

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lada (*Piper nigrum* L.) merupakan salah satu komoditas rempah yang penting, ditinjau dari kegunaannya yang khas dan sangat dibutuhkan oleh dunia. Pada tahun 2015 Indonesia merupakan negara pengeksport lada terbesar ke 2 di dunia. Berdasarkan data rata-rata produksi lada di Indonesia tahun 2015, Bangka Belitung merupakan sentra lada putih terbesar di Indonesia dengan luas lahan 48.011 ha. Produksi lada putih di Indonesia terus mengalami peningkatan. Menurut Bambang (2017) Peningkatan produksi tertinggi pada tahun 2015 yaitu 31.408 ton, namun hal ini tidak sejalan dengan perkembangan volume ekspor, dimana pertumbuhan volume ekspor lada mengalami fluktuasi yang cenderung menurun (Ariesha 2017). Salah satu faktor penyebab menurunnya ekspor lada adalah penurunan kualitas lada yang tidak sesuai dengan permintaan pasar dunia. Penurunan kualitas lada berkaitan dengan pengolahan lada putih.

Pengolahan lada putih di tingkat petani Indonesia umumnya terdiri atas tahap perendaman buah lada, pemisahan kulit dari bijinya, dan pengeringan. Menurut penelitian Sari (2018), kualitas lada putih Bangka Selatan yang merupakan sentra produksi lada terbesar di Bangka Belitung hanya memenuhi syarat mutu II SNI. Hal tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor, salah satunya adalah penanganan pasca panen buah lada. Teknik pasca panen umumnya menggunakan teknik perendaman di dalam air yang berfungsi untuk proses pembusukan kulit lada dengan bantuan mikroorganisme.

Tahap perendaman dalam pengolahan lada putih yang dilakukan petani biasanya memakan waktu 8-14 hari. Perendaman lada yang lama akan menghasilkan lada putih yang berbau busuk dan menyebabkan hilangnya sebagian minyak atsiri atau minyak lada sehingga aroma khas lada putih kurang tajam dan akan mempengaruhi kualitas lada putih (Nurdjannah 2006) dan (Suswono 2012). Kondisi ini memerlukan suatu cara yang dapat

mempercepat proses perendaman yaitu mempercepat proses pelunakan kulit buah lada selama perendaman.

Pelukaan mekanis merupakan salah satu cara untuk mempercepat waktu perendaman lada. Pelukaan pada kulit lada ini akan menyebabkan banyak buah yang terlepas dari kulit dan tangkainya. Penelitian Hidayat *et al.* (2002) menunjukkan bahwa pengupasan kulit lada dalam pengolahan lada putih dengan alat pengupas dapat mempersingkat waktu perendaman, yaitu dari 12-14 hari menjadi 4-5 hari. Julian (2017) juga menyatakan perendaman lada dengan perlukaan mekanis dapat mempercepat waktu perendaman lada dan menghasilkan warna lada yang lebih baik. Usaha lain yang dapat dilakukan untuk mempercepat waktu perendaman buah lada adalah dengan penambahan Mikroorganisme Lokal (MOL).

MOL merupakan hasil fermentasi yang menggunakan sumber daya setempat yang mudah diperoleh. Menurut penelitian Vinod *et al.* (2013) metode fermentasi menggunakan bakteri spesifik mampu menghasilkan lada dengan kualitas yang baik dengan waktu perendaman 5 hari. Penelitian Julian (2017) juga menunjukkan pemberian MOL bongol pisang dengan konsentrasi 3mL/liter air dapat memperbaiki mutu warna lada

MOL memiliki beberapa mikroorganisme perombak bahan organik. Mikroorganisme-mikroorganisme yang ada pada MOL ini berperan penting untuk pengupasan kulit buah lada. Menurut Marsidi (2016) mikroorganisme yang terlebih dahulu berperan dalam mengurai kulit buah lada adalah mikroorganisme yang menghasilkan enzim pektinase, hal tersebut dikarenakan kulit buah lada tersusun oleh pektin. Mikroorganisme peknolitik banyak terdapat pada limbah kulit jeruk. Widowati *et al.* (2014) menunjukkan bahwa terdapat 10 isolat bakteri pektinolitik yang diisolasi dari inkubasi dari limbah kulit jeruk. Limbah kulit jeruk kunci yang selama ini belum dimanfaatkan secara maksimal dapat digunakan sebagai bahan untuk membuat MOL. Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian perendaman lada menggunakan MOL dari limbah buah jeruk yang

mengandung mikroorganisme peknolitik yang berguna untuk mendegradasi substansi pektin dalam proses perendaman buah lada. Sehingga akan mempercepat waktu perendaman lada dan diperoleh kualitas lada yang sesuai dengan SNI.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah pemberian MOL jeruk dengan perlakuan kulit buah berpengaruh terhadap waktu perendaman buah lada?
2. Pemberian MOL jeruk dengan Perlakuan kulit buah manakah yang dapat mempercepat waktu perendaman buah lada?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh pemberian MOL jeruk dengan perlakuan kulit buah terhadap waktu perendaman buah lada.
2. Mengetahui pemberian MOL dengan perlakuan kulit buah mana yang dapat mempercepat waktu perendaman buah lada.