

**EDUKASI DAN WORKSHOP HILIRISASI PRODUK GAMBIR (*Uncaria gambir*) DAERAH TALUAK TIGO SAKATO PESISIR SELATAN**

*Education and Workshop on Downstreaming of Gambir Products (*Uncaria gambir* in Nagari Taluak Tigo Sakato Pesisir Selatan*

**Ade Teti Vani<sup>\*1</sup>, Dessy Abdullah<sup>2</sup>, Nadia Purnama Dewi<sup>3</sup>, Irwan Triansyah<sup>4</sup>, Aryaldy Zulkarnaini<sup>5</sup>, Yanti Fitri Yasa<sup>6</sup>**

<sup>\*1,2,3,4,5,6,7</sup> Universitas Baiturrahmah

<sup>\*1</sup> Email: [adetativani@fk.unbrah.ac.id](mailto:adetativani@fk.unbrah.ac.id)

<sup>2</sup> Email: [dessyabdullah@fk.unbrah.ac.id](mailto:dessyabdullah@fk.unbrah.ac.id)

<sup>3</sup> Email: [nadiapurnamadewi@gmail.com](mailto:nadiapurnamadewi@gmail.com)

<sup>4</sup> Email: [irwantriansyah@fk.unbrah.ac.id](mailto:irwantriansyah@fk.unbrah.ac.id)

<sup>5</sup> Email: [aryaldyzulkarnaini@fk.unbrah.ac.id](mailto:aryaldyzulkarnaini@fk.unbrah.ac.id)

<sup>6</sup> Email: [yantifitriyasa@fk.unbrah.ac.id](mailto:yantifitriyasa@fk.unbrah.ac.id)

**Abstract**

*Gambir is a plant that has high economic value and antioxidant effects. Gambir leaves contain catechins as antioxidants. Suboptimal management of gambir weakens the economic value of gambir and has not achieved optimal antioxidant effects. The purpose of community service is to provide education and workshops on making gambir tea so that optimization of gambir management is achieved. This community service consists of three steps, namely problem discovery, education on making gambir tea and workshops on making gambir tea. The results of community service activities are in the form of problem discovery, optimization of gambir products in the form of gambir tea. The results of community service are that the community agrees to optimize gambir management by conducting education and workshops on making gambir tea which are attended by the village head and the Taluak Tigo Sakato Nagari apparatus. The conclusion of community service activities is that the Taluak Tigo Sakato community agrees to optimize gambir management by making gambir tea which goes through the stages of picking, washing, drying, grinding and packaging. The packaging chosen is the use of tea bags.*

**Keywords:** *Gambir, Uncaria gambir, Gambir tea, Gambir optimalization, taluak tigo sakato*

**Abstrak**

Gambir merupakan tanaman yang memiliki daya ekonomi tinggi dan efek antioksidan. Daun gambir memiliki kandungan katekin sebagai zat antioksidan. Pengelolaan gambir yang belum optimal melemahkan nilai ekonomi gambir serta belum mencapai efek antioksidan optimal. Tujuan pengabdian kepada masyarakat untuk memberikan edukasi dan workshop pembuatan teh gambir sehingga optimalisasi pengelolaan gambir tercapai. Pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari tiga langkah, yaitu penemuan masalah, edukasi pembuatan teh gambir dan workshop pembuatan teh gambir. Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa penemuan masalah, optimalisasi produk gambir berupa teh gambir. Hasil pengabdian kepada masyarakat adalah masyarakat menyetujui optimalisasi pengelolaan gambir dengan melakukan edukasi dan workshop pembuatan teh gambir yang diikuti oleh kepala kampung dan perangkat Nagari Taluak Tigo Sakato.

Kesimpulan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu masyarakat Taluak Tigo Sakato setuju untuk melakukan optimalisasi pengelolaan gambir dengan pembuatan teh gambir yang melalui tahap pemetika, pencucian, pengeringan, penggilingan dan pengemasan. Pengemasan yang dipilih adalah pemakaian kantong teh.

**Kata Kunci:** Gambir, Uncaria gambir, teh gambir, optimalisasi gambir, taluak tigo sakato

## PENDAHULUAN

Di Kabupaten Pesisir Selatan, Nagari Taluak Tigo Sakato berada di Kecamatan Batang Kapas. Nagari Taluak Tigo Sakato berbatasan dengan Nagari Sungai Nyalo di sebelah utara, Nagari Sutera di sebelah selatan, Nagari Taluk di sebelah barat, dan Nagari Solok di sebelah timur. Kampung di nagari ini adalah Koto Keduduk, Koto Panjang, dan Tanjung Kandis. Luas Taluak Tigo Sakato adalah 24,5 km<sup>2</sup>, atau sekitar 6% dari wilayah Kecamatan Batang Kapas. Nagari Taluak Tigo Sakato memiliki 2107 penduduk. Penduduk Taluak Tigo sakato kebanyakan bekerja sebagai petani, buruh tani, dan pekerja swasta. Pada tahun 2020, Nagari Taluak Tigo Sakato melaksanakan program lanjutan untuk pembangunan objek wisata Batu Kudo. Program ini mencakup pembangunan satu rumah satu kolam, penataan kawasan pemukiman, pemasangan plang Asmaul Husna perbaikan sistem informasi.[1]

Hasil wawancara dengan kepala kampung Tanjung Kandis kanagarian Taluak Tigo Sakato didapatkan bahwa pemanfaatan gambir dengan membuat getah gambir secara sederhana. Getah dikumpulkan dari daun dan ranting gambir yang dipanaskan dan dipadatkan. Getah gambir akan dijual dengan penjualan dalam dan luar negeri.

Hilirisasi adalah strategi menambah nilai jual suatu produk dengan mengubah produk dari produk dasar menjadi produk setengah jadi atau produk jadi yang langsung bisa digunakan oleh konsumen. Tindakan hilirisasi bertujuan untuk meningkatkan kualitas suatu komoditi jual sehingga profit yang didapatkan lebih tinggi. Kebijakan hilirisasi diterapkan pada semua bidang termasuk pada produk pertanian hasil alam.[2], [3]

Manfaat hilirisasi produk sangat banyak diantaranya menambah nilai jual produk, optimalisasi sumber daya alam, menghasilkan produk baru yang mampu bersaing di pasar internasional dan menambah lapangan kerja mandiri. Manfaat hilirisasi bahan alam tidak hanya akan dirasakan oleh petani, namun juga akan dirasakan oleh lingkungan dan pemerintahan setempat. Pendapatan petani akan meningkat, sarana dan prasarana lingkungan akan diperbaiki untuk menunjang hilirisasi dan pendapatan daerah juga akan meningkat.[4], [5]

Pada daerah nagari Taluak Tigo Sakato belum terdapat hilirisasi gambir. Gambir yang dijual masih berupa gambir mentah yaitu dalam bentuk getah gambir. Nagari Taluak Tigo Sakato telah memiliki Gudang gambir dan memiliki daerah yang luas, sehingga Pembangunan sarana dan prasarana hilirisasi sangat memungkinkan di daerah ini.

## METODE

Pada Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) ini terdapat 3 langkah PkM. Langkah pertama yaitu kegiatan pendahuluan berupa wawancara terhadap pola

pengambilan, pengolahan dan pemanfaatan gambir yang telah dilakukan di masyarakat. Langkah kedua yaitu pemberian edukasi kepada kepala kampung serta perangkat nagari Taluak Tigo Sakato tentang hilirisasi produk gambir yang dapat dilakukan di Nagari Taluak Tigo Sakato. Langkah terakhir yaitu workshop pembuatan teh gambir sebagai langkah nyata hilirisasi produk gambir.

Hasil temuan masalah pada langkah pertama berupa pola pengambilan, pengolahan dan pemanfaatan gambir yang menjadi topik dasar edukasi. Edukasi berupa hilirisasi yang lebih optimal untuk tanaman gambir, yang merupakan langkah kedua. Langkah ketiga berupa workshop hilirisasi sebagai perwujudan solusi nyata untuk optimalisasi produk gambir Taluak Tigo Sakato.

Langkah pertama dinilai dari keberhasilan penemuan pola pengambilan, pengolahan dan pemanfaatan gambir. Penilaian langkah kedua dilihat dari kesepakatan hilirisasi produk gambir yang akan digunakan.. Langkah terakhir dinilai dari keberhasilan optimalisasi pembuatan produk gambir.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Penemuan Pola Pengambilan, Pengolahan dan Pemanfaatan Gambir di Masyarakat**

Pada langkah pertama kegiatan PkM didapatkan bahwa pengambilan dan pengolahan produk gambir masih dilakukan secara tradisional. Tanaman gambir yang dimanfaatkan adalah bagian daun dan ranting gambir. Masyarakat melakukan panen gambir dengan mengambil daun dan ranting yang akan dijemur dan selanjutnya akan dipanaskan untuk menghasilkan getah gambir. Getah gambir ini akan dijual kepada pihak pengepul yang langsung mendatangi petani gambir. Belum ditemukan pemanfaatan gambir lainnya di daerah Taluak Tigo Sakato. Hasil langkah pertama dapat terlihat pada tabel 1.

**Tabel 1. Pola Pengambilan, Pengolahan dan Pemanfaatan Gambir di Taluak Tigo Sakato, Pesisir Selatan.**

No	Tahap pengelolaan gambir	Teknologi yang diterapkan
1	Pengambilan	Pengambilan gambir berupa daun dan ranting gambir
2	Pengolahan	Pembuatan produk getah gambir
3	Pemanfaatan	Penjualan produk getah gambir kepada pengepul gambir

Gambir merupakan tanaman dengan komoditas ekonomi tinggi. Kabupaten Pesisir Selatan merupakan daerah penghasil gambir nomor dua terbesar di Sumatera Barat. Luas area penanaman gambir yang berfluktuasi di Kabupaten Pesisir Selatan setiap tahun, yang dapat mencapai 14 hektar penanaman gambir. Hasil produk gambir yang dihasilkan dapat mencapai 6000 ton setiap tahunnya.[6], [7] Tingginya hasil produksi gambir ini tak luput dari permasalahan. Hasil gambir yang fluktuatif setiap tahunnya dan cenderung menurun sampai 400 kg/Ha getah kering. Potensi gambir semestinya mencapai 2100 Kg/Ha getah kering. Persoalan ini didasari oleh teknik budidaya yang belum optimal, pemanfaatan teknologi oleh sumber daya manusia yang rendah, dan keterbatasan finansial.[6]–[8] Fahmi dan Rahimullailly (2022)

menyatakan bahwa persoalan budidaya gambir di Pesisir Selatan meliputi permasalahan aspek pemasaran, permodalan, teknologi dan kelembagaan serta ketergantungan petani gambir terhadap pengepul. Strategi penyelesaian yang direkomendasikan berupa hilirisasi produk gambir dengan pendekatan kluster industri dan kemitraan.[7]

Berdasarkan hasil pada langkah pertama maka edukasi dan workshop yang sesuai dengan permasalahan yaitu hilirisasi produk gambir berupa pembuatan teh gambir. Agriqisthi *et al* (2022) menyatakan bahwa pembuatan teh gambir merupakan suatu inovasi model bisnis yang dapat dilakukan secara berkelompok yang mampu membuat iklim pertanian berkembang lebih optimal.[8] Persiapan langkah kedua berupa persiapan edukasi berupa *banner*, *chopper*, pembuatan daun kering gambir serta kerjasama dengan perangkat nagari daerah Taluak Tigo Sakato. Berdasarkan temuan tata kelola gambir di masyarakat, maka langkah pertama dinyatakan telah berhasil.

### **Edukasi Pembuatan Teh Gambir**

Selanjutnya pada langkah kedua, edukasi dilakukan pada kepala kampung serta perangkat Nagari di kawasan Taluak Tigo Sakato. Pemilihan sasaran edukasi berdasarkan kepada teknik duplikasi yang akan mereka berikan kepada masyarakat sehingga hilirisasi tetap berjalan meskipun kegiatan PkM telah berakhir. Pada saat edukasi, pemaparan berupa manfaat dan tata kelola teh gambir. Berikut adalah kesepakatan hilirisasi produk gambir yang dihasilkan pada saat edukasi

**Tabel 2. Hilirisasi Produk Gambir**

Poin Kesepakatan Hilirisasi Produk Gambir			
No	Pernyataan	Kelompok Ladang Gambir	Kelompok Usaha Masyarakat
1	Pengambilan daun gambir pada daun 1-5 untuk pembuatan teh tanpa pengambilan ranting	√	
2	Pemanasan daun gambir dengan teknik pemanggangan oven untuk persiapan teh gambir	√	
3	Pembuatan teh gambir	√	√
4	Pemasaran teh gambir	√	√

Proses pembuatan the gambir dimulai dari pemetikan daun gambir, pencucian, pengeringan, penggilingan dan pengemasan daun gambir. Proses pemetikan daun berupa pengambilan daun pucuk yang terletak paling ujung atas, yang diikuti oleh dua daun sesudahnya. Pengambilan tiga helai daun pucuk ini akan memberikan rasa nikmat menyegarkan. Langkah kedua setelah pemetikan yaitu pencucian daun gambir. Pencucian dilakukan sebanyak dua kali dengan air bersih mengalir. Langkah ketiga yaitu pengeringan daun yang dilakukan dengan teknik oven. Daun yang kering ditandai dengan daun mudah hancur ketika masuk ke tahap penggilingan. Langkah terakhir yaitu pengemasan. Pengemasan dilakukan dengan memakai kantong teh, sehingga penyajian teh gambir lebih mudah dan memiliki nilai estetika.[8], [9]

Gambir mengandung polifenol katekin yang memiliki sifat antioksidan. Antioksidan memperlambat dan mencegah kerusakan seluler yang diakibatkan

radikal bebas melalui pengikatan antioksidan dengan radikal bebas, atau yang disebut sebagai penghambatan mekanisme oksidatif. Antioksidan saat berguna bagi tubuh, terutama mencegah mutasi gen di dalam sel, sehingga menghambat tumbuhnya sel kanker.[10]–[12]

Melati dan Parbunturi melakukan penelitian kandungan zat fitokimia pada daun gambir yang berasal dari daerah Siguntur Muda. Hasil penelitian uji fitokimia menunjukkan bahwa daun gambir mengandung senyawa metabolit sekunder alkaloid, flavonoid, terpenoid dan saponin. Senyawa alkaloid memiliki efek anti inflamasi, anti bakteri, hepatoprotektor dan memperkuat efek antioksidan. Saponin memiliki efek antitusif dan ekspektoran yang berperan dalam meredakan batuk, anti inflamasi, antioksidan dan analgetik.[13]

### **Workshop pembuatan teh gambir**

Kegiatan PkM yang ketiga yaitu workshop pembuatan teh gambir. Pada saat workshop bahan yang disediakan adalah daun teh gambir yang telah melalui proses pemetikan, pencucian dan pengeringan. Tahap awal dilakukan bersama petani gambir yaitu pengambilan pucuk daun satu sampai tiga. Tahap kedua dapat dilakukan mandiri oleh petani gambir. Kekuatan petani gambir di daerah Taluak Tigo Sakato yaitu petani menggunakan sumber air untuk mencuci hasil pertanian mereka. Sumber air berasal dari mata air yang dialirkan ke rumah dan ladang, sehingga kebersihan pencucian terjamin. Langkah ketiga dilakukan dengan teknik oven. Petani gambir telah memiliki oven berupa tungku batu bata yang selama ini dijadikan sebagai oven pembuatan getah gambir. Hal ini juga menjadi kekuatan petani gambir Taluak Tigo Sakato.

Langkah keempat dan kelima yaitu penggilingan dan pengemasan. Penggilingan menggunakan *chopper* dengan delapan mata pisau yang memudahkan proses penggilingan. *Chopper* ini nantinya akan dihibahkan pada Nagari Taluak Tigo Sakato untuk memudahkan proses penggilingan. Penggunaan *chopper* juga meminimalisir kontak daun teh dengan udara luar pada saat penggilingan, sehingga tidak mudah terkontaminasi bakteri. Tahap terakhir yaitu pengemasan teh gambir. Pengemasan dilakukan dengan kantong teh, dan menggunakan sendok takar agar setiap kantong teh memiliki jumlah berat yang sama.

Pengemasan teh dengan memakai kantong teh merupakan langkah *value engineering* yang bertujuan mencari alternatif dasar pengembangan produk. Penggunaan kantong teh lebih disukai karena praktis digunakan. Akan tetapi pada kantong kemasan mesti ditulis cara penyeduhan teh yang tidak boleh melebihi dari dua menit untuk menghindari cemaran mikroplastik pada minuman.[14]–[16]

Pada saat workshop pembuatan teh gambir yang dihadiri oleh 16 orang peserta, 100% peserta berhasil melakukan langkah pembuatan teh gambir, dan mampu menyeduh teh gambir dengan waktu tidak melebihi dua menit. Hal ini menyatakan bahwa workshop pembuatan teh gambir berhasil dilaksanakan.

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil pengabdian kepada masyarakat ini, maka didapatkan kesimpulan bahwa masyarakat Taluak Tigo Sakato setuju untuk melakukan



optimalisasi pengelolaan gambir dengan pembuatan teh gambir yang melalui tahap pemetika, pencucian, pengeringan, penggilingan dan pengemasan. Pengemasan yang dipilih adalah pemakaian kantong teh.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- [1] “Nagari Taluk Tigo Sakato.” <https://taluktigosakato.pesisirselatankab.go.id/> (accessed Jul. 27, 2024).
- [2] S. R. Sari, G. Guttifera, R. E. Puteri, S. Lestari, and M. R. Kanya, “HILIRISASI TEKNOLOGI PENGASAPAN PERIKANAN PADA KELOMPOK PENGOLAH PEMASAR (POKLAHSAR) IKAN SALAI BAROKAH, KARYA JAYA KERTAPATI, PALEMBANG,” *J. Abdi Insa.*, vol. 10, no. 1, 2023.
- [3] “Komoditas Unggulan, Kemenko Perekonomian Minta Ada Hilirisasi Gambir.” <https://ekonomi.bisnis.com/read/20210626/9/1410222/komoditas-unggulan-kemenko-perekonomian-minta-ada-hilirisasi-gambir> (accessed Jul. 27, 2024).
- [4] R. Ibnu Khaldun, “Dampak Kebijakan Hilirisasi Nikel terhadap Peningkatan Ekspor Komoditas Besi dan Baja Indonesia,” *RELASI J. Ekon.*, vol. 20, no. 1, 2024, doi: 10.31967/relasi.v20i1.973.
- [5] “Mengenal Apa Itu Hilirisasi, Contoh, Manfaat, dan Dampaknya - Bisnis Tempo.co.” <https://bisnis.tempo.co/read/1835879/mengenal-apa-itu-hilirisasi-contoh-manfaat-dan-dampaknya> (accessed Jul. 27, 2024).
- [6] M. Sasrido, F. Tanjug, and V. I. Mutiara, “Analisis Preferensi Risiko Petani Pada Usahatani Gambir Di Kabupaten Pesisir Selatan,” *J. Agriuma*, vol. 4, no. 2, 2022, doi: 10.31289/agri.v4i2.7940.
- [7] K. Fahmi and R. Rahimullaily, “Strategi Pengembangan Usaha Gambir Rakyat Menggunakan Analisa SWOT di Kabupaten Pesisir Selatan,” *SALAM J. Sos. dan Budaya Syar-i*, vol. 9, no. 5, 2022, doi: 10.15408/sjsbs.v9i5.26841.
- [8] A. Agriqisthi, L. H. Anshari, E. Besra, R. Rahzarni, and R. Nasrah, “Penerapan Inovasi Produk Teh Celup Gambir Pada Kelompok Usaha Sambalan, Desa Durian Tinggi,” *NEAR J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 2, no. 1, 2022, doi: 10.32877/nr.v2i1.602.
- [9] F. R. Putri, R. Syahni, and S. Raesi, “Analisis Nilai Tambah Pengolahan Daun Gambir (*Uncaria gambir* Roxb) Menjadi Teh Gambir Pada Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Sambal di Nagari Talang Maur Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota,” *JOSETA J. Socio-economics Trop. Agric.*, vol. 4, no. 2, 2023, doi: 10.25077/joseta.v4i2.440.
- [10] P. Jayasooriya and U. Dissanayake, “In Vivo and In Vitro Experimental Evidence,” 2023.
- [11] M. D. Hidayati and A. Rahmatulloh, “Antioxidant Activity of *Uncaria Gambir* (Hunter) *Roxb* Extracts,” *Trop. J. Nat. Prod. Res.*, vol. 6, no. 8, 2022, doi: 10.26538/tjnpr/v6i8.9.
- [12] B. Santoso, R. Hazirah, G. Priyanto, Hermanto, and Sugito, “Utilization of *uncaria gambir roxb* filtrate in the formation of bioactive edible films based on corn starch,” *Food Sci. Technol.*, vol. 39, no. 4, 2019, doi: 10.1590/fst.06318.



- [13] M. Melati and H. Parbuntari, “Screening Fitokimia Awal (Analisis Qualitative) Pada Daun Gambir (*Uncaria Gambir Roxb*) Asal Siguntur Muda,” *J. Period. Jur. Kim. UNP*, vol. 11, no. 3, 2022, doi: 10.24036/p.v11i3.114575.
- [14] C. S. De Sousa, N. De Castro, E. J. Larsson, and H. C. Ting, “Risk factors for presbycusis in a socio-economic middle-class sample,” *Braz. J. Otorhinolaryngol.*, vol. 75, no. 4, 2009, doi: 10.1590/s1808-86942009000400011.
- [15] C. Cella *et al.*, “Detecting Micro-and Nanoplastics Released from Food Packaging: Challenges and Analytical Strategies,” *Polymers (Basel)*, vol. 14, no. 6, 2022, doi: 10.3390/polym14061238.
- [16] M. Ulya, W. Wasilah, and R. Faridz, “Pengembangan Produk Minuman Herbal Berbasis Teh Cabe Jawa (*Piper retrofractum Vahl.*) Menggunakan Metode Value Engineering,” *Ind. J. Teknol. dan Manaj. Agroindustri*, vol. 9, no. 2, pp. 119–127, Aug. 2020, doi: 10.21776/UB.INDUSTRIA.2020.009.02.5.