

**PROSES PENGOLAHAN GAMBIR DI PESISIR SELATAN DAN
PENENTUAN HARGA JUAL**

SKRIPSI

**Diusulkan Sebagai Salah Satu Syarat Memeperoleh Gelar Sarjana Teknologi
Industri Pertanian**

Nabilla Olga Minerva
20180001



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS FARMASI SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS DHARMA ANDALAS
PADANG
2024**

**PROSES PENGOLAHAN GAMBIR DI PESISIR SELATAN DAN
PENENTUAN HARGA JUAL**

SKRIPSI

**Diusulkan Sebagai Salah Satu Syarat Memeperoleh Gelar Sarjana Teknologi
Industri Pertanian**

Nabilla Olga Minerva

20180001



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN FALKULTAS
FARMASI, SAINS DAN TEKNOLOGI UNIVERSITAS DHARMA
ANDALAS**

**HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASIKAN TUGAS AKHIR UNTUK
KEPENTINGAN AKADEMIK**

Saya Mahasiswa Universitas Dharma Andalas yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama lengkap : Nabilla Olga Minerva
No BP : 20180001
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Jenis Tugas Akhir : Skirpsi

Demi pengembangan ilmu , menyetujui untuk memberi kepada Universitas Dharma Andalas hak atas publikasi online tugas akhir saya yang berjudul "PROSES PENGOLAHAN GAMBIR DI PESISIR SELATAN DAN PENENTUAN HARGA JUAL" beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Universitas Dharma Andalas juga berhak untuk menyimpan , mengelola, merawat dan mempublikasikan karya saya di atas selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis dan sebagai pemilik hak cipta. Demikian pertanyaan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Universitas Dharma Andalas juga berhak untuk menyimpan , mengelola, merawat dan mempublikasikan karya saya di atas selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis dan sebagai pemilik hak cipta. Demikian pertanyaan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, 28 Maret 2024

Mahasiswa Yang Bersangkutan



Nabilla Olga Minerva

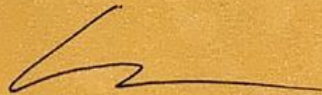
20180001

PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "PROSES PENGOLAHAN GAMBAR DI PESISIR SELATAN DAN PENENTUAN HARGA JUAL" yang saya susun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana Teknologi Industri Pertanian merupakan hasil karya tulis saya sendiri, kecuali kutipan dan rujukan yang masing-masing sudah dijelaskan sumbernya. Sesuai dengan norma kaidah dan etika penulisan karya ilmiah.

Padang, 28 Maret 2024

Mahasiswa Yang Bersangkutan



Nabilla Olga Minerva

20180001

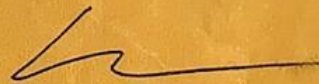
HALAMAN PENGESAHAN

"PROSES PENGOLAHAN GAMBIR DI PESISIR SELATAN DAN
PENENTUAN HARGA JUAL"

Nama : Nabilla Olga Minerva
No.Bp : 20180001
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian

Padang, Februari 2024

Mahasiswa Yang Bersangkutan,



Nabilla Olga Minerva
20180001

Menyetujui,

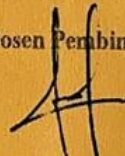
Dosen Pembimbing 1



Prof. Dr. rer. nat. Ir. Anwar kasim

NIDN. 0027015503

Dosen Pembimbing 2



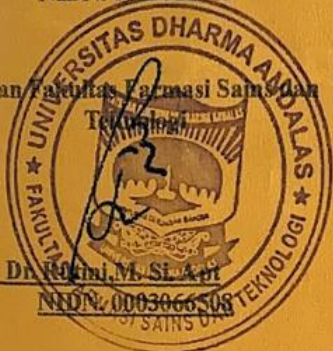
Dr. Sri Mutiar, S.Pt., MP

NIDN.1026028902

Mengetahui,

Dekan Fakultas Farmasi Sains dan

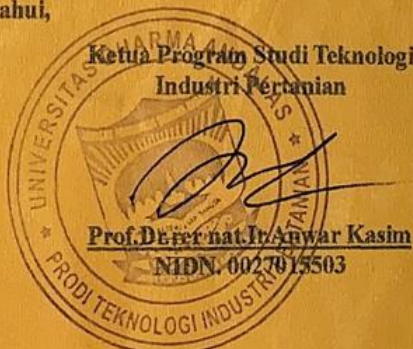
Teknologi



Dr. Rizki M. Si Aji

NIDN. 0003066508

Ketua Program Studi Teknologi
Industri Pertanian



Prof. Dr. rer. nat. Ir. Anwar Kasim

NIDN. 0027015503



Skripsi ini telah di uji dipertahankan di depan Sidang Panitia
Ujian Sarjana Program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas
Dharma Andalas Padang, Pada Tanggal 24 Februari 2024

No	Nama	Tanda Tangan	Jabatan
1	Dr. Sri Mutiar, S.Pt., MP		Ketua
2	Prof. Dr. rer nat. Ir. Anwar kasim		Sekretaris
3	Ariyetti., M.Si		Anggota
4	Ruri Wijayanti, S.TP., M.Si		Anggota

BIODATA PENULIS

Nabilla Olga Minerva lahir di Tapan pada tanggal 11 Mei 2001. Merupakan anak dari pasangan Ayahda Budi Sandra dan Ibunda Iis Maini. Pada tahun 2014 penulis menamatkan sekolah pada SD N 18 Nilau dan melanjutkan pendidikan ke SMP N 1 Basa Ampek Balai Tapan dan lulus pada tahun 2017. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan ke SMA N 1 Basa Ampek Balai Tapan dan lulus pada tahun 2020. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan S1 Teknologi Industri Pertanian Di Universitas Dharma Andalas hingga akhirnya bisa menyelesaikan pendidikan pada tahun 2024 dengan karva tulis yang berjudul "PROSES PENGOLAHAN GAMBIR DI PESISIR SELATAN DAN PENENTUAN HARGA JUAL".

Berkat petunjuk dan pertolonga ALLAH SWT, penulis berhasil menyelesaikan pengerjaan tugas akhir skripsi ini. Semoga dengan penulis tugas akhir skripsi ini mampu memberi kontribusi positif bagi dunia pendidikan.

Padang, 28 Maret 2024

Mahasiswa yang bersangkutan



Nabilla Olga Minerva

20180001

UCAPAN TERIMA KASIH

:

1. Orang Tua tercinta terimakasih untuk segala perjuangan dan pengorbanannya baik dari segi moral dan material, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian ini dengan baik.
2. Bapak Prof. Dr. rer. nat. Ir. Anwar Kasim selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Dharma Andalas.
3. Ibu Lisa Yusmita, S.TP., M.P selaku Dosen Pembimbing Akademik.
4. Bapak Prof. Dr. rer. nat. Ir. Anwar Kasim selaku Dosen Pembimbing 1 dalam menyusun proposal penelitian ini.
5. Ibu Dr. Sri Mutiar, S.Pt., MP selaku Dosen Pembimbing 2 dalam menyusun proposal penelitian ini.
6. Teman-teman mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pertanian angkatan 2020 yang telah membantu secara langsung maupun tidak secara langsung dan semoga sukses di masa mendatang.

PROSES PENGOLAHAN GAMBIR DI PESISIR SELATAN DAN PENENTUAN HARGA JUAL

**Nabilla Olga Minerva, Prof. Dr. Rer.nat Ir. Anwar Kasim., Dr. Sri Mutiar, S.
Pt. MP**

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah (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. Metode Penelitian ini menggunakan Racangan kualitatif dengan 3 kali ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah perbedaan Tempat pengolahan UMKM Gambir di Tarusan, Tapan, Indrapura. Hasil penelitian menunjukkan perbedaan hasil dari ketigsa UMKM tersebut. Kadar air, Kadar bahan tak larut dalam air, Kadar tak larut dalam alkohol dan rendemen. Hasil kadar Air Tarusan 1.13%, Hasil kadar air Indrapura 6,66% dan Hasil Kadar Tapan 12%. Hasil kadar bahan tak larut dalam air yang dihasilkan UMKM Tarusan 0,01%, Hasil UMKM Tapan 0,21%, Hasil UMKM Indrapura 0,30%. Hasil kadar bahan tak larut dalam alkhoh yang dihasilkan UMKM Tarusan 2,98%, Hasil UMKM Tapan 1,54%, Hasil UMKM Indrapura 3.00%. Hasil rendemen Gambir dari UMKM Tarusan 6,66%, Hasil Gambir UMKM tapan 6,66% dan hasil Gambir UMKM Indrapura 6,66%. Dari ketiga UMKM Gambir memenuhi SNI 01-3391-2000 Kadar air, Kadar bahan tak larut dalam air, Kadar bahan tak larut dalam alkohol dan Rendemen.

Kata Kunci : Pengolahan Gambir Dengan Tiga UMKM Yang Berbeda

GAMBIR PROCESSING PROCESS IN THE SOUTH PESISIE AND SELLING PRICE DETERMINATION

**Nabilla Olga Minerva, Prof. Dr. Rer.nat Ir. Anwar Kasim., Dr. Sri Mutiar, S.
Pt. MP**

Abstract

The objectives of this research are (1) To find out how gambier is processed in Pesisir Selatan Tarusan, Indrapura, Tapan. (2) Determining the selling price of the gambier Pesisir Selatan Tarusan, Indrapura, Tapan. This research method uses a qualitative design with 3 replications. The treatment in this research is the difference in processing places for Gambir MSMEs in Tarusan, Tapan, Indrapura. The research results show differences in the results of the three MSMEs. Water content, insoluble content in water, insoluble content in alcohol and yield. Tarusan water content results were 1.13%, Indrapura water content results were 6.66% and Tapan water content results were 12%. The results of the levels of water-insoluble materials produced by MSMEs in Tarusan were 0.01%, the results of MSMEs in Tapan were 0.21%, the results of MSMEs in Indrapura were 0.30%. The results of the levels of insoluble substances in alcohol produced by MSME Tarusan were 2.98%, the results of MSME Tapan were 1.54%, the results of MSME Indrapura were 3.00%. Gambir yield from UMKM Tarusan was 6.66%, Gambir UMKM Tapan yield was 6.66% and Gambir UMKM Indrapura yield was 6.66%. Of the three Gambir MSMEs they meet SNI 01-3391-2000 Water content, content of insoluble materials in water, content of insoluble materials in alcohol and yield.

Keywords: Gambier Processing with Three Different MSMEs

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan rahmat karunia serta hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi. Penulis mengucap banyak terima kasih dan sayang. Terima kasih juga penulis ucapkan kepada dosen pembimbing bapak Prof. Dr. Rer. nat. ANWAR KASIM sebagai pembimbing I dan Ibu Dr. SRI MUTIAR, SPT.MP sebagai pembimbing II yang telah memberikan waktu, kesempatan arahan dan bimbingan dalam penulisan skripsi ini. Penulis juga ucapkan terima kasih kepada semua dosen program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Dharma Andalas yang telah memberikan masukan kepada penulis dalam penulisan skripsi ini.

Akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul " PROSES PENGOLAHAN GAMBIR DI PESISIR SELATAN DAN PENENTUAN HARGA JAUL". Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu maka penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat untuk perkembangan ilmu pengetahuan dimasa yang akan datang.

Padang, 28 maret 2024



Nabilla Olga Minerva

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	2
1.3 Manfaat Penelitian.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Gambir.....	3
2.2 Morfologi Tanaman Gambir.....	4
2.3. Kandungan Kimia Gambir	5
2.4 Neraca Massa	5
2.4.1 Pengolahan.....	5
2.5 Analisis Ekonomi	7
2 5.1 Pengertian Dan Pengklafikasian Biaya.....	7
BAB III METODE PENELITIAN	8
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	8
3.2 Bahan Dan Alat Penelitian	8
3.3 Pelaksanaan Penelitian	8
3.3.1 Pengumpulan Data Profil UMKM Petani Gambir Di Tarusan.....	8
3.3.2 Proses Pengolahan Gambir	8
3.3.3 Analisis Karakteristik Gambir	8
3.4 Pengamatan Produk Gambir.....	9
3.4.1 Rendemen	9
BAB IV PEMBAHASAN.....	10
4.1 Proses Pengolahan Gambir Di UMKM Tarusan	10
4.2 Flowchart Pengolahan Gambir Tarusan, Tapan, Indrapura.....	14
4.3 Proses Pengolahan Gambir Di UMKM Sungai Gambir Tapan.....	15
4.4 Proses Pengolahan Gambir Di UMKM Pancung Soal Indrapura	16

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	22
5.1 Kesimpulan.....	22
5.2 Saran.....	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN.....	24

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Kimia Gambir Di Bawah Ini:	5
Tabel 4. 1 Rendemen Dan Analisis Gambir.....	18
Tabel 4. 2 Pengolahan Gambir Di Pesisir Selatan Tarusan, Tapan ,Indrapura	19
Tabel 4. 3 Tabel Pengolahan Tabel Biaya Tetap	20
Tabel 4. 4 Biaya Produksi Per Seminggu Kali Proses Di Umkm Tarusan	20
Tabel 4 5 Besarnya Biaya Investasi Umkm Di Tarusan	21

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Pemanenan Daun Gambir.....	10
Gambar 4. 2 Perebusan Daun Daun	11
Gambar 4. 3 Pengempaan Daun.....	11
Gambar 4. 4 Pengendapan.....	12
Gambar 4. 5 Penirisan Endapan	12
Gambar 4. 6 Pencetakan.....	12
Gambar 4. 7 Pengering.....	13

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses kadar Bahan Tak Larut Dalam Alkohol	24
Lampiran 2. Proses kadar Bahan Tak Larut Dalam Air	25
Lampiran 3. Proses kadar Air	26
Lampiran 4. Gambar Gambir Di Pesisir Sealatan	27

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 di 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 di dunia. 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), 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). Nusa Tenggara : tagambe (Bima), gamur (Sumba), gati (Sawu), gambe (Flores), Maluku: gabi (Halmahera), gambe (Ternate). Ekstrak gambir mengandung beberapa komponen yaitu cathecin, asam catechu tanat, quersetin, catechu merah, gambir fluoresin, abu, lemak dan lilin. Kandungan utamanya adalah catechin (7-33%) dan asam catechu tannat (20-55%).¹ (Sabarani, 2015).

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

Divisi	:Spermatophyta
Subdivisi	:Angiospermae
Kelas	:Dicolyledon
Bangsa	:Rubiaceae
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 penyemak 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, helai 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:

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	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 kedalam 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 edapan gambir dilakukan dengan cara memasukkan edapan 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. Pengeringan

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

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di UMKM Petani Gambir Kabupaten Pesisir Selatan, Kecamatan Cutra yang diambil beberapa nagari yaitu: Tarusan, Indrapura, Tapan. Dengan cara wawancara kepada narasumber petani gambir dan dilaksanakan pada laboratorium teknologi dan pengolahan pangan, laboratorium analisis, sifat bahan dan produk agroindustri pertanian universitas dharma andalas, pada bulan februari.

3.2 Bahan Dan Alat Penelitian

Bahan yang digunakan adalah Timbangan analiptik, alkohol, aquades, oven, gelas piala, gelas ukur, vacum, kertas saring.

3.3 Pelaksanaan Penelitian

3.3.1 Pengumpulan Data Profil UMKM Petani Gambir Di Tarusan

Data usaha petani gambir di Tarusan kecamatan cutra adalah data yang diperoleh langsung dari sumber yang diteliti melalui wawancara dengan usaha gambir yang diambil dari (1) pengolah di Tarusan, (2) Data usaha petani di Sungai Gambir kecamatan talang balarik tapan (3) Data usaha petani Pancung Soal. data yang diperoleh langsung dari sumber yang diteliti melalui wawancara dengan narasumber pemilik UMKM. (3) Data usaha petani gambir di indrapura kecamatan pancung soal data yang di peroleh langsung dari sumber yang diteliti melalui wawancara dengan narasumber pemilik UMKM.

3.3.2 Proses Pengolahan Gambir

Pada penelitian ini dilakukan pengamatan proses pengolahan dari daun dan ranting samapai menjadi gambir, pada tahap ini diamati teknologi pengolahan yang digunakan oleh UMKM petani gambir di Tarusan, Tapan, Indrapura.

3.3.3 Analisis Karakteristik Gambir

Analisis yang dilakukan terhadap produk gambir yang dihasilkan sekelompok usaha gambir petani gambir tarusan adalah analisis kadar air. Kadar zat tak larut dalam air, kadar zat yang tidak larut dalam alkhol, dan kadar abu.

3.4 Pengamatan Produk Gambir

3.4.1 Rendemen

Rendemen adalah persentase bahan baku utama yang menjadi produk akhir. Ini dapat dinyatakan dalam desimal atau persen (Muchtadi dan Sugiono,1992).

Dengan perhitungan sebagai berikut: Rendemen $\% = \frac{\text{bahan yang dihasilkan}}{\text{bahan baku}} \times 100\%$

BAB IV PEMBAHASAN

4.1 Proses Pengolahan Gambir Di UMKM Tarusan

1. Pemanenan Daun Gambir

Panen dilakukan dengan cara memotong ranting berserta daun dengan alat tuai dan dimasukkan kedalam keranjang dari rotan dan dibawa ketempat pengolahan. Pemanenen di pagi hari dan dimasukkan kedalam keranjang.



Gambar 4. 1 Pemanenan Daun Gambir

2. Perebusan

Perebusan daun dilakukan melalui dua tahap perebusan dengan lama perebusan untuk setiap tahap antaranya 30 sampai 60 menit. Pada tahap pertama, daun gambir yang basah atau segar direbus dengan menggunakan air bersih sebanyak 25 liter. Perebusan pertama ini menyebabkan jumlah air didalam dandang berkurang. Selanjutnya kedalam dandang ditambahkan air sebanyak 25 liter lagi baru sampai batas saat perebusan pertama dimulai kembali proses perebusan, Setelah perebusan tahap kedua, daun diangkat dan ditiriskan, kemudian dikempa dengan alat kempa sederhana. Daun yang sudah dikempa dibuang dan cairan getah yang keluar dari alat kempa ditampung dan dimasukkan kembali ke dalam dandang yang berisi air rebusan. Kemudian air rebusan tersebut didinginkan sampai berbentuk endapan sempurna. Selanjutnya endapan dipisahkan , ditiriskan, dicetak dan dikering.



Gambar 4. 2 Perebusan Daun Daun

3. Pengempaan daun

Daun gambir yang telah direbus dimasukkan kedalam karung, kemudian diletakkan diantara dua buah kayu. Kedua kayu tersebut disatukan dengan menggunakan besi yang salah satu ujungnya berupa kait. Bagian ujung yang lain berupa ulir yang berfungsi sebagai pengunci dengan cara memutar *skrup* yang terlatak pada kayu bagian bawah. Dengan demikian kayu pada bagian atas akan menekan daun sejalan dengan putaran *sekrup* pengunci.



Gambar 4. 3 Pengempaan Daun

4. Penedapan

Cairan getah dari proses perebusan daun tahap pertama dan tahap kedua disaring dan dipindahkan kedalam wadah pengedapan (*pelangkah*). Agar pengedapan berlangsung dengan sempurna, ditambahkan tahap pemancing. Bahan pemancing ini dibuat dari daun gambir rebusan tahap pertama (45 kg) ditambah air rebusan 25 liter kemudian diremas-remas sehingga keluar cairan getah gambir berwarna putih, lalu cairan disaring. Cairan yang di saring dimasuk kedalam masing-masing wadah

pengedapan yang telah berisi getah gambir secara merata. Proses pengedapan berlangsung selama 12 jam untuk selanjutnya dilakukan penirisan endapan.



Gambar 4. 4 Pengedapan

5. Penirisan Endapan

Penirisan endapan gambir dilakukan dengan cara memasukkan endapan gambir kedalam karung goni, kemudian karung digantung. Lama waktu penirisan 12 jam.



Gambar 4. 5 Penirisan Endapan

6. Pencetakan

Pencetakan menggunakan batok kelapa dengan diameter berkisar 9 sampai 12 cm dan tebal 2-3 cm. endapan gambir dimasukkan kedalam cetakan, kemudian diletakkan diatas alas pencetakan dengan posisi *terlungkup* (bagian atas menghadap kebawah), pencetakan dilakukan ditanah yang rata dan dilapisi dengan abu pembakaran, kemudian di atas abu pembakaran dilapisi kain, dengan tujuan agar cairan yang masih ada ikut terserap ke dalam abu pembakaran.



Gambar 4. 6 Pencetakan

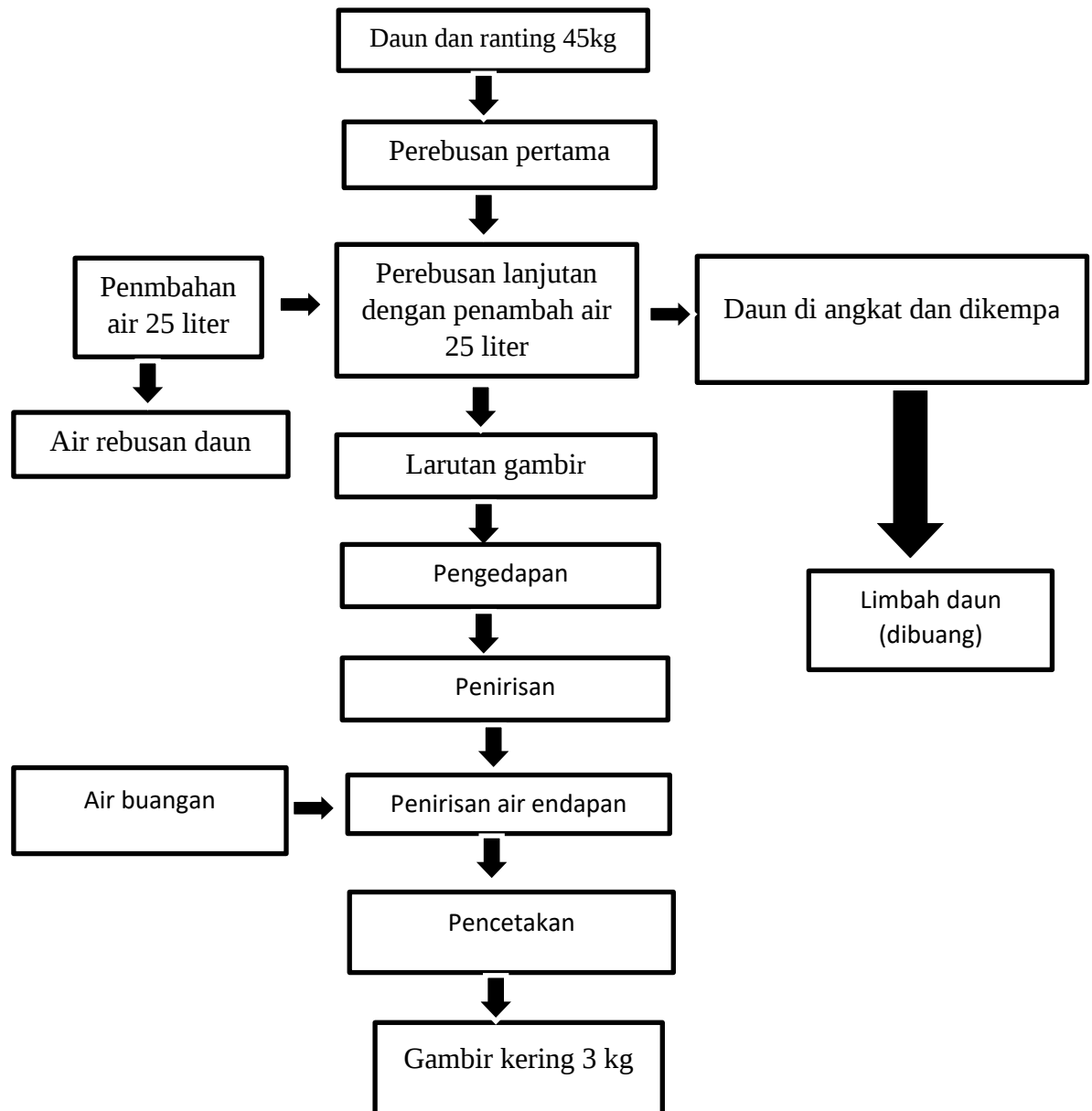
7. Pengeringan

Gambir yang sudah dicetak , disusun di atas rak pengering yang terbuat dari anyaman bambu, selanjutnya dijemur atau diletakkan diatas tungku pemanasan atau dibawah sinar matahari.



Gambar 4. 7 Pengering

4.2 Flowchart Pengolahan Gambir Tarusan, Tapan, Indrapura



4.3 Proses Pengolahan Gambir Di UMKM Sungai Gambir Tapan

1. Pemanenan Daun Gambir

Panen dilakukan dengan cara memotong ranting berserta daun dan dimasukkan kedalam keranjang rotan dan dibawa ketempat pengolahan. Pemanenan dimulai pagi hari.

2. Perebusan

Perebusan dilakukan dua tahap perebusan antara 30 sampai 60 menit. Tahap pertama daun gambir direbus dengan menggunakan air bersih. Dalam tahap pertama perebusan menyebabkan jumlah air di dalam dandang berkurang dan selanjutnya di tambah air baru. Setelah perebusan tahap kedua daun di angkat dan ditiriskan dan kemudian dikempa dengan alat kempa sederhana. Daun yang sudah di kempa ditampung dan dimasukkan kembali kedalam dandang yang berisi air rebusan. Kemudian air rebusan tersebut didinginkan sampai terbentuk endapan selanjutnya endapan dipisahkan, ditiris, dicetak dan dikeringkan.

3. Pengempaan Daun

Daun gambir yang sudah direbus dimasukkan kedalam karung dan diletakkan dua buah kayu. Kedua buah kayu disatukan dengan menggunakan besi yang salah satu ujungnya berupa kait. Bagian ujung berupa ulir berfungsi pengunci dengan cara memutar sekrup yang terletak pada kayu bagian bawah. Kayu bagian atas akan menekan daun sejalan dengan putaran sekrup pengunci.

4. Pengendapan

Cairan getah proses perebusan daun tahap pertama dan tahap kedua disaring dan dipindahkan kedalam wadah agar pengendapan berlangsung dengan cara sempurna. Dan ditambah bahan pemancing yang dibuat dari daun gambir dengan perebusan tahap pertama. Kemudian diremas-remas agar cairan getah gambir yang berwarna putih lalu cairan disaring, cairan yang disaring masukkan kedalam wadah pengendapan yang telah berisi getah gambir secara merata. pengendapan dilakukan 12 Jam dan selanjutnya dilakukan tahap penirisan.

5. Penirisan Endapan

Penirisan gambir dilakukan dengan cara memasukkan endapan gambir kedalam karung goni setelah itu digantung . lama waktu penirisan 12 jam.

6. Pencetakan

Pencetakan menggunakan batok kelapa. Endapan dimasukkan kedalam cetakkan, kemudian diletakkan alas cetakkan dengan posisi terkelungkup (bagian atas menghadap kebawah) pencetakan harus dilakukan ditanah rata dan dilapisi dengan abu pembakaran kemudian di atas abu dilapisi kain dengan tujuan agar cairan akan terserap kedalam abu pembakaran.

7. Pengeringan

Gambir yang sudah di cetak disusum di atas rak pengering yang terbuat dari anyaman bambu dan selanjutnya dijemur di bawah sinar matahari sampai gambir benar-benar kering.

4.4 Proses Pengolahan Gambir Di UMKM Pancung Soal Indrapura

1.Pemanenan Daun Gambir

Panen dilakukan dengan cara memotong ranting dan daun yang dimasukkan kedalam keranjang rotan dan dibawa ketempat pengolahan.

2. Perebusan

Perebusan dilakukan dua tahap perebusan antara 30 sampai 60 menit. Tahap pertama daun gambir direbus dengan menggunakan air bersih. tahap pertama perebusan akan menyebabkan jumlah air di dalam dandang berkurang dan harus di tambah air baru. Setelah perebusan tahap kedua daun di angkat dan ditiriskan kemudian dikempa dengan alat kempa sederhana. Daun yang sudah di kempa ditampung dan dimasukkan kembali kedalam dandang yang berisi air rebusan. Kemudian air rebusan tersebut didinginkan sampai terbentuk endapan selanjutnya endapan dipisahkan, ditiris, dicetak dan dikeringkan.

3. Pengempaan Daun

Daun gambir yang sudah direbus dimasukkan kedalam karung dan diletakkan dua buah kayu. Kedua buah kayu disatukan dengan menggunakan besi yang salah satu ujungnya berupa kait. Bagian ujung berupa ulir berfungsi pengunci

dengan cara memutar sekrup yang terletak pada kayu bagian bawah. Kayu bagian atas akan menekan daun sejalan dengan putaran sekrup pengunci.

4. Penedapan

Cairan getah proses perebusan daun tahap pertama dan tahap kedua terlebih dahulu harus disaring dan dipindahkan kedalam wadah agar penedapan berlangsung dengan cara sempurna dan baik. Dan ditambah bahan pemancing yang dibuat dari daun gambir dengan perebusan tahap pertama. Kemudian diremas-remas agar cairan getah gambir yang berwarna putih lalu cairan disaring, cairan yang disaring masukkan kedalam wadah penedapan yang telah berisi getah gambir secara merata. penedapan dilakukan 12 Jam dan selanjutnya dilakukan tahap penirisan.

5. Penirisan Endapan

Penirisan gambir dilakukan dengan cara memasukkan endapan gambir kedalam karung goni setelah itu digantung . lama waktu penirisan 12 jam.

6. Pencetakan

Pencetakan menggunakan batok kelapa. Endapan dimasukkan kedalam cetakkan, kemudian diletakkan alas cetakkan dengan posisi terkelungkup (bagian atas menghadap kebawah) pencetakan harus dilakukan ditanah rata dan dilapisi dengan abu pembakaran kemudian di atas abu dilapisi kain dengan tujuan agar cairan akan terserap kedalam abu pembakaran.

7. Pengeringan

Gambir yang sudah di cetak dan disusun yang terbuat dari anyaman bambu dan selanjutnya di jemur.

Tabel 4. 1 Rendemen Dan Analisis Gambir

No	Parameter yang diamati	Tapan	Tarusan	Indrapura
1.	Rendemen (%)	6,66%	6,66%	6,66%
2.	Kadar bahan tak larut dalam air	0,21%	0,01%	0,30%
3.	Kadar bahan tak larut dalam alkohol	1.54%	2,98%	3.00%
4.	Kadar air	12%	6,66%	1,13%

Adapun hasil gambir produksi dari masing-masing daerah adalah sebagai berikut:



Gambir Tapan



Gambir Tarusan



Gambir Indrapura

Dari gambar diatas berat gambir tersebut berbeda-beda. Gambir Tarusan memiliki berat satu bulatan yaitu 24.18, Tapan memiliki berat 28.48, Indrapura 29.23. Berat gambir yang tertinggi dari tiga UMKM tersebut gambir terdapat dari UMKM Indrapura dan berat yang terendah terdapat UMKM Tarusa

Tabel 4. 2 Pengolahan Gambir Di Pesisir Selatan Tarusan, Tapan ,Indrapura

NO	Proses Pengolahan	Proses gambir tarusan	Proses kerja talang bararik tapan	Proses kerja indrapura
1.	Daun dan ranting	3 jam	4 jam	3 jam
2.	Pencucian	1 menit	1 menit	1 menit
3.	Perebusan	1 jam dan 30 menit dilakukan pembalikan	1 jam dan 30 menit dilakukan pembalikan	1 jam dan 30 menit dilakukan pembalikan
4.	Daun diingkat dan di tumbuk	15 menit	20 menit	15menit
5.	Pengepresan	30menit	30 menit	30menit
6.	Penyaringan	10 menit	10 menit	10menit
7.	Pengedapan	5 jam	10 jam	24 jam
8.	Pencetakan	1 jam	2 jam	1 jam
9.	Pengeringan	24 jam	24 jam	24jam
10.	Gambir kering	72 jam	72 jam	72jam
11.	Gambir basah	48jam	48jam	48jam
12.	Kayu	0,5kubik	0,5kubik	0,10kubit
13.	Harga gambir basah	1 kg	1 kg	1 kg
14.	Harga gambir kering	1 kg	1 kg	1 kg
15	Total jumlah jam kerja	2.42.5	2.18.5	226.1

4. 3 TABEL PENGOLAHAN TABEL BIAYA TETAP

NO	Nama bahan	Biaya kerja petani tarusan	Biaya kerja petani talang balarik tapan	Biaya kerja petani indrapura
1.	Keranjang Rotan	Rp.100.000	Rp.100.000	Rp.100.000
2.	Tungku	Rp.350.000	Rp.350.000	Rp.350.000
3.	Panci	Rp.35.000	Rp.30.000	Rp.40.000
4.	Ember	Rp.10.000	Rp.10.000	Rp.10.000
5.	Dongkrak	Rp.130.000	Rp.125.000	Rp.125.00
6.	Keranjang rontan	Rp.100.000	Rp.100.000	Rp.100.000
7.	Air	-	-	-
Total		Rp.825.000	Rp.915.000	Rp.825.000

Tabel 4. 4 BIAYA PRODUKSI PER SEMINGGU KALI PROSES DI UMKM TARUSAN

Total biaya Variabel produksi per satu kali proses				
No	Uraian	Kuantitas	Harga Satuan	Harga Total
1	1 kg (daun atau ranting gambir)	1 kg (daun atau ranting gambir)	Rp.4.000	Rp.28.000
2.	Kayu	0,5 kubik (satu bakar)	50.000	Rp.50.000
3.	Gaji karyawan	3 (orang)	200.000	Rp.1,400.000
Total biaya variabel			Rp.650.000	Rp.1,478.000

Tabel 4 5 BESARNYA BIAYA INVESTASI UMKM DI TARUSAN

No	Jenis	Kuantitas (unit)	Harga santuan (Rp)	Total (Rp) (10%)	Umur ekonomis (tahun)	Nilai Akhir(Rp)
1.	Keranjang Rotan	1	100.000	100.000	1	10.000
	Tungku	1	250.00	250.000	1	25.000
	Panci	1	100.000	100.000	1	10.000
	Ember	2	20.000	40.000	1	4.000
	Dongkrak	1	130.000	130.00	1	13.000
	Total					62.000

Perhitungan Harga jual

Biaya produksi = Biaya Variabel+ biaya inverstasi

$$= \text{Rp. } 1.478.000 + \text{Rp.}62.000$$

$$= \text{Rp. } 1.540.000,-$$

Biaya untuk setiap kilogram gambir = $\text{Rp. } 1.540.000 / 21 \text{ kg}$

$$= \text{Rp. } 73.333,33/ \text{ kg}$$

Jika marginal keuntungan produksi adalah 10%. Maka harga jual yang ditetapkan untuk gambir asal Tarusan adalah = $\text{Rp.}80.666/ \text{ kg}$

Dibandingkan dengan harga pasar yang diambil dari petani sudah mendapatkan dengan keuntungan 5%seharusnya keuntungan

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa: Pengolahan gambir yang dilakukan oleh petani gambir di Tarusan, Tapan, Indrapura secara umum menggunakan teknologi sederhana, dengan rendemen gambir yang dihasilkan Tarusan dan Indrapura adalah 6,66% dan rendemen daerah Tapan 8.88%. Harga jual gambir di tarusan, Tapan Rp.80.000 dengan keuntungan 5%, harga jual gambir. harga jual gambir di indrapura Rp.90.000 dengan keuntungan 6%. Gambir yang dihasilkan memiliki kadar air di Petani Tarusan 6,66%, Petani Tapan 1,13%, Petani Indrapura 12%. Gambir yang dihasilkan memiliki kadar bahan tak larut dalam air di petani Tarusan 0,21%, petani Tapan 0,01%, Petani Indrapura 0,03%. Gambir yang dihasilkan memiliki kadar bahan tak larut dalam alkohol di petani Tarusan 2,98%, Tapan 1.54%, Indrapura 3.00%.

5.2 Saran

Pengolahan masih membutuhkan waktu lama sehingga penentuan teknologi untuk meningkatkan nilai produksi, petani perlu kembali harga jual agar memperoleh keuntungan yang sesuai dengan harga yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Almizan, dkk., 2023. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Gambir Di Kecamatan Sutra Kabupaten Peisisir Selatan. Jurnal Informatika Ekonomi Bisnis Vol. 5 No. 2 Hal: 318-232 e-ISSN: 2714-8491.
- Fauza, H. 2011. Pengembangan Usaha dan Industri Gambir di Sumatera Barat. Seminar Nasional Reformasi Pertanian Terintegrasi Menuju Kedaulatan Pangan. Padang 20 Oktober 2011.
- Sabarni, 2015 . Teknik Pembuatan Gambir (Uncaria gambir Roxb) Secara Tradisional ., JISTech (Journal of Islamic Science and Technology), 1, (1):, 105-112.
- Pitriyah , P. 2016. Uji Aktivitas Antiinflamasi Isolat Katekin Gambir (Uncaria gambir Roxb) terhadap Udem Kaki Tikus Putih Jatan Galur Sparuquedawley yang di Induk Karagenan. Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Mustika, Y.A. 2015. Eksplorasi dan Identifikasi Plasma Nutfah Gambir (Uncaria gambir Robx) pada Bekas Perladangan Gambir di padang. Skripsi Universitas Andalas.
- Udarno, L dan R. T. Setiyono. 2013 . Biologi Bunga Dua Varietas Gambir (Uncaria gambir Hunter Roxb.) di Kebun Pakuwon. Jurnal Sirinoov, 1(2) : 83-88.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses kadar Bahan Tak Larut Dalam Alkohol



Lampiran 2. Proses kadar Bahan Tak Larut Dalam Air



Lampiran 3. Proses kadar Air



Lampiran 4. Gambar Gambir Di Pesisir Sealatan



Gambir Tapan



Gambir Tarusan



Gambir Indrapura