



Pengolahan lada dapat dilakukan dengan dua cara sesuai dengan tujuan atau hasil yang diinginkan, yaitu pengolahan lada hitam dan pengolahan lada putih.

Kedua cara pengolahan ini perlakuannya berbeda, mulai dari pemetikan buah sampai kepada proses pengolahan.

A. Pemetikan buah

1. Untuk lada hitam

Buah yang dipetik adalah buah yang sudah cukup tua. Biasanya dalam satu dompokan buah lada telah berwarna merah 2%, kuning 23% dan hijau 75%.

2. Untuk lada putih

Buah lada yang dipetik apabila telah sangat tua. Dalam satu dompokan buah lada telah terdiri dari buah yang berwarna merah 18%, kuning 22% dan hijau 60%.

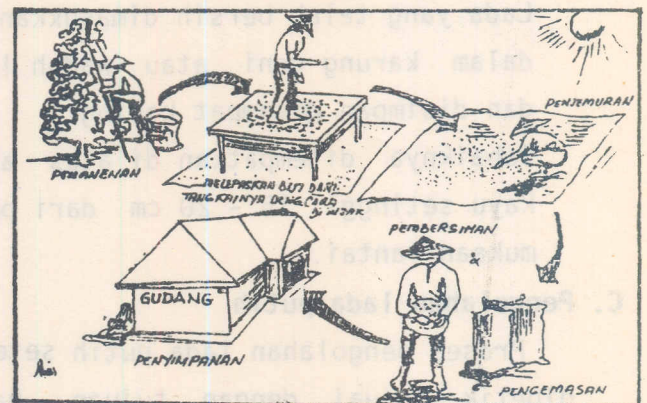
B. Pengolahan lada hitam

Setelah buah lada dipetik sesuai dengan tujuan / hasil pengolahan yang diinginkan, maka selanjutnya diproses dengan tahapan sebagai berikut:

1. Perontokan

Dompokan buah lada yang baru dipetik dikumpulkan diatas tikar dengan ketebalan tumpukan 30-90 cm. Kemudian tutup dengan tikar atau karung goni

diatasnya, biarkan selama 2-3 hari. Selanjutnya dompokan buah tadi di-injak-injak sampai semua buah terlepas dari tangkainya. Dompokan buah dapat juga langsung diinjak-injak untuk melepaskan buah dari tangkainya tanpa menumpuknya terlebih dahulu.



Gambar. Proses pengolahan lada hitam

2. Penjemuran

Buah lada yang telah terpisah dari tangkainya dijemur di bawah sinar matahari selama 3 - 7 hari. Selama penjemuran buah lada dibolak - balik agar keringnya merata.

Biji lada yang telah cukup kering apabila digigit akan pecah dan hancur, tapi bila belum cukup kering biji lada akan terbelah menjadi dua bagian.

Cara lain untuk menentukan kekeringannya adalah dengan jalan menjatuhkan segenggam biji lada diatas lantai semen. Bila biji lada jatuh di atas lantai bercerai-berai berarti sudah cukup kering.

Atau dapat juga dengan cara melihat isi biji dan mencium aromanya. Lada yang kurang kering warna isinya keputih-putihan dan aromanya kurang baik.

3. Pembersihan dan sortasi

Setelah dijemur, biji lada ditampi sampai bersih dari kotoran-kotoran.

Selanjutnya lakukan sortasi, yaitu memisahkan lada-lada yang kecil dan yang kurang baik sehingga dihasilkan lada yang baik dan bermutu tinggi.

Lada yang telah bersih dimasukkan ke dalam karung goni atau wadah lain dan disimpan ditempat kering.

Sebaiknya ditempatkan di atas alas kayu setinggi 15 - 20 cm dari permukaan lantai.

C. Pengolahan lada putih

Proses pengolahan lada putih setelah dipetik sesuai dengan tujuan hasil pengolahan adalah sebagai berikut:

1. Perendaman

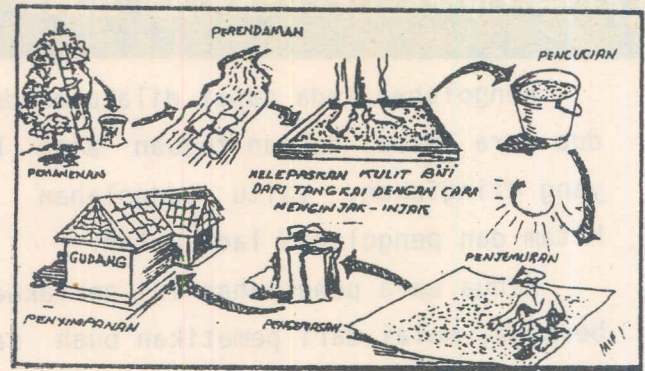
Buah lada yang telah dipetik dimasukkan ke dalam karung goni, kemudian rendam pada air bersih yang mengalir selama 7-10 hari. Tujuannya adalah untuk membusukkan kulit biji supaya mudah lepas.

2. Pembersihan dan pencucian

Setelah direndam, lada dikeluarkan dari karung. Kemudian masukkan kedalam wadah atau ember untuk dilepaskan

kulit bijinya dengan jalan diremas atau dijak-injak. Selanjutnya cuci dengan air bersih untuk membersihkan lada dari kulitnya, tangkai buah dan kotoran lainnya.

Bila kulit telah terlepas semuanya, biji lada sudah dapat dijemur. Teta-



Gambar. Proses Pengolahan lada putih

pi kalau ada kulit biji yang belum terlepas dari bijinya atau masih berlendir, maka perlu dilakukan perendaman kembali selama satu hari atau lebih. Setelah itu ditiriskan dan baru dapat dijemur.

3. Pengerinan dan sortasi

Biji lada yang sudah bersih dijemur dipanas matahari selama 3 - 7 hari. Untuk menentukan tingkat kekeringan biji lada dapat dilakukan seperti pada lada hitam.

Setelah cukup kering biji lada dibersihkan dari kotoran-kotoran, selanjutnya lakukan sortasi dan pengepakan seperti pada pengolahan lada hitam.



TIDAK DIPERDAGANGKAN