

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lada (*Piper nigrum* L.) merupakan komoditas tanaman rempah-rempah yang memiliki nilai ekonomis tinggi karena memiliki peranan sebagai penyumbang devisa negara yang dimanfaatkan sebagai bumbu masakan yang bisa membuat rasa masakan menjadi sedap, aromatik dan khas dan tidak dapat digantikan oleh jenis dari bahan rempah lainnya. Menurut Kementan (2015) berdasarkan data rata-rata produksi lada di Indonesia tahun 2011-2015, daerah penghasil lada terbesar di Indonesia adalah Lampung dan Bangka Belitung. Provinsi kepulauan Bangka Belitung memproduksi lada putih dengan total produksi 31.408 ton pada tahun 2015 (BPS 2016).

Bangka Belitung sebagai pemasok lada putih di Indonesia, umumnya memproses lada putih dengan menggunakan teknologi sederhana dan kurang memperhatikan kebersihan sehingga menyebabkan rendahnya kualitas dan mutu lada putih atau tidak dapat memenuhi Standar Nasional Indonesia. Menurut Direktorat Jenderal Perkebunan (2012) masalah utama yang sering dikeluhkan oleh importir rempah terhadap produk lada Indonesia yaitu tingginya kadar kotoran dan kontaminasi mikroorganisme. Selain itu terdapat bahan asing, kadar air, dan kadar minyak atsiri yang tidak memenuhi persyaratan ekspor (Usmiati dan Nurdjannah 2007).

Penanganan panen dan pascapanen lada sangat penting untuk diperhatikan guna untuk menghasilkan lada putih yang baik sesuai dengan SNI (Nurkholis 2017). Pengolahan lada putih di tingkat petani masih dilakukan secara tradisional terdiri dari perendaman buah lada, pemisahan kulit dari bijinya, dan pengeringan. Perendaman biasanya dilakukan dengan menggunakan air mengalir seperti di sungai atau dengan menggunakan air yang tidak mengalir seperti di dalam drum dan ember. Pembusukan kulit luar buah lada terjadi pada saat perendaman oleh mikroorganisme pembusukan sehingga kulit mudah terkelupas dari bijinya. Menurut Usmiati dan Nurdjannah (2006) tahapan perendaman dalam pengolahan buah lada menjadi lada putih sangat mempengaruhi kualitas lada putih yang dihasilkan seperti tempat perendaman,

kualitas air yang kurang memadai serta perendaman yang terlalu lama (\pm 14 hari) akan menyebabkan produk berbau busuk dan berkurangnya minyak atsiri sehingga tidak disukai oleh konsumen. Sebaliknya waktu perendaman yang terlalu singkat dapat menyebabkan lada putih dengan warna kecoklatan.

Usaha peningkatan mutu lada putih melalui perbaikan komponen-komponen pengolahan telah dilakukan salah satunya dalam hal mempercepat proses waktu perendaman. Penelitian yang dilakukan oleh Julian (2017) menunjukkan bahwa dalam mempercepat waktu perendaman dapat dilakukan dengan perlakuan pada kulit buah lada secara mekanis karena menghasilkan lada putih lebih bersih dan mampu mempercepat proses pengelupasan kulit buah lada selama 5 hari perendaman dibandingkan dengan perendaman secara tradisional yang membutuhkan waktu lebih lama. Menurut Made dan Utama (2001), adanya perlakuan-perlakuan pada buah, kondisi suhu dan kelembaban yang sesuai dapat mempercepat proses pembusukan oleh mikroorganisme.

Penggunaan berbagai jenis enzim juga ternyata dapat mempersingkat waktu peredaman buah lada, salah satunya enzim proteolitik. Penelitian yang dilakukan oleh Mutiar (2017) bahwa penambahan daun pepaya ternyata dapat mempersingkat waktu perendaman lada selama 7 hari dan tetap membuat warna lada menjadi lebih putih. Hal ini dikarenakan enzim papain yang terdapat pada daun pepaya dapat mengurai dan memecahkan protein yang terdapat pada kulit buah lada (Rahmadani 2012).

Berdasarkan uraian diatas dapat diperoleh produk lada putih sesuai dengan SNI (Standar Nasional Indonesia) dengan waktu perendaman yang lebih cepat. Penelitian ini penting dilakukan untuk melihat sejauh mana tingkat efektifitas kombinasi perlakuan perlakuan mekanis dengan penambahan daun pepaya dalam mempercepat proses kulit buah lada terkelupas dan kualitas yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh kombinasi perlakuan mekanis dan penambahan daun pepaya terhadap waktu perendaman buah lada (*Muntok white pepper*). ?

2. Berapakah lama waktu perendaman terbaik pada perendaman buah lada (*Muntok white pepper*) dengan kombinasi perlukaan mekanis dan penambahan daun pepaya ?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh kombinasi perlukaan mekanis dan penambahan daun pepaya terhadap waktu perendaman buah lada (*Muntok white pepper*).
2. Mengetahui waktu perendaman terbaik pada perendaman buah lada (*Muntok white pepper*) dengan kombinasi perlukaan mekanis dan penambahan daun pepaya.

