

**PENGARUH PERAJANGAN DAUN dan RANTING  
TANAMAN GAMBIR (*Uncaria gambir* (Hunter) Roxb.)  
SETELAH DIREBUS TERHADAP RENDEMEN DAN MUTU  
GAMBIR**

**SKRIPSI SARJANA FARMASI**

Oleh

**M IJMAL KHAIRI**  
NO.BP : 0811 013 085



**FAKULTAS FARMASI  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2014**

## I. PENDAHULUAN

Gambir adalah ekstrak daun dan ranting tanaman *Uncaria gambir* (Hunter) Roxb yang dikeringkan. Gambir mempunyai nilai komersil yang tinggi. Indonesia merupakan pemasok utama gambir dunia dan lebih dari 80% produksi gambir Indonesia berasal dari daerah Sumatera Barat. Kabupaten Lima puluh Kota dan kabupaten Pesisir Selatan merupakan sentral penghasil gambir (Nazir, 2000). Gambir diekspor ke berbagai negara, diantaranya; Bangladesh, India, Pakistan, Taiwan, Jepang, Korea Selatan, Perancis dan Swiss, yang permintaan eksportnya terus meningkat sepanjang tahun (Denian, 2000).

Ekstrak gambir mengandung katekin yang merupakan komponen utama, serta beberapa komponen lain seperti asam kateku tanat, kuersetin, kateku merah, gambir flouresin, lemak dan lilin (Heitzman *et al.*, 2005). Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap beberapa produk gambir yang diolah masyarakat dari berbagai daerah sentra produksi gambir di Indonesia diperoleh kandungan katekin yang bervariasi dari 2,5% sampai dengan 95% (Amos, 2010). Kandungan kimia gambir yang paling banyak dimanfaatkan adalah katekin dan tanin (Bakhtiar, 1991).

Gambir memiliki banyak kegunaan. Secara tradisional gambir digunakan sebagai pelengkap makan sirih dan obat-obatan. Rebusan daun muda dan tunasnya digunakan sebagai obat diare, disentri, obat kumur-kumur pada sakit kerongkongan. Sedangkan secara *modern*, gambir banyak digunakan sebagai bahan baku industri farmasi dan makanan, di antaranya bahan baku permen yang melegakan kerongkongan bagi perokok di Jepang, karena gambir mampu menetralsir nikotin (Suherdi *et al.*, 1991). Sedangkan di Singapura gambir digunakan sebagai bahan baku obat sakit perut dan

sakit gigi (Nazir, 2000). Pada industri tekstil dan batik gambir digunakan sebagai bahan pewarna yang tahan terhadap cahaya matahari (Risfaheri, Yanti, 1995).

Penelitian mengenai aktivitas ekstrak gambir telah banyak dilakukan diantaranya aktivitas antioksidan dan antibakteri dari ekstrak etanol daun gambir (Miller, 1996; Arakwa *et al.*, 2004), sebagai antiseptik mulut (Lucida *et al.*, 2007), dan gambir sebagai imunomodulator (Ismail, Asad, 2009). Selain itu juga telah diteliti kemampuan ekstrak gambir sebagai penghambat sintesa asam lemak (Shu-Yan *et al.*, 2008), efek toksik ekstrak gambir terhadap organ ginjal, hati dan jantung (Armenia *et al.*, 2004) dan antifeedan terhadap hama *Spodoptera litura* Fab (Handayani *et al.*, 2004).

Selain uji aktivitas dari ekstrak gambir, juga telah dilakukan beberapa uji aktivitas dari katekin, diantaranya sebagai antimikroba (Dogra, 1987), sebagai antispasmodik, bronkodilator dan vasodilator (Ghayur *et al.*, 2007). Untuk penggunaan sebagai kosmetik, telah dilakukan uji diantaranya sebagai antiaging (Maurya, Rizvi, 2009) dan untuk menurunkan berat badan (Heller, 2009). Katekin juga dipergunakan untuk senyawa marker yang saat ini masih tergantung pada impor. Harga katekin dengan kadar lebih dari 99 % dengan menggunakan HPLC adalah Rp. 888.000,- setiap 10 mg. Sedangkan katekin dengan kadar lebih dari 90 % adalah Rp. 984.000,- setiap gram (Portier, 2010).

Secara tradisional masyarakat mendapatkan gambir dari daun dan rantingnya dengan cara merebus selama 1-1,5 jam dan setiap 0,5 jam dibalik. Daun kemudian dikempa dan direbus kembali selama 0,5 jam dan ekstrak gambir yang diperoleh diendapkan selama 12 jam. Endapan hasil ekstraksi dipisahkan dan ditiriskan, kemudian dicetak dan dikeringkan dengan dijemur atau dikeringkan diatas bara api (Nazir, 2000). Namun rendemen dan mutu gambir yang dihasilkan masih rendah.

Usaha perbaikan pengolahan gambir yang dilakukan oleh Akbar (2011) menunjukkan waktu pengukusan yang paling baik adalah 60 menit. Sedangkan pengulangan pengukusan dan perebusan dapat meningkatkan rendemen dan mutu gambir (Rizki, M., 2011). Proses perajangan telah dilakukan pula untuk meningkatkan rendemen dan mutu gambir. Hasilnya menunjukkan adanya peningkatan rendemen dan mutu gambir dibandingkan tanpa perajangan (Amran, S. 2012). Masalah yang masih dihadapi adalah waktu yang dibutuhkan untuk pelayuan daun gambir dengan pengukusan cukup lama, oleh karena itu dalam penelitian ini akan dilakukan proses pengolahan gambir dengan cara perebusan sebelum perajangan.