAMBIR DI DURIAN TINGGI KABUPATEN LIMA PULUH KOTA

Muhammad Fadli[1*)], Agriqisthi[2)] dan Luthfil Hadi Anshari[3)]
[1)] Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Andalas
[2)] Program Studi Ilmu Ekonomi Fakultas Ekonomi Universitas Andalas
[3)] Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas

Email: muhammadfadli@agr.unand.ac.id

ABSTRAK

Gambir (*Uncaria gambir Roxb.*) merupakan komoditi unggulan dan spesifik dari Sumatera Barat Khususnya Kabupaten Lima Puluh Kota. Produsen gambir dunia terbesar terdapat di Sumatera Barat. Bahagian yang memiliki nilai ekonomis dari tanaman gambir adalah katekin. Katekin merupakan hasil metabolit sekunder tanaman gambir yang digunakan tanaman untuk melindungi dirinya dari gangguan biotis dan abiotis. Senyawa ini juga memiliki sifat sebagai bahan penyegar minuman selain dari kemampuan menyembuhkannya. Kegiatan ini bertujuan untuk membantu meminimalkan kendala yang dialami Kelompok Tani Sembilan. Kegiatan ini dilaksanakan di Kelompok Tani Sembilan di Durian Tinggi Kecamatan Kapur IX Kabupaten Lima Puluh Kota, Sumatera Barat. Memproduksi minuman penyegar dari tanaman gambir dilakukan dengan mengembangkan metode sederhana. Tahapan sederhana yang membutuhkan pengembangan lanjutan dari teknologi produksi ini terdiri dari tahapan pemetikan daun gambir, pengeringan, penggilingan dan pengemasan. Kendala yang membatasi produksi yakni standarisasi produk dan desain kemasan. Produksi teh oleh Kelompok Tani Sembilan yang telah berlangsung sangat membantu meningkatkan pendapatan petani gambir. Meningkatkan pendapatan petani gambir di Kapur IX dapat dilakukan menggunakan pendekatan teknologi sederhana untuk memproduksi teh gambir. Teh gambir yang di produksi oleh Kelompok Tani Sembilan memungkinkan petani gambir untuk memperoleh pendapatan selain dari produksi teh gambir yang harganya fluktuasi. Teh gambir yang sudah berhasil di produksi oleh Kelompok Tani Sembilan perlu di standarisasi dan desain kemasan produk, sehingga dapat memperluas pasar.

Kata Kunci: *gambir, katekin, bahan penyegar*

Development of Tea Production Methods for Increasing Income of Gambir Farmers in Durian Tinggi, Lima Puluh Kota District

ABSTRACT

Gambir (Uncaria gambir Roxb.) is the only specific commodity from West Sumatra, especially in the District of Fifty Cities. The world's largest producer of gambier is in West Sumatra. Parts that have economic value from gambier plants are catechins. Catechins are secondary metabolites of the gambier plant, which plants use to protect themselves from biotic and abiotic disturbances. This compound also has properties as a beverage refresher apart from its healing ability. This activity aims to help minimize the obstacles faced by the Nine Farmers Group. This activity was carried out at the Nine Farmers Group in Durian Tinggi, Kapur IX District, Lima Puluh Kota Regency, West Sumatra. Producing refreshments from the gambier plant is done by developing a straightforward method. The simple steps that require further development of this production technology consist of picking gambier leaves, drying, milling, and packaging. Constraints that limit production are product standardization and packaging design. The ongoing tea production by the Nine Farmers Group has dramatically helped increase the income of gambier farmers. Increasing the income of gambier farmers in Kapur IX can be done using a simple technological approach to producing gambier tea. The gambier tea produced by the Nine Farmers Group

allows gambier farmers to earn income apart from the fluctuating price of gambier tea production. Gambier tea which the Nine Farmers Group has successfully produced needs to be standardized and product packaging design to expand the market.

Keywords: *gambir, catechins, fresheners*

PENDAHULUAN

Tanaman gambir merupakan komoditas spesifik lokasi dan unggulan daerah provinsi Sumatera Barat. Usaha tani gambir adalah salah satu mata pencaharian untuk meningkatkan pendapatan petani. Gambir juga sebagai komoditas ekspor yang memiliki sumbangan besar terhadap PDRB daerah yang pada gilirannya akan meningkatkan devisa Negara. Delapan puluh persen kebutuhan gambir dunia di pasok oleh Provinsi Sumatera Barat dengan negara tujan Bangladesh, India, Pakistan, Taiwan, Jepang, Korea Selatan, Perancis, dan Swiss (Dhalimi, 2006), (Ferita, 2011) dan (Suharman, 2018)

Gambir (*Uncaria gambir Roxb*.) merupakan tanaman perdu yang memiliki banyak manfaat terutama dari segi kesehatan dan kosmetika (Azyenela, 2018), (Suharman, 2018). Tanaman ini sudah menjadi salah satu komoditi perdagangan dunia yang meninjau dari sisi produksi dan kualitas metabolit sekundernya. Metabolit sekunder pada tanaman ini yang paling bernilai ekonomis adalah katekin. Senyawa ini memiliki banyak keunggulan terutama dalam fungsinya memberikan dan meningkatkan kesegaran minuman penyegar (*beverage*). Sama halnya dengan tanaman teh (Camelia spp), katekin juga memiliki peran yang serupa jika dijadikan suatu minuman penyegar. Menurut penelitian yang pernah dilaporkan oleh (Anjarsari, 2016)) bahwa kadar katekin pada tanaman gambir lebih tinggi dibandingkan dengan teh dari tanaman *Camelia spp.*

Harga tanaman gambir sering mengalami perubahan. Fluktuatifitas harga gambir sangat merugikan di tingkat petani. Dari hasil wawancara langsung tim AntaraNews.com dengan Ketua Umum Asosiasi Komoditas Gambir Indonesia, Bapak Ramal Saleh, menekankan bahwa harga gambir saat ini berkisar antara Rp 25.000,- sampai dengan Rp 35.000,- per kilogram yang jauh lebih murah jika dibandingkan dengan harga normal berkisar Rp 50.000,- hingga Rp 60.000,- per kilogram (Syafarud AnataNews.com, 2020). Kondisi ini sangat merugikan dan berdampak pada pendapatan petani gambir yang berada di kawasan Durian Tinggi.

Menjadikan daun tanaman gambir sebagai bahan dasar pembuatan teh sangat mungkin untuk dikembangkan, di karena kandungan antioksidan yang terkandung di dalamnya memiliki segudang manfaat (Edward, 2015) dan (Azyenela, 2018). Banyak olahan produk gambir yang sukses meningkatkan nilai ekonomis komoditi ini, diantaranya sebagai bahan pewarna tekstil (Firdausni et al., 2019), obat oles luka bakar (Firdausni et al., 2019; Musdja et al., 2018), sebagai hepatoprotektor (Edward, 2015), sebagai permen hisap (Rustiani et al., 2019) dan obat jantung peroral (Suharman, 2018; Susanti, 2001).

Produksi teh gambir yang dikelola oleh Kelompok Usaha Tani Sembilan di Durian Tinggi, Kecamatan Kapur IX, Kabupaten Lima Puluh Kota berada di kawasan hutan dan dikembangkan secara sub sistem. Kelompok Usaha Sambilan sudah melakukan produksi teh gambir, namun belum memiliki standar dan kualitas mutu yang bagus. Proses produksi dan pengemasan dilakukan dengan cara tradisional. Pembuatan

air teh juga dilakukan dengan cara tradisional yaitu dengan direbus beserta daunnya. Produk teh gambir yang sudah di produksi adalah teh asli gambir tanpa campuran (Agriqisty et al, 2020)

METODOLOGI

Kegiatan pendampingan produksi teh gambir telah dimulai dari bulan Mei 2020 dan berlanjut hingga sekarang. Teh gambir yang sudah di produksi oleh Kelompok Tani Sembilan ini sudah dipasarkan di daerah Tanjuang Pati, Kabupaten Lima Puluh Kota. Pengemasan yang dilakukan masih sangat sederhana yaitu menggunakan plastik OPP biasa dan dititipkan di toko dan warung minuman.

Metode kegiatan menggunakan metode pembelajaran masyarakat yaitu:

1. Penyuluhan
   Penyuluhan dilakukan untuk memberikan pengarahan dan pemahaman pada Kelompok Tani Sembilan mengenai standar produksi teh yang benar dan higenis.

2. Pelatihan
   Pelatihan diberikan untuk memberikan arahan dan contoh secara langsung bagaimana metode yang tepat untuk memproduksi teh gambir dan mempertahankan kualitasnya.

3. Pengawasan
   Pengawasan bertujuan untuk menjaga kualitas produk teh gambir selama produksi sampai pada tangan konsumen

Tahapan produksi teh gambir meliputi :

1. Pemanenan daun gambir
   Pemanenan daun gambir dilakukan menggunakan tangan dan alat bantu seperti pisau kecil dan ani-ani. Bagian yang dipetik adalah daun yang berada pada deretan no 2 atau 3 dari pucuk pokok. Hasil panen dikumpulkan dalam wadah rotan yang dibuat khusus. Semua daun yang telah dipanen dikumpulkan untuk dibawa ke tempat produksi.

2. Pengeringan
   Tahapan ini diawali dengan memberikan perlakuan perendaman pada daun gambir menggunakan air selama 2 jam. Proses pengeringan dilakukan dengan sederhana, yaitu mengeringkan di bawah sinar matahari. Wadah yang digunakan ditutupi dengan plastik, bertujuan untuk menghindari cahaya matahari langsung ke daun. Lama waktu pengeringan berkisar 4 - 5 hari, tergantung pada kondisi cuaca.

3. Pencacahan
   Tujuan pencacahan daun gambir kering ialah untuk memperkecil ukuran gambir, sehingga mudah menghasilkan warna, aroma dan rasa saat diseduh. Alat yang digunakan juga sederhana, yaitu alu dan lumpang.

4. Pengemasan
   Teh gambir yang sudah dicacah kemudian dikemas dalam kemasan berukuran 15 gr. Setiap kemasan akan dipasarkan langsung di tempat produksi dan di Tanjuang Pati, Lima Puluh Kota.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produksi teh gambir dilakukan oleh Kelompok tani secara mandiri. Bahan baku dalam produksi berasal dari perkebunan yang dikelola mandiri oleh Kelompok Tani Sembilan dengan luas lahan 10 Ha yang berada di daerah lereng pegunungan Kapur IX. Panen dan sortasi dilakukan langsung di areal budidaya. Pemasaran teh gambir dilakukan langsung di tempat produksi dan di daerah Tanjuang Pati Kabupaten Lima Puluh Kota yang merupakan cabang pasar.

Produksi masih menggunakan metode sederhana meliputi (1) pemetikan daun dari batang, (2) perendaman dan (3) pengeringan. Proses produksi diawali dari kegiatan pemanenan daun gambir yang berada dua ranting di bawah pucuk. Bagian ini merupakan bagian yang memiliki kadar tanin rendah dengan cita rasa kelat. Pengumpulan daun gambir dilakukan menggunakan keranjang rotan khusus yang sudah disiapkan. Penggunaan keranjang rotan ini bertujuan memberikan ruang pada daun gambir sehingga tidak terlalu padat dan merusak daun. Menurut (Fisabilillah et al., 2018) dan(*[No Title]*, n.d.-b)banyak hal yang harus diperhatikan pada produksi teh di antaranya persiapan pemanenan dan terutama sekali dalam tahapan pencegahan terjadinya oksidasi enzimatik pada bagian daun yang dipanen.

Tahapan kedua merupakan tahapan perendaman. Tujuan utama perendaman bertujuan untuk mengurangi kadar tanin yang tinggi pada daun gambir. Perendaman juga bermaksud untuk membersihkan daun dari kotoran dan serangga yang terbawa saat pemetikan di lapangan. Tanin yang tinggi akan mempengaruhi warna dan citarasa teh gambir. Perendaman dilakukan selama 2 jam menggunakan air bersih. Dari hasil pengamatan di lapangan daun yang diberikan perlakuan perendaman lebih cepat kering dan memiliki warna yang menarik jika dibandingkan dengan daun tanpa perendaman. Kontaminasi yang disebabkan oleh mikroba seperti jamur, rentan terjadi pada daun yang tidak diberikan perlakuan perendaman. Pada produksi teh gambir Kelompok Tani Sembilan ini, perendaman merupakan tahapan terpenting dalam produksi teh. Perbandingan perlakuan ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perbandingan Perlakuan Produksi Teh Gambir

Kondisi	Lama pengeringan	Kontaminasi	Warna
Direndam (2 jam)	4 - 5 hari	tidak ada	cokelat terang
Tidak direndam	7- 10 hari	terlihat warna putih yang diduga hifa jamur	cokelat gelap

Tahapan ketiga adalah proses pengeringan. Pengeringan dilakukan dengan cara penjemuran tidak langsung di bawah cahaya matahari. Plastik dibentangkan di atas daun gambir dan diangkat menggunakan kayu agar uap air yang terbentuk dapat mengalir ke

pinggir taplak penjemuran, sehingga tidak tergenang. Pengeringan menggunakan metode ini diklaim mampu menghasilkan citarasa terbaik. Waktu yang dibutuhkan mulai dari pendederan daun sampai daun dinyatakan kering (kadar air 30%) berkisar 4-5 hari. Mempertahankan kadar air 30% bertujuan untuk memudahkan konsumen pada saat penyeduhan, dengan kadar air tersebut teh akan mudah memberikan warna pada saat diseduh.

Pengemasan diawali dengan memperkecil ukuran serpihan daun gambir menggunakan alu dan lumpang tradisional. Pengemasan menggunakan plastik bening biasa dan direkatkan dengan mesin sealer. Proses produksi teh gambir dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Alur Produksi Teh Gambir Kelompok Tani Sembilan.

Pada Gambar 1. memperlihatkan alur produksi teh gambir mulai dari persiapan pemetikan sampai menjadi segelas teh gambir yang nikmat. Terlihat proses produksi menggunakan metode yang sederhana, sehingga produksi tidak dikerjakan dalam jumlah banyak. Satu kali produksi berkisar 1-2 kg daun kering setiap harinya. Dari 1-2 kg daun kering akan menghasilkan 600 gr teh siap saji yang dikemas menjadi 40 bungkus. Saat ini produksi hanya mampu memenuhi permintaan dari warga sekitar Kelompok Tani Sembilan dan Tanjuang Pati Kabupaten Lima Puluh Kota.

Lama waktu yang diperlukan dalam proses pembuatan teh gambir ini adalah 1 minggu. Proses terlama yaitu pada pengeringan daun gambir yang memakan waktu 4-5 hari tergantung cuaca. Tahapan penggilingan membutuhkan waktu sekitar 2 hari, karena dilakukan secara manual sehingga terbatas jumlah daun yang dapat dihaluskan. Jika dilihat pada gambar 1, plastik penjemuran kapasitasnya 3 kg daun kering, sedangkan setelah daun dinyatakan cukup kering menjadi 1.5 kg. Dari 1.5 kg daun kering akan menghasilkan 65-70 bungkus teh gambir. Harga satu kemasan ditetapkan Rp 8.000 yang dibeli oleh konsumen, sedangkan harga ritel Rp.7.500. HPP produk teh ini adalah sebesar Rp3.000.

KESIMPULAN DAN SARAN

Meningkatkan pendapatan petani gambir di Kapur IX dapat dilakukan menggunakan pendekatan teknologi sederhana untuk memproduksi teh gambir. Teh gambir yang di produksi oleh Kelompok Tani Sembilan memungkinkan petani gambir untuk memperoleh pendapatan selain dari produksi teh gambir yang harganya fluktuasi. Teh gambir yang sudah berhasil di produksi oleh Kelompok Tani Sembilan perlu di standarisasi dan desain kemasan produk, sehingga dapat memperluas pasar.

DAFTAR PUSTAKA

Anjarsari, I. R. D. 2016. Katekin teh Indonesia : prospek dan manfaatnya. In *Kultivasi* (Vol. 15, Issue 2). https://doi.org/10.24198/kltv.v15i2.11871

Azyenela, L. 2018. efek pemberian gambir (uncaria gambir roxb.) terstandarisasi dan gambir yang berasal dari Payakumbuh terhadap perbaikan tukak lambung pada tikus putih jantan. *In Scientia : Jurnal Farmasi dan Kesehatan,* 8(1): 92. https://doi.org/10.36434/scientia.v8i1.149

Edward, Z. 2015. Pemanfaatan fungsi anti oksidan gambir (uncaria gambir) sebagai hepatoprotektor. In *Jurnal Riset Kimia* (Vol. 2, Issue 2, p. 201). https://doi.org/10.25077/jrk.v2i2.163

Ferita, I. 2011. Studi hubungan karakter morfologi, anatomi, dan molekuler terkait potensi kadar katekin pada tanaman gambir (Uncaria gambir (Hunter) Roxb). https://doi.org/10.25077/07301012

Firdausni, F., Yeni, G., Failisnur, F., dan Kamsina, K. 2019. Karakteristik pewarna alam gambir (Uncaria gambir Roxb) untuk produk pangan. In *Jurnal Litbang Industri* (Vol. 9, Issue 2, p. 89). https://doi.org/10.24960/jli.v9i2.5682.89-96

Fisabilillah, A. F. M. S., Al Fattaah Muhammad, & Trimo, L. 2018. Pelanggaran standar operasional prosedur produksi teh iroet. In *Jurnal Agro Industri Perkebunan* (Vol. 6, Issue 1, p. 29). https://doi.org/10.25181/jaip.v6i1.776

Musdja, M. Y., Elvita, L., & Rahayu, N. 2018. Effects of gambir (uncaria gambir roxb) catechins on burn wound healing in male rats. In *Proceedings of BROMO Conference*. https://doi.org/10.5220/0008361002610271

Azmi Dhalimi, 2006. Retrieved December 20, 2020, from https://media.neliti.com/media/publications/158899-ID-permasalahan-gambir-uncaria-gambir-l-di.pdf

AntaraNews. Retrieved December 19, 2020, from https://core.ac.uk/download/pdf/20336654.pdf

Rustiani, E., Indriati, D., & Actia, L. 2019. Formulasi tablet hisap campuran katekin gambir dan jahe dengan jenis pengikat pvp dan gom arab. In *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* (Vol. 6, Issue 1, pp. 334–339). https://doi.org/10.33096/jffi.v6i1.465

Suharman. 2018. Gambir: Peluang Pasar, Budidaya, dan Pengolahannya. Deepublish.

Susanti, E. 2001. Aktivitas katekin terhadap stabilisasi plak (dalam rangka memperkecil resiko serangan jantung). In *el–Hayah* (Vol. 2, Issue 2). https://doi.org/10.18860/elha.v2i2.2214

Syafarud, L. 2020. Ketua AKGI sebut harga gambir masih anjlok. ANTARA. https://www.antaranews.com/berita/1751961/ketua-akgi-sebut-harga-gambir-masih-anjlok pada tanggal 28 September 2020.