

Syarat Mutu

Tabel 1. Persyaratan Mutu Lada Putih

No.	Spesifikasi	Satuan	Persyaratan	
			Mutu I	Mutu II
1.	Kerapatan	g/l	min. 600	min. 600
2.	Kadar air, (b/b)	%	maks. 13,0	maks. 1,0
3.	Kadar biji enteng, (b/b)	%	maks. 1,0	maks. 2,0
4.	Kadar benda asing, (b/b)	%	maks. 1,0	maks. 2,0
5.	Kadar lada berwarna kehitam-hitaman, (b/b)	%	maks. 1,0	maks. 2,0
6.	Kadar cemaran kapang, (b/b)	%	maks. 1,0	Maks.3
7.	Salmonella	Detection/ 25 g	Negatif	Negatif
8.	E. coli	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 Kartiaty, 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 Utomo No. 45 Siantan Hulu Pontianak 78241



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

SNI 0005:2013

Lada Putih



Pendahuluan

Lada putih (*Piper nigrum* L.) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki potensi ekspor cukup besar kaya akan kandungan kimia, seperti minyak lada, minyak lemak, juga pati. Pemanfaatan lada tidak terbatas hanya sebagai bumbu penyedap masakan di rumah tangga dan penghangat tubuh saja, akan tetapi juga telah berkembang untuk berbagai kebutuhan industri, misalnya industri makanan dan industri kosmetik. Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan meningkatkan daya saing produk, maka lada putih yang dihasilkan harus memenuhi standar yang diterima konsumen secara luas, baik di pasar dalam negeri maupun pasar internasional. Untuk menjamin kualitas Lada Putih maka BSN telah menetapkan SNI 0004:2013 Lada Putih yang merupakan revisi dari SNI 01-0004-1995 Lada Putih.

Istilah & Definisi

- **Lada Putih** : buah tanaman *Piper nigrum* L. yang dipetik setelah sebagian besar buah lada matang penuh, kemudian dihilangkan kulit luarnya dan dikeringkan.
- **Matang Penuh** : Keadaan saat kulit buah lada telah menjadi kekuning-kuningan sampai kemerah-merahan.
- **Kerapatan** : Bobot lada putih dalam satu satuan volume.
- **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 putih yang mempunyai bobot lebih ringan dari pada bobot normal yang disebabkan karena dipetik muda atau buah tidak normal tumbuhnya, dengan sifat yang mengapung dalam larutan 70 % etanol-air (BJ.0,80 – 0,82).

- **Benda Asing** : Benda selain biji lada hitam.
- **Cemaran Kapang** : Keadaan biji lada putih yang ditumbuhi kapang dapat dilihat dengan mata normal atau dibantu kaca pembesar.
- **Lada Berwarna Kehitam-hitaman** : Lada putih yang berwarna lebih gelap dari lada putih (keabu-abuan dan/atau kecokelat-cokelatan).

Cara Pengambilan Contoh

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