

Syarat Mutu

Tabel 1. Persyaratan Mutu Lada Hitam

No.	Spesifikasi	Satuan	Persyaratan	
			Mutu I	Mutu II
1.	Kerapatan min	g/l	550	500
2.	Kadar air, (b/b) maks	%	12,0	14,0
3.	Kadar biji enteng, (b/b) maks	%	2,0	5,0
4.	Kadar benda asing, (b/b) maks	%	1,0	2,0
5.	Kadar cemaran kapang, (b/b) maks	%	1,0	1,0
7.	<i>Salmonella</i>	Detection/ 25 g	Negatif	Negatif
8.	<i>E. coli</i>	MPN/g	< 3	< 3

Rekomendasi

No.	Spesifikasi	Satuan	Persyaratan	
			Mutu I	Mutu II
1.	Kadar Piperin	% (b/b) min., basis kering	Sesuai hasil pengujian	Sesuai hasil pengujian
2.	Kadar Minyak Atsiri	% (v/b) min., basis kering	Sesuai hasil pengujian	Sesuai hasil pengujian

Pengemasan

Lada dikemas dalam wadah yang dapat melindungi dan tidak mempengaruhi mutu produk.



Contoh desain kemasan

Syarat Penandaan

Untuk setiap pengiriman, pada bagian luar dari karung harus mencantumkan keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- Nama dan alamat perusahaan
- Nama produk
- Jenis mutu
- Berat bersih

Disusun Oleh :

Tietyk Kartinaty, S.P, M.P
Serom, S.ST

Hubungi Kami!



BSIP Kalimantan Barat



www.kalbar.bsip.pertanian.go.id



bsip.kalbar@pertanian.go.id, bsipkalbar@gmail.com



Jl. Budi Utama No. 45 Siantan Hulu Pontianak 78241



BALAI PENERAPAN STANDAR INSTRUMEN PERTANIAN
KALIMANTAN BARAT
BADAN STANDARDISASI INSTRUMEN PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN
2023

SNI 0005:2013

Lada Hitam



Pendahuluan

Lada hitam (*Piper nigrum* L.) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki potensi ekspor cukup besar. Lada Hitam berasal dari biji lada hijau (yang sudah tua) namun belum terlalu matang. Lada dijemur selama 4 sampai 7 hari atau juga diproses dengan mesin dengan teknik yang tidak jauh berbeda yaitu dioven sampai menghitam. Proses pengeringan akan membuat kulit luar menghitam, menciut dan menjadi keriput. Lada hitam memiliki rasa pedas yang lebih kuat dibandingkan lada putih karena tidak melalui proses perendaman dan pencucian. Lada hitam juga memiliki daya simpan yang cukup lama. Lada hitam banyak digunakan dalam berbagai masakan dan saus. Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan meningkatkan daya saing produk, maka lada hitam yang dihasilkan harus memenuhi standar yang diterima konsumen secara luas, baik di pasar dalam negeri maupun pasar internasional. Untuk menjamin kualitas Lada Hitam maka BSN telah menetapkan SNI 0005:2013 Lada Hitam yang merupakan revisi dari SNI 01-0005-1995 Lada Hitam.

Istilah & Definisi

- **Lada Hitam** : buah tanaman *Piper nigrum* L. yang dipetik setelah sebagian besar buah lada matang petik untuk lada hitam dan telah mengalami perontokan dan pengeringan.
- **Matang Petik** : Keadaan saat buah lada telah lengkap pertumbuhannya akan tetapi kulitnya masih berwarna hijau tua dan belum berubah warna menjadi kekuningan atau kemerahan.
- **Cemaran serangga** : keadaan lada yang ditentukan ada tidaknya serangga, baik hidup maupun mati serta bagian-bagian yang berasal dari serangga.
- **Biji Enteng** : Hasil samping dari pengolahan lada hitam yang mempunyai bobot lebih ringan dari pada bobot normal yang disebabkan karena dipetik muda atau buah tidak normal tumbuhnya, ditandai dengan sifatnya yang mengapung dalam larutan 70 % etanol-air ($\text{bj. } 0,80 - 0,82$).

- **Benda Asing** : Benda selain biji lada hitam.
- **Cemaran Kapang** : Keadaan biji lada hitam yang ditumbuhi kapang dapat dilihat dengan mata normal.

Cara Pengambilan Contoh

- Pengambilan contoh sesuai dengan SNI 0428. Jumlah yang diambil 1 kg dari setiap lot untuk penentuan mutu.

Terima Kasih