

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Lada (*Piper nigrum* Linn.) merupakan salah satu komoditas ekspor dan subsektor perkebunan unggul yang mempunyai potensi besar dalam pertumbuhan ekonomi karena mempunyai kontribusi terhadap devisa negara (Kementrian Pertanian 2013). Hal ini mengindikasikan bahwa prospek pengembangan ekspor lada putih di Bangka Belitung sangat besar dan untuk masuk pasar ekspor, lada putih yang dihasilkan harus memiliki mutu yang baik sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI).

Daerah sentra produksi lada putih salah satunya ada di Bangka Belitung. Provinsi Kepulauan Bangka Belitung menempati urutan pertama dalam memproduksi lada dengan kontribusi sebesar 32,85% pertahun dan total produksi 33,828 ton pada tahun 2014 (BPS 2016). Penanganan pascapanen lada putih di tingkat petani khususnya di Bangka Belitung melalui beberapa tahapan yaitu panen, perendaman, pemisahan kulit dan pencucian, pengeringan yang merupakan masalah yang dihadapi dalam pascapanen lada di tingkat petani di Bangka. Mutu lada putih masih rendah salah satunya disebabkan karena perendaman, baik dari segi efisiensi waktu maupun kualitas lada putih yang dihasilkan. Menurut Suhendra (2011) pengolahan lada putih yaitu dengan merendam lada selama 8-14 hari untuk memperoleh pengupasan lada.

Tahapan perendaman dalam pengolahan buah lada menjadi lada putih sangat mempengaruhi kualitas aroma lada putih. Proses perendaman merupakan masalah utama dalam menghasilkan lada putih dengan kualitas yang baik (Suhendra *et al.* 2011). Perendaman lada yang lama mempengaruhi warna biji, aroma, kandungan piperin dan kadar minyak atsiri. Menurut Rohayu (2015) penundaan perendaman dapat menyebabkan kadar minyak atsiri semakin menurun, minyak berwarna agak gelap dan berkurangnya aroma biji lada putih. Buah lada yang baru dipetik harus direndam segera, dalam air yang mengalir selama 8 hari atau lebih. Kondisi tersebut akan menyebabkan lada putih yang memiliki aroma segar dan warna yang cerah.

Hasil penelitian Nurkholis (2017) perendaman buah lada dalam air mengalir maupun perendaman yang tidak mengalir tidak berpengaruh terhadap warna biji lada.

Perendaman buah lada dengan penambahan daun karamunting, sudah dilakukan petani lada di Pulau Nangka, Kecamatan Sungai Selan, Kabupaten Bangka Tengah. Petani Pulau Nangka menyatakan bahwa perendaman dengan penambahan daun karamunting dapat memutihkannya warna biji lada. Warna biji lada merupakan salah satu syarat kualitas lada sesuai syarat mutu SNI. Terkait hal tersebut diperlukan penelitian ini untuk membuktikan pernyataan petani di Pulau Nangka, dan diduga terdapat senyawa tertentu yang terdapat dalam daun karamunting dan juga suatu cara yang dapat mempercepat proses pelunakan kulit buah lada selama perendaman dan diharapkan menghasilkan lada dengan warna yang cerah, dan meningkatkan kualitas biji lada, salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu menggunakan cacahan daun karamunting (*Melastoma sp.*).

Karamunting merupakan tumbuhan liar yang tumbuh ditempat-tempat yang mendapat cukup sinar matahari. Karamunting memiliki banyak manfaat yaitu untuk mengatasi gangguan pencernaan dispepsi, diare, disentri basiler, hepatitis dan sariawan. Ekstrak daun karamunting (*Melastoma sp.*) mengandung senyawa aktif yaitu alkaloid, saponin, tanin, triterpenoid, dan steroid dan flavonoid (Hariaman 2008). Hal ini diduga karena adanya enzim pektinase yang dapat mendegradasi kulit buah lada sehingga kulit buah lada menjadi lunak dan terjadi pelepasan kulit buah lada.

Pektinase atau enzim pektinolitik merupakan salah satu enzim yang banyak digunakan dalam sektor komersial, terutama digunakan sebagai biokatalis pada proses penghancuran buah. Pektinase merupakan enzim yang memecah pektin, suatu substrat polisakarida yang diperoleh dari dinding sel tumbuhan (Mufarrikha *et al.* 2013). Pelunakan dan pelepasan kulit lada secara enzimatik merupakan metode yang efektif untuk menghasilkan lada putih yang baik. Pektinase adalah enzim yang paling efektif untuk mendegradasi kulit buah lada.

Buah lada mengandung senyawa tanin yang mudah larut dalam air dan menyebabkan biji lada berwarna kecoklatan hingga kehitaman bila berhubungan dengan udara. Perendaman lada dengan cara ditutup agar tidak kontak langsung dengan udara perendaman buah lada dalam kondisi aerob maupun anaerob tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas warna biji lada (Rohayu 2015).

Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan penelitian ini untuk mendapatkan hasil lada putih berkulitas baik dan waktu perendaman yang lebih singkat karena pengolahan lada yang belum optimal dan rendahnya mutu yang dihasilkan menyebabkan kehilangan nilai tambah yang seharusnya diperoleh sebagai pendapatan petani.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimanakah pengaruh lama perendaman terhadap kualitas lada putih?
2. Berapakah lama perendaman terbaik terhadap kualitas lada putih?
3. Bagaimanakah pengaruh beberapa dosis daun karamunting terhadap kualitas lada putih?
4. Berapakah dosis karamunting terbaik terhadap kualitas lada putih?
5. Apakah terdapat interaksi terhadap lama perendaman dan penambahan dosis daun karamunting?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh lama perendaman terhadap kualitas lada putih.
2. Mengetahui lama perendaman terbaik terhadap kualitas lada putih.
3. Mengetahui pengaruh beberapa dosis daun karamunting terhadap kualitas lada putih.
4. Mengetahui dosis daun karamunting yang paling baik terhadap kualitas lada putih.
5. Mengetahui interaksi lama perendaman dan penambahan dosis daun karamunting terhadap kualitas lada putih.