

menggunakan garukan dari kayu agar pengeringan lebih cepat dan merata. Lada dikeringkan hingga kadar airnya di bawah 12%, atau bila biji dipijit mengeluarkan suara menggeretak dan pecah.

- Bila pengeringan menggunakan mesin pengering, suhunya dijaga di bawah 60° C untuk mencegah kehilangan minyak atsiri yang terkandung di dalam biji lada.
- Biji lada kering yang baik berwarna putih kekuningan.



Pengeringan buah lada dengan sinar matahari

Pembersihan dan Sortasi

- Lada kering yang telah bersih dimasukkan dalam karung atau wadah penyimpanan lain yang kuat dan bersih. Lada yang telah dikemas disimpan di ruangan penyimpanan yang bersih dan tidak lembap (kelembapan $\pm 70\%$). Karung atau wadah penyimpanan diberi alas dari bambu atau kayu setinggi ± 15 cm dari permukaan lantai sehingga bagian bawahnya tidak menyentuh lantai.
- Hindarkan menyimpan lada bersama dengan bahan kimia pertanian atau pupuk karena dapat menimbulkan kontaminasi.



Mesin sortasi lada kering

Pengemasan dan Penyimpanan

- Setelah cukup kering, lada ditampi dengan menggunakan tampah untuk membuang bahan-bahan yang ringan serta benda asing lainnya, seperti tanah, pasir, daun kering, dan gagang buah.
- Pada tahap ini sekaligus dilakukan sortasi untuk memisahkan biji lada yang baik dari biji cacat atau busuk.
- Dari setiap 100 kg buah lada basah dapat dihasilkan 25–40 kg lada putih, bergantung pada varietas lada dan kualitas buah yang diolah.

Sumber informasi:

Feriadi. 2016. Teknologi Pengolahan Lada Putih. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kepulauan Bangka Belitung, Pangkalpinang.

Untuk memperoleh informasi lebih lanjut hubungi:

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kepulauan Bangka Belitung
Jalan Mentok km 4, Pangkalpinang 33134
Telepon : (0717) 421797
Faksimile : (0717) 421797
Email : bptp.babel@litbang.pertanian.go.id;
bptp.babel@yahoo.com

Pengolahan Lada Putih Kualitas Ekspor



Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
Kementerian Pertanian Republik Indonesia
2017

Pengolahan lada putih yang baik dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk lada di pasar, terlebih untuk ekspor. Selama ini, lada Indonesia diklaim kurang bersih dan kadang terkontaminasi mikroorganisme sehingga menghambat pemasarannya di pasar internasional.

Upaya peningkatan mutu lada putih salah satunya dapat dilakukan dengan memperbaiki proses panen dan pascapanennya. Berikut ini adalah teknologi pengolahan lada putih untuk memenuhi persyaratan ekspor.

Panen

- Panen dilakukan ketika buah lada sudah matang, yang ditandai dengan adanya satu atau dua biji lada yang berwarna kemerahan. Buah dipetik secara selektif dan panen dilakukan sesering mungkin agar buah yang dipetik menjadi seragam. Bila pemetikan hanya dilakukan satu atau dua kali selama musim panen, kemungkinan buah yang kurang matang akan ikut terpetik.
- Pemetikan lada harus dilakukan dengan cara yang higienis/bersih. Buah yang telah dipetik, dikumpulkan dalam kantong atau keranjang yang bersih, selanjutnya dibawa ke tempat pemrosesan.



Proses panen buah lada

Perontokan

- Perontokan buah lada dapat dilakukan dengan menggunakan mesin atau secara manual dengan tangan. Perontokan dilakukan secara hati-hati agar buah tidak rusak. Perontokan dengan mesin lebih dianjurkan karena lebih cepat dan dapat mengindarkan buah dari reaksi pencokelatan.
- Buah lada yang telah dirontok dipisahkan dari buah lada yang kecil, tidak matang, atau lada menir untuk menghasilkan lada putih yang berkualitas. Pemisahan dapat dilakukan secara manual atau menggunakan mesin pengayak.



Mesin perontok buah lada kapasitas 650 kg/jam

Perendaman

- Perendaman dilakukan dengan menempatkan buah lada dalam karung atau keranjang, kemudian direndam dalam air mengalir atau kolam perendaman dan buah harus terendam sepenuhnya. Jika perendaman dilakukan dalam air yang tidak mengalir, air harus diganti paling tidak dua hari sekali.
- Buah lada direndam hingga kulitnya lunak untuk memudahkan proses pengupasan. Biasanya

perendaman dilakukan 10–14 hari. Perendaman dapat lebih singkat menjadi 5–7 hari jika proses pengupasannya dilakukan dengan mesin.

Pengupasan dan Pencucian

- Buah lada yang telah direndam, dikeluarkan dari karung lalu ditempatkan dalam tampah atau ember, kemudian kulitnya dipisahkan dari biji dengan menggunakan tangan. Pemisahan kulit dapat pula menggunakan mesin pengupas buah lada.
- Biji lada yang telah dikupas dimasukkan dalam karung atau bakul dalam air mengalir sambil digoyang-goyang agar kulitnya hanyut atau terbang ke luar.
- Setelah biji bersih dari kulit dan tangkai buah, lada ditiriskan sampai airnya tidak menetes lagi.



Proses pencucian biji lada

Pengeringan

- Buah lada bersih dijemur di bawah sinar matahari selama 3–7 hari (bergantung pada kondisi cuaca). Pengeringan dilakukan dengan menggunakan tikar, alas plastik atau tampah. Dapat pula menggunakan lantai jemur.
- Pada waktu proses pengeringan, tumpukan lada dibolak-balik atau ditipiskan dengan