



Daun gambir kering digiling



Dimasukkan ke dalam wadah kedap udara



Ditambahkan bunga melati lalu didiamkan satu malam



Teh celup daun gambir siap untuk dikemas



Serbuk teh dimasukkan ke dalam kantong bungkus teh



Campuran serbuk daun gambir dan melati ditimbang seberat 2 g

Proses pembuatan teh celup daun gambir

gambir dirajang lalu direndam dalam air dingin \pm 120 menit dan ditiriskan. Daun kemudian dikeringkan dengan dijemur atau menggunakan oven dengan suhu 40° C. Daun gambir kering dikemas dalam wadah kedap udara atau dalam kantong plastik.

Daun gambir kering lalu diproses menjadi serbuk agar penyajiannya mudah seperti halnya teh celup. Daun gambir kering digiling kasar lalu dimasukkan ke dalam wadah kedap udara dan ditaburi bunga melati. Setelah didiamkan semalam, bunga melati yang telah layu diambil dan dikeringkan, kemudian dicampurkan kembali ke dalam serbuk daun gambir. Untuk pengemasan, serbuk campuran daun gambir dan bunga melati ditimbang 2 g lalu dimasukkan ke dalam kantong kertas teh.

Hasil penelitian di Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian menunjukkan bahwa seduhan teh gambir 200 ml

mengandung senyawa fenolat 1,14%, dalam seduhan 150 ml kandungannya 1,26%, dan dalam seduhan 100 ml kadungan senyawa fenolat mencapai 1,48%.

Sumber informasi:

Hernani. 2014. Teh daun gambir. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian 36(5): 10–11.

Untuk memperoleh informasi lebih lanjut hubungi:

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
Jalan Tentara Pelajar No. 12A, Bogor 16114
Telepon : (0251) 8321762
Faksimile : (0251) 8350920
Email : bbpascapanen@litbang.pertanian.go.id



Sehat dengan Teh Daun Gambir



Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
Kementerian Pertanian Republik Indonesia
2017

Teh biasanya dibuat dari daun tanaman teh (*Camellia sinensis*). Namun, akhir-akhir ini banyak dikembangkan teh herbal yang terbuat dari berbagai bagian tanaman, seperti daun, bunga, biji, dan akar yang mempunyai efek cukup baik bagi kesehatan. Salah satunya ialah teh dari daun gambir.

Tanaman gambir (*Uncharia gambir*) mengandung senyawa polifenol yang cukup tinggi, sama seperti tanaman teh (*C. sinensis*). Senyawa ini bersifat sebagai antioksidan yang bermanfaat untuk mengobati penyakit maupun menangkap radikal bebas yang terbentuk di dalam tubuh. Oleh karena itu, mengonsumsi pangan kaya antioksidan dapat menurunkan risiko terkena penyakit jantung, kanker, dan proses degeneratif/penuaan.

Bagian tanaman gambir yang dimanfaatkan ialah daun dan tangkainya. Produk tanaman gambir yang cukup dikenal dalam perdagangan ialah sejenis getah yang dikeringkan, berasal dari ekstrak daun dan ranting setelah melalui proses perebusan, pengepresan, pengendapan, pencetakan, dan pengeringan.

Di Indonesia, gambir umumnya digunakan untuk campuran makan sirih. Kegunaan yang lebih penting ialah sebagai bahan penyamak kulit dan pewarna. Secara tradisional, daun dan tangkai yang masih muda digunakan untuk mengobati luka, demam, diare, disentri, sakit kepala, sakit perut, serta obat kumur untuk mengobati sakit tenggorokan serta infeksi oleh jamur dan bakteri.

Komponen Kimia Daun Gambir

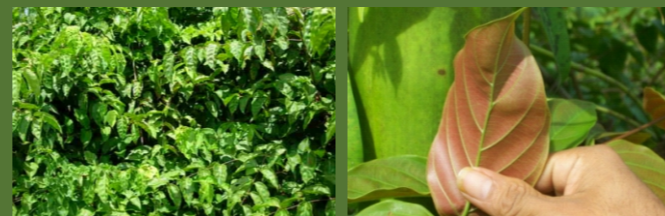
Kandungan bahan aktif dalam daun gambir berbeda untuk setiap varietas dan ketuaan daun. Dari dua varietas gambir yang dikenal di Indonesia, yaitu Cubadak dan Udang, kadar abu, kadar abu tak larut asam, kadar sari yang larut dalam air, dan kadar taninnya lebih tinggi pada varietas Udang daripada Cubadak. Sementara berdasarkan ketuaan daun, kandungannya dalam daun muda lebih tinggi daripada dalam daun tua (Tabel 1).

Tabel 1. Komponen kimia dalam daun gambir Cubadak dan Udang.

Komponen	Cubadak		Udang	
	Daun tua	Daun muda	Daun tua	Daun muda
Kadar abu (%)	1,43	2,08	1,71	2,21
Kadar abu tak larut asam (%)	0,15	0,60	0,31	1,71
Kadar sari yang larut dalam air (%)	10,48	11,23	9,85	16,60
Kadar sari yang larut dalam alkohol (%)	16,04	13,72	15,54	15,99
Kadar tanin (%)	17,99	23,81	14,36	23,85



Gambir varietas Cubadak



Gambir varietas Udang



Pembuatan Teh Daun Gambir

Pengolahan daun gambir menjadi produk teh dapat mempermudah pemanfaatannya bagi kesehatan. Teh daun gambir dibuat melalui dua tahapan proses untuk memperoleh teh sesuai dengan formula yang diinginkan. Pertama, pengolahan daun gambir menjadi daun gambir kering; kedua, pembuatan teh dari daun gambir kering.

Pengolahan daun gambir menjadi daun kering dimulai dengan proses mengurangi senyawa asam katekutanat yang tidak diinginkan. Caranya, daun

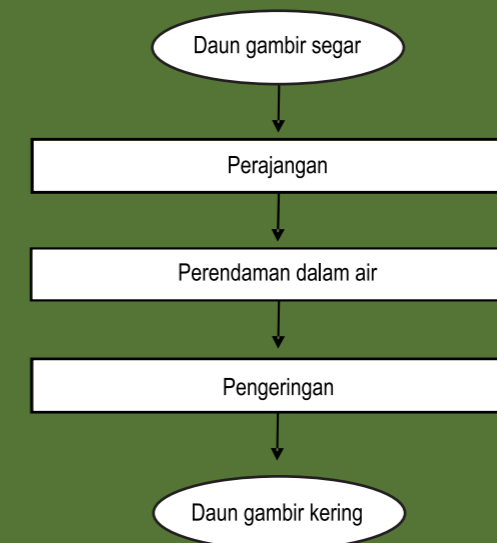


Diagram alir pengolahan daun gambir

