## PERAJANGAN

Perajangan dilakukan dengan memasukkan gulungan daun tembakau pada alat perajang yang terbuat dari kayu (jongko rajang), kemudian dilakukan pengirisan menggunakan pisau yang besar (gobang). Semakin tinggi mutu Srinthil rajangan semakin lebar.

http://arcomsoekarno.blogspot.co.id/2011/09/srintil-sang-primadona.html

Gambar 4. Perajangan

## PENGERINGAN

Sebelum dikeringkan daun tembakau diatur di atas *rigen* dengan ketebalan 2 cm hingga 3 cm. Penjemuran dilakukan selama 1 sampai dengan 2 hari. Selama penjemuran dilakukan pembalikan 2 sampai dengan 3 kali. Tembakau Srinthil yang telah kering saat dipegang terasa kesat dan berminyak. Semakin tinggi mutu tembakau Srinthil memerlukan proses pengeringan dan pengembunan yang lebih lama.

http://www.antarajateng.com/detail/tembakau-srinthil-idaman-petani-lereng-sumbing.html

Gambar 5. Pengeringan

## PENGEMASAN

Tembakau Srinthil dikemas dalam keranjang bambu dan beralaskan pelepah batang pisang kering. Kriteria pengemasan tembakau Srinthil sebagai berikut:

- Satu keranjang diisi tembakau Srinthil dengan mutu yang sama.
- Setiap keranjang mempunyai ukuran yang sama.

*Informasi Lebih Lanjut Hubungi:*
**BALAI PENELITIAN TANAMAN PEMANIS DAN SERAT**
Jln. Raya Karangploso Kotak Pos 199 Malang 65152
Tel. 0341-491447, Fax. 0341-485121
E-mail: Balittas@litbang.pertanian.go.id

# PROSESING TEMBAKAU SRINTHIL TEMANGGUNG

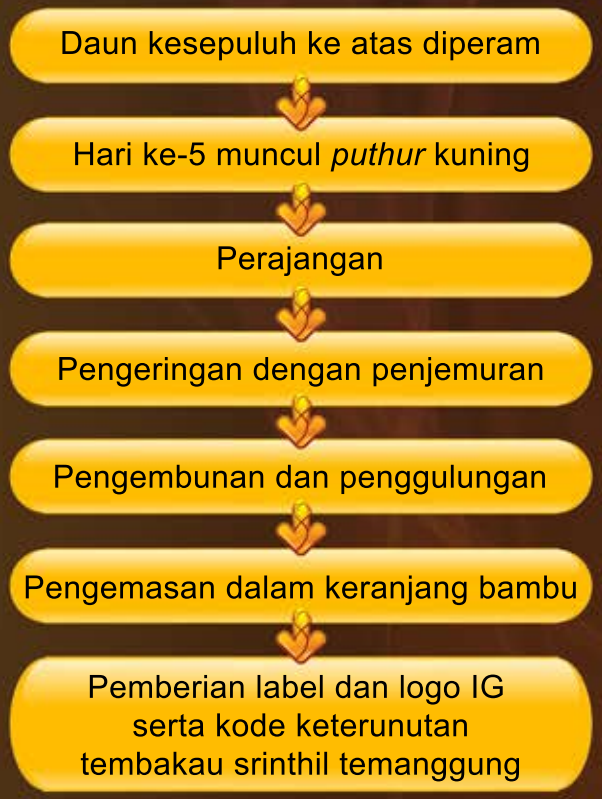
Yoga Angangga Yogi
Joko Hartono

BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
PUSAT PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERKEBUNAN
**BALAI PENELITIAN TANAMAN PEMANIS DAN SERAT**
**MALANG 2016**

## PENDAHULUAN

Mutu tembakau temanggung dipengaruhi oleh kadar nikotin. Semakin tinggi mutu tembakau semakin tinggi kadar nikotinnya. Mutu tembakau juga dipengaruhi oleh posisi daun dan ketinggian tempat penanaman.

Ketinggian di atas 800 m dpl berpotensi menghasilkan tembakau srinthil. Kondisi cuaca selama pertumbuhan, panen, dan pascapanen yang optimal (Mei–Oktober) berpotensi menghasilkan tembakau srinthil lebih tinggi. Proses pengolahan tembakau srinthil temanggung ditunjukkan pada Gambar 1.




Gambar 1. Bagan Proses Pengolahan Tembakau Srinthil Temanggung

## KRITERIA KEMASAKAN DAUN

Kriteria daun telah masak optimal dilihat dari wujud fisik, sebagai berikut:

- Daun atas dan daun pucuk berwarna kuning dengan bercak-bercak seperti mosaik.
- Kedudukan daun yang belum masak lebih tegak dibandingkan daun yang telah masak

Semakin subur tanah menyebabkan kandungan klorofil dalam daun lebih tinggi sehingga umur panen lebih lama.

## PANEN

Daun yang menghasilakan Srinthil pada umumnya adalah daun kesepuluh ke atas. Cara pemetikan dilakukan bertahap antara 5–7 kali dengan selang waktu 2–7 hari. Setiap pemetikan dipetik 2–3 lembar daun, sehingga daun yang berpotensi menjadi Srinthil adalah petikan ke-5 hingga ke-7. Waktu pemetikan antara pukul 09.00 sampai 11.00 atau antara pukul 16.00–18.00. Daun yang masih basah mudah memar, patah, atau sobek.

http://www.antaranews.com/berita/282820/legoksari-dan-srintil

Gambar 2. Panen

## PEMERAMAN

Pemeraman diawali dengan sortasi. Pemeraman bertujuan mengubah warna daun dan menjadi media pertumbuhan mikroorganisme puthur kuning (Gambar 3). Pemeraman dilakukan dengan cara penggulungan. Setiap gulungan terdiri atas 15 sampai dengan 20 lembar daun dengan diameter 10 hingga 12 cm. Beberapa hal yang perlu diperhatikan saat pemeraman, antara lain:

- Tempat pemeraman harus tertutup, bebas sinar matahari dan lampu yang dapat meningkatkan suhu.
- Lantai tempat pemeraman harus bersih dan kering serta diberi alas tikar atau gedek.
- Daun tembakau yang telah diatur ditutup dengan tikar atau daun pisang
- Pemeraman dengan daun berdiri lebih baik karena mengurangi himpitan antara daun.

Gambar 3. *Puthur* kuning