

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Lada putih (*Piper nigrum* L.) merupakan komoditas pertanian ekspor Indonesia dalam jumlah ekspor yang tinggi dengan cita rasa pedas dan aroma yang khas. Menurut Kementerian Pertanian (2012) produksi lada Indonesia 80-90% dijadikan komoditas ekspor, sisanya dikonsumsi dalam negeri. Ekspor lada yang tinggi didukung dengan jumlah areal lahan lada Bangka Belitung. Luas areal pertanaman lada Indonesia yaitu 167,622ha, dari luasan tersebut, 48,695 ha terdapat di Provinsi Kepulauan Bangka Belitung (Direktorat Jenderal Pekebunan 2017). Luas pertanaman lada mendukung tingginya jumlah produksi lada ekspor dan didukung dengan mutu yang baik menurut SNI (Standar Mutu Indonesia).

Produsen lada di Babel menghasilkan produksi lada yang tinggi. Bangka Belitung menempati urutan pertama memproduksi lada dengan total produksi 32,352 ton tahun 2017 (Direktorat Jenderal Pekebunan 2017). Peningkatan ekspor lada harus didukung dengan perbaikan pengelolaan pascapanen lada. Menurut Kementerian Pertanian (2012) peningkatan mutu lada sesuai dengan pedoman produksi lada dan penanganan pascapanen yang baik dan benar *Good Agriculture Practice* (GAP) dan *Good Handling Practice* (GHP). Penanganan pascapanen yang baik dapat meningkatkan kualitas lada saat perendaman.

Perendaman di tingkat petani masih menggunakan cara tradisional dan membutuhkan waktu yang lama yaitu 10-14 hari, sehingga dilakukan inovasi untuk mempercepat waktu perendaman. Menurut Rohayu (2016) buah lada matang fisiologis dengan kondisi perendaman anaerob memberikan hasil yang baik terhadap aspek fisik dan kimia lada putih. Menurut Akhmad (2017) penggunaan ekstrak kulit nenas mampu mempercepat pengelupasan kulit buah lada hingga 5 hari. Menurut penelitian Rapi (2018) penambahan daun pepaya dengan perendaman 5 hari memberikan lada berwarna putih yang sama dengan perendaman 14 hari(kontrol). Enzim papain pada daun

pepaya dapat memecah molekul protein pada kulit biji lada (Rahmadani 2012).

Penelitian sebelumnya telah dilakukan untuk mempercepat waktu perendaman, akan tetapi penelitian mengenai penundaan waktu perendaman belum dilakukan saat ini. Petani di Desa Payabenua menyatakan penundaan waktu perendaman dapat menghitamkan warna biji lada dan kulit biji menjadi keras (Komunikasi Pribadi 2018). Penundaan waktu perendaman yang terjadi dipetani disebabkan oleh jumlah panen yang belum mencukupi dan kelebihan hasil panen sehingga petani baru melakukan perendaman. Penundaan waktu perendaman ditingkat petani pada umumnya berkisar 2-8 hari. Semakin lama dilakukan penundaan waktu perendaman, lada yang dihasilkan dapat menurun kualitas terutama pada warna. Perbaikan pengolahan mutu lada yaitu pelukaan mekanis, perontokan dan pemberian enzim guna memudahkan proses pembusukan kulit buah lada.

Pelukaan mekanis mempercepat pengupasan dan meningkatkan mutu lada. Pelukaan mekanis kulit buah lada menghasilkan lada putih lebih bersih, kadar kehitam-hitaman menurun dan mempercepat proses pengupasan kulit buah lada selama 5 hari (Julian 2017). Hal ini dipertegas Risfaheri (2013) rendahnya kadar kehitam-hitaman maka aktivitas enzim polifenol oksidase bekerja dengan baik pada proses pengupasan. Perontokan dapat memperkecil menghasilkan lada kehitaman pada proses perendaman. Menurut Sunarlim *et al.* (2012) pelukaan pada kulit biji, pertukaran gas dan air dapat berjalan dengan baik. Kondisi suhu dan kelembaban yang sesuai mempercepat proses pembusukan pada proses fermentasi.

Penundaan waktu perendaman berkaitan erat dengan sifat bahan akibat penyimpanan yang lama. Hal ini dapat menyebabkan buah lada menjadi busuk dan berpengaruh terhadap warna. Menurut Usmiati dan Nurdjannah (2006b) pencoklatan disebabkan biji lada mengandung senyawa tanin yang mudah larut dalam air jika terjadi kontak langsung dengan udara. Usmiati dan Nurdjannah (2006a) menyatakan proses pembusukan kulit luar buah lada akibat sekresi mikroorganisme pembusukan di air sehingga kulit

dalam (*endocarp*) mudah terkelupas dari bijinya dalam mendegradasi dinding sel tanaman (lada). Aktifitas mikroorganisme pembusuk pada kulit biji akibat tempat penyimpanan juga mempengaruhi kualitas lada. Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan penelitian ini untuk melihat penundaan waktu perendaman yang tepat dan hari terbaik dalam meningkatkan mutu lada menurut Standar Nasional Indonesia (SNI).

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Apakah penundaan waktu perendaman dapat mempengaruhi kualitas lada putih ?
2. Hari keberapa penundaan waktu perendaman lada paling lama yang mampu mempertahankan kualitas lada putih ?
3. Apakah pelukaan mekanis dapat mempengaruhi kualitas lada putih yang dihasilkan ?
4. Apakah ada interaksi antara penundaan waktu perendaman dan pelukaan mekanis terhadap kualitas lada putih ?

## **1.3. Tujuan**

Adapun penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh penundaan waktu perendaman terhadap kualitas lada putih.
2. Mengetahui berapa lama penundaan waktu perendaman yang mampu mempertahankan kualitas lada putih.
3. Mengetahui apakah kualitas lada putih dipengaruhi oleh pelukaan mekanis.
4. Mendapatkan interaksi antara penundaan waktu perendaman dan pelukaan mekanis terhadap kualitas lada.