

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Luas lahan gambir di Pesisir Selatan adalah sebesar 14.314 Ha dengan produksi gambir yaitu 5.422,60 ton. Tanaman gambir adalah komoditas spesifik lokasi di Sumatera Barat, komoditas ini memiliki peran sebagai mata pencaharian pokok yang tumbuh dan berkembang secara baik di daerah ini yang memiliki peranan penting dalam penerimaan pendapatan masyarakat serta pendapatan daerah dan negara yaitu sebagai komoditas ekspor yang mampu memberikan sumbangan besar untuk negara (Irsadunas, et al 2023).

Pemberdayaan UMKM Gambir yang ada di Sumatera Barat yaitu Kecamatan Tarusan Koto Xi Kabupaten Pesisir Selatan, Gambir Kabupaten Pesisir Selatan Kecamatan Tapan, Di Kabupaten Pesisir Selatan Gambir tersebar di Kecamatan Sutera, Batangkapas, Koto Tarusan XI, IV Jurai, dan Bayang. Dari penelitian Sabarni 2015 yang membahas tentang pengolahan gambir di Indonesia tanaman gambir banyak terdapat diberbagai wilayah, diantaranya sumatra barat dan riau, kedua wilayah ini merupakan 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. 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.

Usaha gambir sdi Kabupaten Pesisir Selatan merupakan usaha utama bagi sebagian masyarakat karena itu dibutuhkan kelayakan usaha yang harus diketahui oleh usaha gambir seperti pemilihan bahan baku, pengolahan yang baik, analisis ekonomi yang strategi untuk meningkatkan kualitas dari suatu produk sehingga perlu analisa ekonomi usaha gambir dan cara pengolahan yang baik dan higienis. Penelitian pada UMKM Wedy Nasruk diteliti yaitu permasalahan pasar gambir

yang tertutup serta dikuasai pengumpulan dan ekspor. Harga yang diterima petani saat ini sangat rendah harga pasar didunia. Menurut Marrus (2002) pengaruh strategi pemasaran adalah suatu proses pemasaran yang berfokus pada tujuan jangka panjang organisasi, disertai penyusunan suatu cara atau upaya bagaimana tujuan tersebut dicapai demi mencapai penjualan yang selalu naik. Jumlah UMKM yang saya teliti ada tiga UMKM. Berdasarkan uraian tersebut maka dilakukan penelitian mengenai analisis usaha pengolahan gambir Kecamatan Tarusan Koto Xi Kabupaten Pesisir Selatan. Penelitian ini berjudul **Proses Pengolahan Gambir Di Pesisir Selatan Dan Penentuan Harga Jual. PADA UMKM PETANI GAMBIR TARUSAN.**

### **1.2 Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui bagaimana cara proses pengolahan gambir di Pesisir Selatan Tarusan, Indrapura, Tapan.
2. Penetapan harga jual dari gambir Pesisir Selatan Tarusan, Indrapura, Tapan.

### **1.3 Manfaat Penelitian**

1. Untuk mengetahui bagaimana cara proses pengolahan gambir dan harga jual di pesisir Selatan Tarusan, Indrapura, Tapan.

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Gambir

Gambir adalah sari getah yang diekstraksi dari daun dan ranting tanaman gambir. 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 di daerah Cina pada waktu itu. Pada zaman Majapahit, gambir digunakan sebagai zat penambah warna. Di Sumatera gambir dikenal dengan nama gambe (Aceh), kaku (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). Nusa Tenggara : tagambe (Bima), gamur (Sumba), gati (Sawu), gambe (Flores), Maluku: gabi (Halmahera), gambe (Ternate). Ekstrak gambir mengandung beberapa komponen yaitu catechin, asam catechu tanat, quersetin, catechu merah, gambir fluoresin, abu, lemak dan lilin. Kandungan utamanya adalah catechin (7-33%) dan asam catechu tannat (20-55%).<sup>1</sup> (Sabarani, 2015).

Menurut Haryanto (2009) taksonomi tanaman gambir adalah sebagai berikut:

Divisi	:Spermatophyta
Subdivisi	:Angiospermae
Kelas	:Dicoliledon
Bangsa	:Rubiaces
Suku	:Rubiaceae
Marga	:Uncaria
Spesies	: <i>Uncaria gambir (Huter) Roxb</i>

Gambir dikenal oleh masyarakat sebagai bahan untuk keperluan adat istiadat, obat diare, obat maag, atau asam lambung. Secara modern gambir banyak digunakan sebagai bahan baku farmasi seperti obat-obatan, bahan perekat, bahan

batik, dan campuran larutan bir. (Heyna, 1987). Gambir juga digunakan dalam penyamak kulit, bahan pencelupan/pewarna ( Fauza, 2011).

## **2.2 Morfologi Tanaman Gambir**

### **1. Daun**

Daun pada tanaman gambir merupakan daun tunggal dengan letak yang saling berhadapan, berbentuk tepi dan daun bergerigi, helain daun tipis, bentuk helai daun bulat, ujung daun meruncing, pangkal daun dan tumpul membulat. Rata-rata daun memiliki panjang 8,2 - 14 cm, lebar 7,2 – 8,2 cm, dan tangkai daun dengan panjang 0,5 – 0,8 cm ( Pitriyah, 2016)

### **2. Tanaman Gambir**

Tanaman gambir merupakan tumbuhan perdu dengan tinggi berkisar 1,5 – 2 m, dapat tumbuh memanjat tanaman lain dengan cara melingkar-lingkar dengan alat pengait kecil dan pipih di antaranya dua tangkai daun yang berhadapan. Tanaman ini memiliki percabangan simpoldial dengan batang bulat, warna batang coklat muda sampai coklat tua, tidak berambut berdaun penumpu agak besar dan bulat (Pitriyah, 2016).

### **3. Bunga Gambir**

Bunga gambir merupakan bunga majemuk tak terbatas yang muncul diantaranya ketiak daun dan mempunyai susunan akropetal dimana semakin muda semakin dekat dengan ujung ibu tangkai , dan bunga seperti ini biasanya mekar berturut-turut dari bawah ke atas. Bunga gambir merupakan sempurna yang memiliki organ bunga yang lengkap. Bunga yang habis masa reseptif akan berkembang menjadi buah, terjadi penyerbukan ditandai dengan rontoknya bunga jantan. (Udarno dan Setyono, 2013).

### **4. Buah Gambir**

Buah gambir terbentuk kapsul, sempit dan panjang yang terbagi menjadi 2 belahan. Memiliki banyak biji yang kecil, halus, berbentuk jarum dan bersayap dengan panjang 1- 2 mm (Pitriyah, 2016). Ukuran polong buah sekitar 3-7 cm, buah muda berwarna hijau muda sehingga hijau tua dan buah matang berwarna kuning kecoklatan kehitaman (Mustika, 2015).

### 2.3. Kandungan Kimia Gambir

**Tabel 2. 1 Kandungan Kimia Gambir di bawah ini:**

<b>NO</b>	<b>Nama Komponen</b>	<b>Persentase</b>
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	Alkoloid	< 1

### 2.4 Neraca Massa

Menurut Maxmilian (Antonius Alexande, 2018) Neraca massa adalah suatu perhitungan yang tepat dari semua bahan-bahan yang masuk, yang terakumulasi dan yang keluar dalam waktu tertentu. Pernyataan tersebut sesuai dengan hukum kekekalan massa yakni: massa tak dapat dijelmakan atau dimusnahkan.

#### 2.4.1 Pengolahan

Proses pembuatan gambir mulai dari bahan mentah sampai siap di jual melalui beberapa tahap sebagai berikut:

##### 1. Perebusan Daun

Perebusan daun dilakukan melalui dua tahap perebusan dengan lama waktu perebusan setiap tahap antara 30 menit sampai 60 menit. Pada tahap pertama daun gambir basah atau segar direbus dengan menggunakan air bersih. Perebusan pertama ini menyebabkan jumlah air di dalam dandang berkurang. Selanjutnya ke dalam dandang ditambahkan air baru sampai batas saat perebusan pertama di mulai kembali proses perebusan. Setelah perebusan tahap kedua, daun diangkat dan ditiris kemudian di press dengan alat kempa sederhana. Daun yang sudah dipress dibuang dan cairan getah yang keluar dari alat kempa ditampung dan dimasukkan

kembali ke dalam dandang yang berisi air rebusan. Kemudian air rebusan didinginkan sampai terbentuk edapan sempurna. Selanjutnya edapan dipisah, ditiris, di cetak, dan di keringkan.

## 2. Pengempaan daun

Daun gambir yang telah direbus dimasukkan ke dalam karung kemudian di letakkan di antara dua buah kayu, kedua kayu tersebut disatukan menggunakan besi yang salah satu ujungnya berupa kait. Bagian ujung yang lain berupa ulur yang berfungsi sebagai pengunci dengan cara memutar *skrup* yang terletak pada kayu bagian bawah. Dengan demikian kayu pada bagian atas akan menekan daun sejalan dengan putaran *skrup* pengunci.

## 3. Penedapan

Cairan getah dari proses perebusan daun dua tahap pertama dan tahap kedua disaring dan dipindah ke dalam wadah penedapan (*pelangkab*) dengan sempurna ditambahkan bahan pemancing. Bahan pemancing ini dibuat dari daun gambir rebusan tahap pertama (100-200g) ditambah air rebusan (1 liter) kemudian diremas-remas sehingga keluar cairan getah gambir secara getah berwarna putih lalu disaring, cairan yang telah disaring dimasukkan ke dalam masing-masing wadah penedapan yang telah berisi getah gambir secara merata. Proses penedapan 12 jam untuk selanjutnya dilakukan penirisan endapan.

## 4. Penirisan endapan

Penirisan endapan gambir dilakukan dengan cara memasukkan endapan gambir ke dalam garung goni, kemudian karung di gantung. Lama waktu penirisan 12 jam.

## 5. Pencetakan

Pencetakan menggunakan batok kelapa dengan diameter berkisar 9 sampai 12 .cm dan tebal 2 sampai 3 cm. Edapan gambir dimasukkan ke dalam cetakan kemudian diletak di atas pencetakan dengan posisi *terlungkup* (bagian atas menghadap ke bawah). Pencetakan dilakukan

dengan di tanah yang rata dilapisi abu pembakaran kemudian di atas abu pembakaran dilapisi kain dengan tujuan agar cairan yang masih ada ikut terserap ke dalam abu pembakaran.

#### 6. Pengerinan

Gambir yang sudah dicetak disusun di atas rak pengering yang terbuat dari anyaman bambu selanjutnya dijemur dengan sinar matahari selama 60 jam dan pengeringan dengan oven juga membutuhkan waktu selama 60 jam dengan suhu oven 50 Oc.

### **2.5 Analisis Ekonomi**

#### **2 5.1 Pengertian Dan Pengklafikasian Biaya**

Pengertian biaya adalah nilai tukar, pengeluaran, pengorbanan untuk memperoleh manfaat. Menurut Baridwan (2008), biaya adalah aliran keluar atau pemakaian lain aktifitas atau timbulnya utang (atau kombinasi keduanya) selama suatu periode yang berasal dari penyerahan atau pembuatan barang, penyerahan jasa, atau dari pelaksanaan kegiatan lain yang merupakan kegiatan utama badan u