

PEMBUATAN TEH DARI DAUN GAHARU JENIS *Gyrinops versteegii*Taufik Samsuri¹, Herdiyana Fitriani²^{1&2}Program Studi Pendidikan Biologi FPMIPA IKIP Mataram IndonesiaE-mail: samsurit@ymail.com¹; herdiyana_cut3@yahoo.co.id²

ABSTRAK: Gaharu merupakan produk Hasil Hutan Bukan Kayu yang sangat potensial dan bernilai ekonomi tinggi di Provinsi Nusa Tenggara Barat. Pulau Lombok adalah salah satu daerah produsen gaharu di Indonesia dan menjadi tempat tumbuh endemik spesies gaharu komersial seperti *Gyrinops versteegii*. Masyarakat setempat menyebutnya "Ketimun". Selama ini masyarakat petani gaharu hanya memanfaatkan pohon gaharu saja untuk dijual pada eksportir gaharu. Namun, pada kenyataannya daun gaharu dapat diolah menjadi sebuah produk yang memiliki nilai ekonomi yang baik, yaitu dibuat menjadi teh. Teh daun gaharu dipercaya memiliki khasiat bagi peminumnya. Teh daun gaharu biasanya dibuat dari daun atau pucuk muda pohon gaharu yang belum diinokulasi. Sedangkan pembuatan teh daun gaharu dari pohon yang telah diinokulasi masih belum dilakukan. Dengan demikian tujuan dari penelitian ini adalah untuk optimalisasi pemanfaatan daun gaharu yang telah diinokulasi sebagai bahan pembuat teh, sehingga dapat menghasilkan teh daun gaharu dengan mutu yang baik tanpa kehilangan rasa, aroma, serta manfaatnya. Jenis Penelitian ini adalah eksperimen melalui uji laboratorium meliputi uji kadar air dan kadar ekstrak dengan metode gravimetri. Bahan yang digunakan sebagai pengkajian adalah daun gaharu jenis *Gyrinops versteegii* yang diambil langsung dari kebun petani gaharu yang ada di pulau Lombok.

Kata Kunci: Teh, Daun Gaharu, *Gyrinops versteegii*.

ABSTRACT: Gaharu is a product of Non Timber Forest which is very potential and high economic value in West Nusa Tenggara Province. Lombok Island is one of the gaharu producing areas in Indonesia and is a growing place of endemic gaharu commercial species such as *Gyrinops versteegii*. Local people call it "Cucumber". So far, gaharu farmers only use gaharu trees only to be sold to gaharu exporters. However, in fact gaharu leaves can be processed into a product that has a good economic value, which is made into tea. Gaharu leaf tea is believed to have efficacy for the drinker. Gaharu leaf tea is usually made from leaves or young shoots of gaharu trees that have not been inoculated. While the gaharu leaves tea production from inoculated trees has not been done. Thus the purpose of this research is to optimize the utilization of agarwood leaf that has been inoculated as a tea-making material, so it can produce gaharu leaf tea with good quality without loss of taste, aroma, and its benefits. Types This research is experimental through laboratory test including water content test and extract level with gravimetric method. The material used as the assessment is Gaharu alpha leaves of *Gyrinops versteegii* taken directly from the gaharu farmer's garden on Lombok island.

Keywords: Tea, Gaharu Leaves, *Gyrinops versteegii*.

PENDAHULUAN

Teh merupakan minuman yang sudah dikenal dengan luas di Indonesia dan di dunia. Minuman berwarna coklat ini umumnya terbuat dari pucuk tanaman teh melalui proses pengolahan tertentu dan umumnya menjadi minuman penjamu tamu. Aromanya yang harum serta rasanya yang khas membuat minuman ini banyak dikonsumsi. Di samping itu, ada banyak zat yang memiliki banyak

manfaat yang sangat berguna bagi kesehatan tubuh. Teh juga dapat digunakan sebagai antioksidan, memperbaiki sel-sel yang rusak, menghaluskan kulit, melangsingkan tubuh, mencegah kanker, mencegah penyakit jantung, mengurangi kolesterol dalam darah, melancarkan sirkulasi darah. Hal ini disebabkan karena teh mengandung senyawa-senyawa bermanfaat bagi tubuh.



Teh gaharu merupakan hasil olahan pucuk daun gaharu yang masih muda. Sama halnya dengan minuman teh pada umumnya, teh gaharu juga tidak hanya enak diminum, cocok dinikmati pada suasana dingin, seperti malam hari atau saat musim hujan tiba juga memiliki khasiat terhadap kesehatan tubuh. Misalnya, obat untuk mengurangi rasa sakit kepala (pusing), meningkatkan stamina bagi pria, meningkatkan stamina dan kesehatan, tidak mudah masuk angin, obat penyakit dalam (sakit perut, dan lain-lain).

Gaharu merupakan produk Hasil Hutan Bukan Kayu yang sangat potensial dan bernilai ekonomi tinggi. Di Pulau Lombok Provinsi Nusa Tenggara Barat, terdapat salah satu spesies endemik gaharu yaitu *Gyrinops versteegii* (Gilg) Domke yang masyarakat setempat menyebutnya "Ketimun". Selama ini petani gaharu hanya memanfaatkan gubal gaharu untuk dijual kepada eksportir gaharu sedangkan, daunnya masih belum banyak dimanfaatkan secara maksimal.

Umumnya nilai komersial gaharu terletak pada gubalnya yang merupakan substansi aromatik (*aromatic resin*) berupa gumpalan atau padatan berwarna coklat muda sampai coklat kehitaman yang terbentuk dalam lapisan kayu dan memiliki kandungan damar yang beraroma khas dan biasa disebut sebagai gubal gaharu. Aroma spesifik yang dihasilkan oleh gaharu dapat dipergunakan untuk parfum, dupa, hio, obat-obatan, sabun mandi, kosmetik, pengharum ruangan dan lain-lain (Santoso, 1996; Dephut, 2002; Susilo, 2003; Sumarna, 2002).

Pada kenyataannya pemanenan gubal gaharu biasanya dilakukan setelah pohon tersebut diinokulasi. Jarak panen dengan umur inokulasi

minimal 2 tahun. Selama tenggang waktu tersebut pohon gaharu hanya dipelihara dan dirawat sebaik mungkin sedangkan, daunnya tidak dimanfaatkan bahkan pada saat pemanenan daun gaharu dibuang begitu saja.

Berdasarkan uraian di atas, begitu banyak cara untuk memperoleh manfaat dari pohon gaharu. Selain batang (gubal gaharu), daun gaharu pun dapat pula dimanfaatkan sebagai bahan untuk membuat teh.

Penelitian ini bertujuan untuk optimalisasi pemanfaatan daun gaharu sebagai bahan pembuat teh, sehingga dapat menghasilkan teh daun gaharu dengan mutu yang baik tanpa kehilangan rasa, aroma, serta manfaatnya. Tujuan fungsional dari penelitian ini yaitu agar hasil dari penelitian dapat dimanfaatkan dan digunakan oleh instansi/lembaga dan khalayak umum sebagai referensi yang berhubungan dengan informasi pengoptimalan sumber daya alam berbasis kearifan lokal dalam hal ini adalah gaharu.

METODE

A. Alat dan Bahan

Bahan-bahan dalam penelitian ini adalah daun gaharu jenis *Gyrinops versteegii* dari pohon yang belum dan sudah diinokulasi, aquades, gula dan bahan-bahan kimia. Sedangkan, alat-alat yang digunakan dalam pembuatan teh gaharu adalah pisau cutter, blender, penyaring, teko, sendok, dan gelas.

B. Prosedur Penelitian

Sebelum melaksanakan uji ekstrak terlebih dahulu dilakukan pengolahan daun gaharu hingga menghasilkan serbuk teh daun gaharu. Beberapa kegiatan ini meliputi pembuatan para-para sebagai tempat menjemur daun gaharu. Pengadaan



daun gaharu jenis *Gyrinops versteegii* dari pohon yang telah diinokulasi dan yang belum diinokulasi. Kemudian proses pencucian dan pemotongan daun gaharu sehingga menghasilkan serbuk dan yang terakhir adalah penjemuran daun gaharu selama dua minggu.

Cara pembuatan teh daun gaharu sebagai berikut:

1. Daun gaharu jenis *Gyrinops versteegii* yang telah diambil, dipilih daun yang baik lalu dicuci untuk dibersihkan dari kotoran-kotoran yang menempel.
2. Setelah daun dicuci bersih, kemudian daun dipotong atau dibuat dalam bentuk serbuk lalu dijemur.
3. Membuat teh dari daun gaharu bisa dengan cara diseduh atau pun langsung direbus, lalu ditambahkan gula sesuai selera.
4. Teh daun gaharu siap untuk dinikmati.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada penelitian pembuatan teh dari daun gaharu jenis *Gyrinops versteegii* ini, daun gaharu yang digunakan untuk membuat teh adalah daun dari pohon yang belum dan yang sudah diinokulasi. Untuk daun yang telah diinokulasi diambil dari pohon dengan umur inokulasi selama 1 tahun 6 bulan atau pohon siap panen.

1. Pembuatan Serbuk Teh Daun Gaharu.

Adapun hasil yang diperoleh adalah serbuk teh daun gaharu dengan proses pembuatan meliputi beberapa tahap sebagai berikut.

Tahap Pengambilan

Pengambilan daun gaharu sebagai bahan teh dilakukan dengan mengambil daun yang dewasa atau tua. Pembuatan teh gaharu ini tidak menggunakan pucuk dikarenakan daun pucuk akan lembek dan cepat layu dan kering. Hal ini tidak memungkinkan untuk dipotong. Daun gaharu yang baik adalah daun yang memiliki tekstur agak keras dan berwarna mulai dari hijau muda hingga hijau tua.

Pengambilan dari pohon dengan cara memotong ranting dengan menggunakan pisau. Tidak semua ranting yang dipotong untuk diambil daunnya, hanya ranting dari percabangan dan pertunasan baru. Setelah terkumpul ranting-ranting tadi kemudian dibungkus dengan karung agar mendapat aerasi yang cukup, terhindar dari panas matahari secara langsung dan memudahkan untuk dibawa sehingga tidak terjadi banyak benturan secara mekanis sebelum diolah.



a



b

Gambar 1: a. Proses Pengambilan Daun Gaharu; b. Pengumpulan Daun Gaharu.

Tahap Pemilahan Daun

Tahap selanjutnya adalah pemilahan daun yang akan digunakan sebagai bahan teh. Daun-daun gaharu yang telah diambil, kemudian dipilih dan dipisahkan dari rantingnya. Tidak semua daun digunakan sebagai bahan pembuat teh, melainkan daun-daun yang memiliki tekstur baik yang dipilih. Daun yang utama digunakan adalah

daun yang tidak cacat secara fisik, baik bekas dimakan serangga ataupun rusak secara mekanis selama proses pengambilan. Selain itu, daun yang digunakan diutamakan daun yang tua atau setengah tua. Hal ini dilakukan dengan tujuan daun lebih mudah untuk dibersihkan dan dipotong nantinya.



a



b

Gambar 2: a. Proses Pemilahan Daun Gaharu; b. Contoh Daun yang Digunakan.

Tahap Pembersihan dan Penirisan

Daun hasil seleksi kemudian dibersihkan dari kotoran-kotoran yang menempel pada daun. Pembersihan dilakukan pada air yang mengalir dengan cara dilap dengan menggunakan kain yang halus atau lembut. Pembersihan ini sangat penting

mengingat teh ini akan dikonsumsi manusia, selain itu daun gaharu juga selama berada di pohon tentunya berdebu. Daun-daun yang telah bersih kemudian ditiriskan untuk menghilangkan air bekas pencucian tadi.



a



b

Gambar 3: a. Pencucian; b. Penirisan Air Setelah Selesai Dicuci.

Tahap Pemotongan

Setelah air bekas pencucian mulai kering, daun kemudian sampai pada tahap pemotongan. Tahap ini

dilakukan dengan dua cara, yang pertama pemotongan daun dengan menggunakan pisau menjadi potongan-potongan kecil, lalu cara kedua dengan

menggunakan blender untuk mendapatkan serbuk teh sesuai dengan yang diinginkan. Adapun tujuan dilakukan pemotongan dengan pisau adalah untuk mempermudah proses pemblenderan, sehingga proses terbentuknya serbuk dapat lebih mudah dan cepat dilakukan.



Gambar 4. Pemotongan Daun Gaharu.

Tahap Pengeringan

Sebelum daun gaharu diblender, daun hasil pemotongan dengan pisau ditempatkan pada liwer kemudian dikeringkan. Tahap pengeringan ini memakan waktu yang cukup lama sekitar kurang lebih dua minggu. Pengeringan ditempatkan pada para-

para dengan kondisi tidak langsung terkena sinar matahari. Setelah cukup kering daun gaharu kemudian dikemas pada plastik yang cukup kedap dengan udara agar tidak kotor dan berjamur, sebelum dilakukan pemblenderan.



Gambar 5. Pengeringan Daun Gaharu.

Tahap Pemblenderan

Pada penelitian ini, teh daun gaharu yang telah kering kemudian diperkecil dahulu ukuran partikelnya dengan cara diblender kemudian teh daun gaharu yang telah hancur diayak dengan ayakan. Tujuan dari pengecilan ukuran adalah untuk mengurangi sifat kamba dari bahan dan membantu penetrasi pelarut ke dalam sel tumbuhan sehingga mempercepat pelarutan komponen bioaktif dan meningkatkan rendemen ekstraksi. Semakin kecil ukuran bahan maka luas permukaan bahan yang melakukan

kontak dengan pelarut semakin besar. Sedangkan tujuan pengayakan adalah untuk memperoleh partikel bahan dengan ukuran yang kecil dan seragam. Partikel bahan setelah pengecilan sebaiknya berukuran seragam untuk mempermudah difusi pelarut ke dalam bahan. Bila ukurannya tidak seragam maka butir-butir yang lebih halus dapat masuk ke dalam celah-celah butir yang lebih kasar, sehingga kontak antara pelarut dengan bahan yang diekstrak menjadi berkurang dan rendemen yang dihasilkan semakin kecil. Bahan yang terlalu halus juga dapat menggumpal

sehingga sukar ditembus pelarut. Oleh karena itu, ukuran partikel yang baik untuk proses ekstraksi adalah serbuk dengan ukuran mendekati 0,5 mm.



Gambar 6: a. Proses Pemplenderan Daun Gaharu; b. Hasil Pemplenderan Sebelum Diayak; c. Proses Pengayakan; d. Serbuk Gaharu yang Telah Diayak.

Tahap Pengemasan

Teh daun gaharu yang telah jadi kemudian dikemas dengan menggunakan plastik klip.



Gambar 7: a. Proses Pengemasan; b. Serbuk Gaharu yang Telah Dikemas.

Pembuatan Teh Gaharu

Pembuatan teh gaharu tidak jauh berbeda dengan membuat teh pada

umumnya. Serbuk teh gaharu yang telah jadi kemudian diseduh dengan air panas. Penggunaan air sebagai pelarut karena selain murah dan mudah didapat, air juga tidak mengandung efek samping. Gunakan penyaring teh dengan tujuan memisahkan ekstrak dengan ampas agar memperoleh seduhan teh yang jernih. Setelah itu teh siap dinikmati.

2. Uji Laboratorium.

Serbuk yang telah jadi kemudian diuji di Laboratorium. Pengujian dilakukan di Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Provinsi Nusa Tenggara Barat. Metode pengujian yang dilakukan dengan menggunakan metode gravimetri untuk menguji kadar air dan ekstrak teh gaharu. Adapun hasil pengujian tersebut sebagai berikut.

Tabel 1. Hasil Ujicoba Kadar Air dan Ekstrak Teh Daun Gaharu Jenis *Gyrinops versteegii* dari Pohon yang Belum Diinokulasi.

No.	Uji yang Dilakukan	Hasil Uji	Metode
1	Kadar air	9,79%	Gravimetri
2	Kadar ekstrak dalam teh	17,83%	Gravimetri

Tabel 2. Hasil Ujicoba Kadar Air dan Ekstrak Teh Daun Gaharu Jenis *Gyrinops versteegii* dari Pohon yang Sudah Diinokulasi.

No.	Uji yang Dilakukan	Hasil Uji	Metode
1	Kadar air	9,56%	Gravimetri
2	Kadar ekstrak dalam teh	20,29%	Gravimetri

Berdasarkan pada **Tabel 1 dan 2** bahwa hasil uji kadar air dan ekstrak dalam teh menggunakan metode gravimetri terlihat bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kadar air antara teh dari daun Gaharu yang belum diinokulasi dengan yang telah diinokulasi yakni berturut-turut sebesar 9,79% dan 9,56%. Sedangkan kadar ekstrak memperlihatkan adanya perbedaan yang signifikan antara daun yang belum diinokulasi dengan daun yang sudah diinokulasi yakni berturut-turut sebesar 17,83% dan 20,29%. Hal ini dapat diasumsikan bahwa kandungan kimia yang terkandung dalam teh dari daun gaharu yang telah diinokulasi mengalami penambahan.

Simpulan

Simpulan pada penelitian ini adalah menghasilkan serbuk teh yang siap untuk diuji mutu dan organoleptik.

Saran

Untuk menghasilkan produk teh yang baik, disarankan untuk lebih memperhatikan suhu penjemuran yang pas dan ukuran partikel serbuk teh.

DAFTAR RUJUKAN

- Dephut. 2002. *Pedoman Pengembangan Usaha Budidaya Gaharu*. Jakarta: Direktorat Bina Usaha Perhutanan Rakyat.
- Santoso, E. 1996. *Pembentukan Gaharu dengan Cara Inokulasi*, Makalah Diskusi Hasil Penelitian dalam Menunjang Pemanfaatan Hutan yang Lestari, Cisarua 11-12 Maret 1996.
- Sumarna, Y. 2002. *Budi Daya Gaharu, Seri Agribisnis*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susilo, K., A. 2003. *Sudah Gaharu Super Pula, Budidaya Gaharu dan Masalahnya*.

- Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Taswaya, J. 2008. *Budi Daya Gaharu*. Yogyakarta: Citra Aji Parama.
- Turjaman, M., dkk. 2009. *Overview Pengembangan Gaharu ITTO PD425/06 REV.1 (1)*.

Bogor: Seminar Gaharu 1 : Menuju Produksi Gaharu secara Lestari di Indonesia. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hutan dan Konservasi Alam.

