

PENINGKATAN PENDAPATAN PETANI MELALUI TEKNOLOGI PENGOLAHAN TEH DAUN GAMBIR

Kasma Iswari, Srimaryati dan Mela Kuswenti

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat
Jln Raya Padang -Solok Km 40, Sukarami-Solok

ABSTRAK

Usaha tani gambir selama ini menghasilkan getah gambir kering yang diperoleh dari pengempaan daun gambir. Ditinjau dari pendapatan petani, sepertinya usaha tersebut belum maksimal, karena hanya memperoleh 700 kg getah kering/ha/tahun atau Rp.14.800.000/ha. Berdasarkan hal tersebut dilakukan pengolahan daun menjadi the gambir sehingga pendapatn petani bertambah Rp. 37.000.000/ha daun gambir, total pedapat menjadi Rp.51.128.000/ha

Pelaku usaha industri olahan teh celup daun gambir yaitu KWT Sambal dan KWT Simpang Tigo sudah mulai berkembang. Kelompok Sambal sudah memiliki izin PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) dari Dinas Kesehatan Kab.Lima Puluh Kota dengan nomor P-IRT NO.3101308010129-21 tertanggal 27-12-2016. Kelompok Simpang Tigo juga sudah memperoleh izin PIRT dengan No.3101308010124-21 dan juga telah memperoleh izin halal dari MUI Sumbar dengan no. LPOM-MUI 13120013831216.

Kelompok Sambal saat ini sudah mampu memproduksi dan memasarkan \pm 1000 kotak teh celup/bulan dengan harga jual Rp.15.000/kotak sehingga menerima keuntungan sebesar \pm Rp. 10.000.000/bulan, Kelompok Simpang Tigo hanya mampu memproduksi dan memasarkan 500 ktk/bulan @ Rp.15.000 sehingga memperoleh keuntungan Rp.4.975.000/bulan. Kelompok UPH Ruhama dengan tanpa bantuan sarana dari manapun dapat memproduksi teh gambir dan saat ini sudah memasarkan dari anggota ke pengurus kelompok dengan harga Rp 70.000/kg teh gambir curah (tanpa kemasan retail)

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Tanaman gambir (*Uncaria gambir* Hunte Roxb) adalah komoditas spesifik Lokasi Sumatera Barat. Artinya komoditas ini tumbuh dan berkembang secara baik di daerah ini dan merupakan mata pencaharian pokok serta memegang peranan penting dalam pendapatan masyarakat. Sentra penghasil gambir di Sumatera Barat adalah Kabupaten 50 Kota, Kabupaten Pesisir Selatan dan Kabupaten Sawahlunto Sijunjung (Nazir, 2000, dan Danian, 2005). Potensi pengembangan gambir cukup besar karena gambir 100% ditanam pada lahan marjinal kawasan perbukitan Bukit Barisan dan termasuk kawasan hutan. Status penguasaan lahan adalah tanah ulayat, sehingga berpeluang diolah oleh anak nagari.

Pada tahun 2016 luas pertanaman gambir 32.079 ha dengan jumlah produksi 17.391 ton/tahun dan produktivitas rata-rata 700 Kg/ha (SDP2D Sumbar. 2017). Produksi berupa

getah gambir kering yang diperoleh melalui pengempaan daun gambir. Sastrahidayat dan Soemarsono (1991) menyatakan bahwa, potensi produksi gambir bisa mencapai rata-rata 2100 kg/ha, ini berarti produktivitas gambir di Kabupaten Lima Puluh Kota masih rendah. Usaha pengempaan sudah maksimal namun produksi getah gambir tidak meningkat, oleh karena itu perlu dicari usaha lainnya untuk meningkatkan pendapatn petani gambir. Usaha dimaksud adalah pengolahan daun gambir mejadi teh celup daun gambir.

Penelitian tentang pemanfaatan daun gambir sebagai produk pangan telah dilakukan pada kegiatan tahun 2015 yaitu mengkaji teknologi pembuatan teh celup dan permen jelly gambir. Hasil yang diperoleh berkaitan dengan formulasi dan teknik proses teh celup daun gambir adalah perlakuan fermentasi selama 12 jam dapat mengurangi kandungan tannin dan menstabilkan kandungan katecin yang dipersyaratkan pada minuman teh. Penggunaan daun pucuk 1 & 2 sampai dengan daun ke-4 merupakan bahan baku terbaik dibandingkan daun tua atau sedang berbunga, karena pada kondisi daun tersebut kandungan katechin lebih tinggi dan tannin lebih rendah (Burbay, *et.al*, 2015). Tanin dalam teh berpotensi sebagai penyebab anemia karena disinyalir mampu mengabsorbsi mineral sebagai bentuk zat besi Damayanthi, (2008).

Teknologi pengolahan teh celup dan permen jelly tersebut sudah dikembangkan pada tiga kelompok wanita tani (KWT) dan sudah memiliki izin pengolahan pangan industri rumah tangga (PIRT) serta label halal agar dapat dipasarkan.

Tujuan dari penulisan makalah ini adalah untuk mendiseminasikan teknologi pengolahan teh gambir untuk meningkatkan pedapatan petani gambir

Metodologi

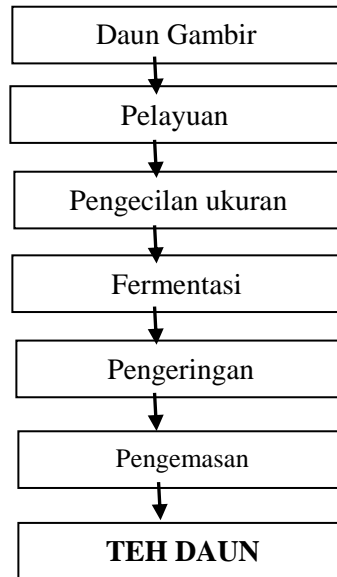
Kegiatan meliputi pendampingan tiga KWT di Kecamatan Mungka kabupaten Lima Puluh Kota tentang pengolahan teh gambir, pengemasan dan pemasarannya. Tiga KWT dimaksud adalah KWT Simpang Tigo, KWT Sambal dna UPH (Unit Pengolahan Hasil) Gapoktan Ruhama.

Metode yang dilakukan berupa pelatihan, pembinaan dan pengawasan masing-masing KWT berjumlah ± 20 orang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Teknologi Pengolahan Teh Daun Gambir

Proses pembuatan teh gambir mengikuti diagram alir berikut (gambar 1).



Gambar . Diagram alir pengolahan teh daun gambir

Sebelum diolah menjadi teh, terlebih dahulu dilakukan analisis daun gambir segar sesuai dengan perlakuan tingkat ketuaan daun (Tabel 1) Pada Tabel 1 dapat diketahui bahwa daun pada saat bunga kuncup mengandung katechin dan tanin paling tinggi yaitu sebesar 1,73% dan tanin 2,19% berbeda nyata dengan tingkat ketuaan daun lainnya. Hal ini disebabkan karena pada tingkat ketuaan tersebut secara fisiologis kondisi produksi getah menjadi optimum. Data tersebut didukung oleh hasil penelitian Aswardi *et al.* (2005) bahwa rendemen getah gambir kering tertinggi diperoleh pada saat bunga kuncup yaitu sebesar 1,3%, sedangkan pada saat bunga mekar produksi getah gambir kering hanya 0,67%. Jika ditinjau pada tingkat ketuaan 1&2, daun ke-3 sampai dengan ke-4, kandungan tanin lebih rendah (0,73- 1,48%) dibandingkan bunga kuncup, dan daun pada saat bunga mekar. Kondisi pada tingkat ketuaan daun seperti ini sangat baik untuk diolah menjadi teh karena menurut Velury *et.al*, (2004), tanin yang tinggi kurang baik pada produk pangan karena tanin mampu mengendapkan alkaloid, gelatin dan protein lainnya, sehingga akan terjadi kekurangan gizi (protein) jika tidak mengkonsumsi gizi seimbang.

Tabel 1. Analisis mutu daun gambir dengan tingkat ketuaan berbeda

| Perlakuan | Kriteria fisik dan kimia daun gambir segar (%) | | | | | |
|-------------------|--|--------|--------|----------|-----------------------|----------------------------|
| | Air | Abu | tanin | katechin | Bahan tidak Larut air | Bahan tidak larut alkohhol |
| Pucuk (1&2) | 69,55 a | 0,17 c | 1,08 c | 1,36 b | 6,88 d | 3,63 b |
| Daun ke- 3 | 64,29 b | 0,08 d | 1,48 b | 1,09 b | 8,86 b | 3,72 b |
| Daun ke-4 | 62,79 c | 0,38 b | 0,73 d | 1,27 b | 6,86 d | 3,24 c |
| Daun bunga kuncup | 59,20 d | 0,18 c | 2,19 a | 1,73 a | 8,15 c | 2,85 d |
| Daun Bunga Mekar | 59,40 d | 0,63 a | 1,49 b | 0,91 c | 9,00 a | 4,39 a |

Angka –angka yang diikuti huruf yang sama pada lajur yang sama tidak berbeda nyata menurut DMRT 5%

Analisis yang sama dilakukan terhadap teh gambir (Tabel 2), dimana daun pada saat bunga kuncup juga mengandung katechin tertinggi yaitu sebesar 3,31% dan tanin sebesar 2,57%. Tanin paling rendah diperoleh pada teh yang berasal dari daun pucuk yaitu 2,14%, tidak berbeda nyata dengan teh yang berasal dari daun ke-3, ke -4. Berdasarkan hal tersebut, maka pada penelitian lebih lanjut bahan baku yang digunakan adalah daun pucuk (1&2), daun ke-3, daun ke-4 yang dicampur.

Tabel 2. Pengaruh tingkat ketuaan daun terhadap mutu teh daun gambir

| Kode | Kriteria fisik dan kimia teh daun gambir (%) | | | | | |
|-------------------|--|--------|--------|----------|-----------------------|---------------------------|
| | Air | Abu | Tanin | katechin | Bahan tidak Larut air | Bahan tidak larut alkohol |
| Pucuk (1&2) | 7,14a | 1,07e | 2,14 c | 2,50 c | 10,56 c | 5,76 b |
| Daun ke 3 | 6,50c | 1,65c | 2,20 c | 2,11d | 13,07b | 4,89 c |
| Daun ke 4 | 6,67b | 1,94b | 2,42 c | 2,17 d | 11,99bc | 5,66 b |
| Daun bunga kuncup | 6,21d | 1,39d | 2,57 b | 3,31 a | 12,38b | 6,12 a |
| Daun bunga mekar | 6,62b | 2,36 a | 2,97a | 3,08 b | 14,83a | 6,18 a |

Angka –angka yang diikuti huruf yang sama pada lajur yang sama tidak berbeda nyata menurut DMRT 5%

Uji Organoleptik

Uji organoleptik pada air seduhan teh gambir dapat dilihat pada Tabel 3 bahwa teh yang paling disukai adalah teh yang berasal dari daun 1&2 dengan skor rasa 5, dan skor aroma 4,88. Namun kalau ditinjau dari segi warna air seduhan mempunyai skor paling rendah yaitu 3,05 (agak suka). Dari segi warna terlihat air seduhan agak pucat, tidak berwarna coklat kemerahan seperti layaknya teh hitam dari *Camellia sinensis*. Hal ini terjadi karena

pada teh yang berasal dari daun pucuk 1&2 mengandung tannin yang cukup rendah dibandingkan teh dari daun bunga mekar yang mempunyai warna sangat bagus seperti warna teh dari *Camellia sinensis*, karena kandungan taninnya lebih tinggi dibandingkan teh dari daun pucuk 1&2. Warna yang muncul karena disebabkan karena tanin bersifat mampu mengendapkan alkaloid, gelatin dan protein lainnya, membentuk warna merah tua (Fajriati, 2006)

Tabel 3. Uji organoleptik air seduhan teh gambir pada berbagai tingkat ketuaan daun gambir

| Tingkat ketuaan daun | Uji organoleptik air seduhan teh gambir | | |
|----------------------|---|-------|------|
| | Warna | aroma | rasa |
| Daun pucuk (1& 2) | 3,05 | 4,88 | 5,00 |
| Daun ke-3 | 3,54 | 4,76 | 4,97 |
| Daun ke-4 | 3,67 | 4,96 | 4,86 |
| Dun bunga kuncup | 4,98 | 3,87 | 3,45 |
| Daun bunga mekar | 5,00 | 3,42 | 3,00 |

Iswari *et al* (2015) melaporkan hasil penelitian bahwa fermentasi daun gambir selama 24 jam dapat meningkatkan kandungan katechin menjadi 3,88 % dari 1,85% pada fermentasi 18 jam. Berdasarkan hal tersebut, maka dilakukan peningkatan lama fermentasi hingga 72 jam (Tabel 4).

Tabel 4 Pagaruh lama fermentasi daun gambir terhadap uji organoleptik

| No | Lama Fermentasi | Uji organoleptik teh gambir | | |
|----|-----------------|-----------------------------|-------|------|
| | | Warna | aroma | rasa |
| 1 | 6 | 3,05 | 4,88 | 5,00 |
| 2 | 12 | 3,54 | 4,76 | 4,97 |
| 3 | 18 | 3,67 | 4,96 | 4,86 |
| 4 | 24 | 3,98 | 3,87 | 3,45 |
| 5 | 36 | 4,56 | 3,82 | 3,70 |
| 6 | 48 | 4,88 | 4,57 | 4,84 |
| 7 | 60 | 4,32 | 3,76 | 3,45 |
| 8 | 72 | 3,65 | 3,42 | 3,26 |

Pada Tabel 5 dapat diketahui bahwa setelah lama fermentasi ditingkatkan sampai 48 jam, warna teh semakin coklat kehitaman sehingga air seduhannya jauh lebih bagus. Hal ini disebabkan karena sel-sel daun sudah terurai secara enzimatik sehingga warna hijau berubah menjadi coklat kehitaman yang disebabkan karena warna perubahan tanin.

Tabel 5. Pegaaruh lama fermentasi daun gambir terhadap kandungan tannin dan katechin

| No. | Lama fermentasi | Tanin (%) | Katechin (%) |
|-----|-----------------|-----------|--------------|
| 1 | 6 | 5,43 | 1,51 |
| 2 | 12 | 3,05 | 2,25 |
| 3 | 18 | 2,54 | 1,85 |
| 4 | 24 | 3,97 | 3,88 |
| 5 | 36 | 3,52 | 4,25 |
| 6 | 48 | 2,14 | 4,48 |
| 7 | 60 | 1,89 | 4,26 |
| 8 | 72 | 1,92 | 3,82 |

Kandungan katechin juga meningkat dengan ditingkatkan lama fermentasi daun. Pada Tabel 10 dapat diketahui bahwa kandungan katechin tertinggi diperoleh pada lama fermnetasi 48 jam yaitu sebesar 4,48 %. Pengujian tersebut langsung dilakukan oleh anggota kelompok binaan (petani) sehingga dengan mudah dapat disarankan agar lama fermentasi ditingkatkan dari 24 jam menjadi 48 jam.

a. Pengembangan teh celup daun gambir

Teknologi teh celup daun gambir dikembang pada tiga KWT yaitu KWT Simpang tigo, KWT sambal dan UPH Ruhama:

1. Kelompok Simpang Tigo

Kelompok Simpang Tigo sudah mempunyai landasan yang kuat jika ditinjau dari orgnisasi dan kepengurusan kelembagaan

Profil Kelompok Simpang Tigo

Kepengurusan:

Nama : Kelompok Simpang Tigo
 Tahun berdiri : 7 Mei tahun 2008
 Ketua : Yenti Nelvia
 Wkl. Ketua : Laila Elfi
 Sektretaris : Sri Andesta
 Wkl. Sekretaris : Nurmima
 Bendahara : Enilka Murni
 Jumlah anggota : 32 orang
 Alamat : Jorong Talang, Nagari Talang Maur, Kec. Mungka Kab.Limapuluh Kota, Prov. Sumatera Barat
 Usaha : Pengolahan Teh celup daun gambir, permen jelly gambir, dan usaha padi sawah
 Penerimaa / bulan dari usaha teh celup daungambir : Rp.10.332.000

Kelompok ini berdiri sejak 7 Mei tahun 2008, dengan usaha padi sawah, tanaman sayuran seperti cabai, kakao dan tanaman gambir. Mulai dibina BPTP Sumbar sejak tahun 2015 sampai saat ini 2017. Jumlah anggota sebanyak 32 orang, terdiri dari 4 orang laki-laki dan 28 orang perempuan.

Khusus yang terlibat dalam mengolah teh celup daun gambir dan permen jelly hanya 16 orang yang tergabung sebagai unit pengolahan hasil dari kelompok Simpang Tigo yang dilaksanakan oleh KWT (Kelompok Wanita Tani). Produk teh gambir sudah keluar izin **P-IRT dengan No. 3101308010124-21**. Kelompok Simpang Tigo sudah mempunyai AD/ART yang merupakan dasar dari pelaksanaan pekerjaan dan keberlangsungan kelompok tersebut.

Industri olahan teh celup daun gambir sudah berjalan, tetapi masih merupakan usaha sampingan bagi KWT tersebut. Anggota kelompok hanya melakukan pekerjaan mengolah daun gambir pada malam hari selama 3 jam yaitu sekitar jam 8 malam sampai jam 11 dalam satu hari. Berikut ini gambaran usaha teh gambir di kelompok Simpang Tigo per bulannya (Tabel 6).

Tabel 6. Analisis usaha pengolahan teh celup daun gambir kelompok Simpang Tigo/bulan

| Input/Biaya | satu an | Volume | Harga (Rp) | Jumlah (Rp) | Output/ Penerimaan | Volume | Harga (Rp) | Jumlah (Rp) | Pendapatan (Output-Input) |
|---------------------|---------|--------|------------|------------------|---|--------|------------|-------------|---------------------------|
| Daun gambir (kg) | kg | 130 | 1600 | 208.000 | Teh celup daun gambir 1000 kotak Isi 20 pcs | 1000 | 15,000 | 15.000.000 | 10.332.000 |
| Kantong teh celup | pcs | 20,000 | 63 | 1.260.000 | | | | - | |
| Kotak (Kemasan) | ktk | 1000 | 1,700 | 1.700.000 | | | | | |
| Tenaga Kerja (HOK) | HOK | 30 | 50,000 | 1.500.000 | | | | | |
| Jumlah input | | | | 4.668.000 | Total output /BULAN | | | | 10.332.000 |

Pada Table 6 dapat diketahui bahwa KWT Simpang Tigo memperoleh keuntungan sebanyak Rp.10.332.000,- dengan waktu yang digunakan hanya 5 (Lima) jam per hari. Jam kerja selanjutnya digunakan untuk urusan keluarga dan ke sawah/ladang. Jumlah tersebut dapat meningkatkan pendapatan keluarga, karena sebelumnya pendapatan hanya diperoleh dari penjualan getah gambir kering dan hasil ladang yang belum pasti jumlahnya.

Profil Kelompok Sambal

Kelompok Sambal berdiri sejak tahun 2014 dengan jumlah anggota sebanyak 23 orang. Kelompok Sambal bergerak dibidang usaha perkebunan gambir yaitu pengempaan

daun gambir yang menghasilkan getah kering gambir. Tahun 2015 terbentuk unit pengolahan hasil yaitu pengolahn teh celup daun gambir yang terdiri dari kelompok wanita (KWT) dengan anggota sebanyak 11 orang.

Kepengurusan:

Nama : Kelompok Sambal
Tahun Berdiri : 2014
Ketua : Ali Maskur
Sektretaris : Asril
Bendahara : Benzufriadi
Ketua seksi usaha : Putri Lila
Jumlah anggota : 23 orang
No.Registrasi : 0021.04.03.2014.2015
Alamat : Nagari Talang Maur, Kec. Mungka Kab.Limapuluh Kota,
Prov. Sumatera Barat
Usaha : Budidaya gambir, Pengolahan teh celup daun gambir, dan
usaha padi sawah

Usaha pengolahan teh celup daun gambir pada unit pengolahan hasil KWT Sambal sudah memperoleh izin PIRT dari Dinas Kesehatan Kabupaten Lima Puluh Kota dengan nomor **P-IRT NO.3101308010129-21** seperti pada gambar 3 berikut ini. Kelompok ini sudah memasarkan produknya di daerah Kab Lima Puluh Kota dan keluar daerah seperti ke Batam dan Pekanbaru. Baru-baru ini teh celupnya sudah dikirim ke Depok sesuai pesanan dari Depok

Sistim pemasaran dilakukan melalui akun sosial anggota dan konsumen juga memesan melalui sosial media dan telepon. Promosi juga dilakukan di media sosial dan pameran yang dibantu oleh Dinas Perindustrian dan ketenagakerjaan Kabupaten Lima Puluh Kota, Dinas Sosial, Dinas Tanaman Pangan, Hortikultura dan Perkebunan Kabupaten Lima Puluh Kota.

Sama seperti kelompok Simpang Tigo, kelompok Sambal bekerja untuk teh gambir hanya pada malam hari sekitar 4 jam yaitu mulai jam 7.30 sampai jam 11.30 malam. Anggota kelompok pada siang hari melakukan pekerjaan rumah tangga, ke sawah, dan usaha rumahan lainnya. Anggota yang aktif mengolah teh daun gambir berjumlah 10 orang, sisa tenaga kerja yang berjumlah 20 orang lainnya adalah tenaga yang diupahkan Rp.50.000/hari atau per kerja malam. Jumlah jam kerja perminggu hanya 12 jam yaitu dengan bekerja tiga kali per minggu. Sejak bulan Agustus 2017, pemasaran teh celup daun gambir oleh kelompok Sambal meningkat. Pada bulan Juni sampai saat ini rata-rata memasarkan 1000 kotak perbulannya. Berikut disajikan analisis ekonomi usaha teh celup daun gambir pada Tabel 7.

Tabel 7. Analisis usaha pengolahan teh celup daun gambir kelompok Sambal /bulan

| Input/Biaya | | Volum e | Harga (Rp) | Jumlah (Rp) | Output/ Penerimaan | Volu me | Harga (Rp) | Jumlah (Rp) | Pendapatan (Output-Input) |
|---------------------|--------|---------|------------|------------------|---|---------|------------|-------------|---------------------------|
| Daun gambir (kg) | kg | 130 | 1800 | 234.000 | Teh celup daun gambir 1000 kotak Isi 20 pcs | 1,000 | 15,000 | 15,000,000 | 10.156.000 |
| Kantong teh celup | pcs | 20,000 | 63 | 1,260,000 | | | | | |
| Kotak (Kemasan) | ktk HO | 1000 | 1,600 | 1,600,000 | | | | | |
| Tenaga Kerja (HOK) | K | 35 | 50,000 | 1,750,000 | | | | | |
| Jumlah input | | | | 4.844.000 | Total output | | | | 10.156.000 |

Pada Tabel 7 dapat diketahui bahwa, Kelompok Sambal dapat memperoleh keuntungan sebanyak Rp.10.156.000/bulannya dengan jumlah anggota tetap sebanyak 10 orang, dalam hal ini berarti anggota yang aktif tersebut sudah memperoleh pendapatan rata-rata sebesar Rp 1.000.000,-. Jumlah ini hanya diperoleh dengan berkerja 12 jam per minggu, seharusnya jumlah jam kerja per minggu \pm 30 jam dengan rata-rata perhari sebanyak 5 jam.

3). Kelompok Unit Pengolahan Hasil (UPH) Gapoktan Ruhama

Kelompok UPH Ruhama merupakan kelompok gabungan dari Gapoktan Ruhama yang terdiri dari wakil beberapa kelompok tani di nagari Simpang Kapuak kecamatan Mungka kabupaten Lima Puluhkota.

Kepengurusan:

Nama : Unit Pengolahan hasil Gapoktan Ruhama
 Tahun berdiri : 2016
 Ketua : Firawati
 Sektretaris : Nila
 Bendahara : Fatiwar
 Jumlah anggota : 26 orang
 Alamat : Nagari Simpang Kapuak, Kec. Mungka Kab.Limapuluh Kota, Prov. Sumatera Barat
 Usaha : Pengolahan teh daun gambir,
 Aset :

Pengolahan teh daun gambir oleh kelompok UPH Ruhama dilakukan oleh masing-masing anggota yang aktif mengolah teh gambir sebanyak 8 orang yang menghasilkan teh daun gambir sebanyak \pm 30 kg/bulan. Berikut disajikan analisis ekonomi pengolahan teh daun gambir oleh kelompok UPH Ruhama pada Tabel 8.

Tabel 8. Analisis usaha pengolahan teh daun gambir kelompok UPH Ruhama /bulan

| Input/Biaya | Satuan | Volume | Harga (Rp) | Jumlah (Rp) | Output/Penerimaan | Volume | Harga (Rp) | Jumlah (Rp) | Pendapatan (Output-Input) |
|--------------------|--------|--------|------------|-------------|----------------------|--------|------------|-------------|---------------------------|
| Daun gambir (kg) | kg | 260 | 2,000 | 520,000 | Teh daun gambir | 60 | 70,000 | 4,200,000 | 3,280,000 |
| Tenaga Kerja (HOK) | HOK | 8 | 50,000 | 400,000 | | | | | |
| Jumlah input | | | | 920,000 | Jumlah output | | | | 3,280,000 |

Berikut dapat dilihat produk teh gambir hasil tiga KWT binaan/mitra



Teh celup produksi gapoktan UPH Ruhama

Label Halal

Label halal merupakan persyaratan pemasaran produk nasional. Untuk itu kelompok Simpang Tigo melalui pendampingan oleh BPTP Sumbar, label halal produk teh gambir Simpang Tigo telah diperoleh dari LPPOM MUI Provinsi Sumatera Barat seperti gambar berikut ini

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

Industri Olahan teh celup daun gambir sudah mulai berkembang dan telah memiliki tiga kelompok mitra yang sudah mandiri. Masing-masing kelompok KWT telah memiliki izin PIRT dari Dinas Kesehatan dan telah memasarkan produknya. KWT Sambal dapat menghasilkan Rp. 10.156.000/bulan dan KWT Simpang Tigo sebesar Rp. 10.332.000/bulan. Kelompok UPH Ruhama dengan tanpa bantuan sarana dari manapun dapat memproduksi teh gambir dan saat ini sudah memasarkan dari anggota ke pengurus kelompok dengan harga Rp 70.000/kg teh gambir curah (tanpa kemasan retail), dan pengurus melakukan pengemasan ritail dan dipasarkan Rp.5000,/ kantong isi 8 pcs, dengan demikian kelompok UPH Ruhama sudah memperoleh pendapatan sebesar Rp.3.280.000/bulan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aswardi, Iswari, K, Azman dn Azwir. 2005. Kajian mutu gambir di kabupaten Pesisir Selatan. Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen di *Balai Besar Pascapanen Kerjasama dengan Institut Pertanian Bogor, Bogor 7-8 September 2005*
- Burbay, Iswari, K, Harnel, Srimaryati, Eliarosa, Yunasri, Hosen. 2015. Pengembangan Komoditas Gambir melalui pendekatan bioindustri di sentra kawasan gambir Sumatera Barat. Laporan Akhir Kegiatan tahun 2015. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat, Solok.
- BPS, 2013. Sumatera Barat dalam angka tahun 2012. Badan Pusat Statistik dan Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Propinsi Sumatera Barat. Padang.
- Denian.A; Daswir; Adria; Nurmansyah; Z. Hasan; Jamalius; I. Kusuma; Jamaris dan Hadad EA. 2005. Penampilan tiga calon varietas unggul gambir di Sumatera Barat. Prosiding Simposium IV hasil penelitian tanaman perkebunan. Bogor 28-30 Septembr 2004. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Fajriati, 2006. Optimasi Metode Penentuan Tanin. *Kaunia Jurnal Sains dan Teknologi Vol. II , No. 2*.
- Iswari K, Srimaryati, Harnel dan Aswardi. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi dan Tingkat Ketuaan Daun Gambir terhadap Mutu Teh Gambir. Laporan Hasil Penelitian Tahun 2015. BPTP Sumbar.
- Nasir, N. 2000. Gambir, budidaya, pengolahan, dan prospek diversifikasinya. Penerbit Yayasan Hutanku. Padang.

SDP2D Sumbar. 2017. Sistem database perencanaan pembangunan daerah Sumbar. <http://sdp2d.sumbarprov.go.id/>, Desember 2017

Statistik Perkebunan Indonesia 2012 -2014. Tanaman Rempah dan Penyegar. Direktorat Jenderal Perkebunan, Kementerian Pertanian, Jakarta

Velury, R, Weir, TL Bais, HP, Stermit, FR and Vivanco, JM. 2004. Phytotoxic and antimicrobial activities of catechin derivative, J.Agric. Food, Chem. 52 (5): 1077-1082