

PERSYARATAN PENANDAAN

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

- a. Nama dan alamat perusahaan;
- b. Nama produk;
- c. Jenis mutu;
- d. Berat bersih;

REKOMENDASI

Syarat mutu sesuai dengan Tabel 2 :

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	% (v/b) min., basis kering	Sesuai hasil pengujian	Sesuai hasil pengujian

ISTILAH DAN DEFINISI

- 1. 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
- 2. Matang Petik**
Buah tanaman *Piper nigrum* L. yang dipetik setelah sebagian besar buah lada matang petik untuk lada hitam dan telah mengalami perontokan dan pengeringan
- 3. Cemaran Serangga**
Keadaan lada yang ditentukan ada tidaknya serangga, baik hidup maupun mati serta bagian-bagian yang berasal dari serangga
- 4. 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 (bj, 0,80-0,82)
- 5. Benda Asing**
Benda-benda lain selain biji lada hitam
- 6. Cemaran Kapang**
keadaan biji lada hitam yang ditumbuhi kapang yang dapat dilihat dengan mata normal

INFORMASI LEBIH LANJUT :

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Lampung

Telepon : (0721) 781776 Fax: (0721) 705273
Web : lampung.bsip.pertanian.go.id
E-mail : bsip.lampung@pertanian.go.id
Tim Penyusun : Betty Mailina, Akhmad Ansyar, dan Tika N.R.
Design : Rizka Anisa N.A.



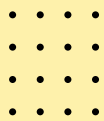
STANDAR MUTU LADA HITAM

SN 0005 : 2013



STANDARD
SERVICES
GLOBALIZATION

Kementerian Pertanian RI
Badan Standardisasi Instrumen Pertanian
BSIP Lampung
2023



PENDAHULUAN



Lada hitam (*Piper nigrum* L) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki potensi ekspor cukup besar. Dalam rangka memberikan jaminan mutu kualitas ekspor dan untuk 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.

Provinsi Lampung telah dikenal dunia sebagai salah satu daerah utama penghasil lada hitam di Indonesia. Pengembangan lada di Lampung diarahkan untuk menghasilkan lada hitam yang dikenal di pasaran dunia dengan nama “**Lampung Black Pepper**”.

SNI LADA HITAM

Standar Nasional Indonesia untuk Lada Hitam adalah SNI 0005 -2013, standar ini merupakan revisi dari SNI 01-0005-1995, Lada hitam, berdasarkan usulan dari pihak pemangku kepentingan dan hasil kaji ulang.

KLASIFIKASI LADA HITAM

Syarat mutu Lada hitam dibedakan menjadi 2 (dua) jenis mutu yaitu:

- a. Mutu I
- b. Mutu II



PERSYARATAN MUTU

1. Syarat Umum

Bebas dari serangga hidup maupun mati serta bagian-bagian yang berasal dari serangga. Penentuan cemaran serangga, pengamatan uji dilakukan secara visual.

2. Syarat Khusus

Persyaratan khusus lada hitam sesuai Tabel 1.

Tabel 1. Persyaratan Mutu

No	Spesifikasi	Satuan	Satuan	
			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
6.	Salmonella	Detection /25 g	Negatif	Negatif
7.	E.coli	MPN/g	< 3	< 3

Sumber : BSN

