

PENGOLAHAN BUAH LADA

**Oleh: Puji Lestari, S.TP
Widyaiswara Pertama**

I. PENDAHULUAN

Lada memiliki nama latin *Piper nigrum* dan merupakan *family Piperaceae*. Lada disebut juga sebagai raja dalam kelompok rempah (*King of Spices*), karena merupakan komoditas yang paling banyak diperdagangkan. Daerah yang merupakan sentra produksi lada di Indonesia adalah Bangka dan Lampung dan pada beberapa tahun terakhir ini telah dikembangkan secara intensif di Kalimantan Timur dan Sulawesi Tenggara.

Kondisi perkebunan lada Indonesia saat ini sekitar 11,50% dari seluruh luas komoditi perkebunan dengan kemampuan modal yang lemah. Dampak dari kondisi tersebut mengakibatkan perkembangan teknologi ditingkat petani untuk perbaikan mutu, budidaya/pengembangan tanaman sangat lambat dan tidak mengalami perubahan.

Nilai ekonomis dari tanaman lada atau merica sebenarnya cukup tinggi. Karena lada atau merica akan selalu dibutuhkan oleh semua orang sampai kapanpun. Maka budidaya merica akan punya banyak manfaat baik untuk pribadi maupun pasaran. Tanaman lada mulai berproduksi pada umur 3-4 tahun dan dapat diproduksi sampai berumur 15 tahun atau lebih. Buah lada pada mulanya berwarna hijau muda, kemudian berubah menjadi hijau tua, dan bila sudah tua berwarna kuning atau kemerah merahan.

Potensi lada sangat besar di kalangan masyarakat namun sayangnya industri hilirnya terbatas sehingga pengolahannya perlu lebih dikembangkan lagi di masa mendatang agar dapat meningkatkan perekonomian daerah dan memberikan efek pemberdayaan ekonomi bagi petani lada. Pengolahan buah lada sangat penting untuk memenuhi standar mutu yang berlaku sehingga menjadi sumber daya lokal dan alternatif dalam peningkatan ekonomi berbasis kerakyatan.

II. Tahapaan Pengolahan Hasil Lada

1. Lada Hitam

Tahap-tahap pengolahan lada hitam adalah sebagai berikut:

a. Perontakan

- Untuk mempercepat perontakan atau pelepasan gagang buah lada atau dompolan, maka buah lada yang baru dipetik ditumpuk pada lantai beralas tikar dengan ketebalan tumpukan antara 30 cm sampai 1 meter selama 2-3 hari. Tumpukan tersebut biasanya ditutup dengan karung
- Lada yang dipisahkan dari dompolan atau gagang dengan menggunakan saringan yang terbuat dari anyaman bambu dan ditempatkan agak tinggi serta dibawahnya ditaruh suatu wadah atau tampan sebagai buah lada.
- Tangkai atau gagang dari buah yang tertinggal pada saringan bambu dipisahkan dan ditampung pada wadah khusus.

b. Pengeringan

- Buah lada yang sudah terpisah dari gagangnya, kemudian dijemur dibawah sinar matahari 3-7 hari tergantung dari keadaan cuaca
- Pengeringan buah lada dilakukan dengan menggunakan tikar, tampah atau plastik. Untuk meningkatkan efesiensi pengeringan dan mencegah pengotoran lada, pengeringan dapat memperbaiki dengan menggunakan lantai pengeringan yang buah lebih tinggi dari tanah.
- Pada waktu proses pengeringan, tumpukan lada dibolak-balik atau ditipiskan dengan ketebalan 10 cm menggunakan garuk dari kayu agar pengeringan yang dibuat lebih cepat dan merata
- Penentuan akhir dari pengeringan lada dapat dilakukan secara organoleptik yaitu dengan diraba atau dipijat dengan jari tangan dimana lada dianggap kering bila dipijat memberikan suara menggeretak dan pecah. Disamping itu dapat juga dilakukan dengan alat pengukur kadar air, sesuai dengan kadar air yang diinginkan.

c. Pembubukan

Dalam pembuatan bubuk lada, bahan yang digunakan adalah pala kering sempurna (kadar air sekitar 8-10 %). Bahan tersebut kemudian digiling halus dengan ukuan, sekitar 50-60 mesh dan dikemas dalam wadah kering.

d. Pembersihan dan sortasi

Lada kering kemudian ditampi dengan tampah, yaitu untuk membuang bahan-bahan yang ringan serta benda asing lainnya seperti tanah, pasir, daun kering, gagang, serat-serat dan juga sebagian lada enteng.

e. Pengemasan dan Penyimpanan

- Lada kering yang telah bersih kemudian dimasukkan dalam karung atau wadah penyimpanan lain yang kuat dan bersih
- Karung atau wadah tersebut kemudian disimpan diruangan penyimpanan yang kering dan tidak lembab (70%), dengan diberi alas dari bambu atau kayu setinggi 15 cm dari permukaan lantai sehingga bagian bawah karung tidak berhubungan langsung dengan lantai.

2. Lada Putih

Tahap-tahap pengolahan lada hitam adalah sebagai berikut:

a. Perontakan

- Perontakan buah lada dilakukan mesin atau secar. Bila jumlah buah lada yang dirontok berjumlah cukup banyak, direkomendasikan menggunakan mesin perontok yang banyak tersedia dengan berbagai tipe, perontokan dilakukan hati-hati supaya buah lada tidak rusak selama proses ini, pastikan alat perontok benar- benar bersih sebelum digunakan.
- Pada Perontokan dengan mesin dianjurkan supaya buah yang dirontok langsung langsung direndam dalam air untuk mencegah perubahan warna karena proses pencokletan.

b. Pengayakan

- Buah lada yang telah dorontok harus diayak untuk memisahkan biji buah lada yang kecil tidak matang dan lada menir, dimana bahan-bahan tersebut dapat mempengaruhi mutu lada hitam kering
- Pengayakan dapat dilakukan menggunakan mesin atau secara manual, dengan menggunakan pengayak 4 mm mesh, dimana buah lada melawati lubang pengayak, lalu dipisahkan untuk dikeringkan di tempat yang terpisah.

c. Perendaman

- Perendaman dapat dilakukan dalam karung atau keranjang, dalam air yang mengalir atau kolam perendam dan harus terendam sepenuhnya
- Perendam yang dilakukan dalam air yang tidak mengalir, harus dilakukan penggantian air paling tidak dua hari sekali
- Pada Perendaman dalam air yang mengalir harus dipastikan tidak ada aktivitas sehari-hari
- Karung harus dibolak-balik dari waktu ke waktu untuk menjamin proses perendaman yang merata. Proses perendaman dilakukan sampai kulit lunak untuk memudahkan proses pengupasan pada pemisahan kulit dari biji.

d. Pengupasan dan Pencucian

Pengupasan kulit lada setelah perendaman dapat dilakukan dengan berbagai cara. Pengupasan dapat dilakukan dengan mesin pengupas setelah perendaman dalam waktu yang singkat/ lebih pendek daripada biasa. Selama proses perlu diperhatikan agar biji lada tidak rusak yang paling baik pengupasan dilakukan didalam air, atau dengan air yang mengalir untuk mencegah perubahan warna setelah pengupasan, biji lada harus dicuci dengan air yang bersih untuk menghilangkan sisa-sisa kulit sebelum proses pengeringan.

e. Pengeringan

- Penjemuran/ pengeringan dengan Sinar Matahari

Lada sebaiknya dikeringkan dibawah sinar matahari untuk mendapatkan warna putih kekuningan, pada suatu wadah bersih jauh diatas permukaan tanah. Daerah tempat pengeringan harus diberi pagar atau terlindung dari hama atau binatang peliharaan. Pastikan lada cukup kering, untuk mencegah kerusakan yang disebabkan oleh jamur atau bahan-bahan kontaminan lainnya, khususnya tidak ada panas atau sinar matahari. Pengeringan dapat juga dilakukan dengan pengering rumah kaca/ plastik menggunakan sinar matahari sebagai sumber panas.

- Pengeringan dengan mesin pengering

Buah lada dapat dikeringkan dengan menggunakan alat pengering pada suhu 60° C, untuk mencegah kehilangan minyak atsiri. Dilakukan di lingkungan yang bersih, bebas dari kontak dengan debu, kotoran, binatang, peliharaan/ atau sumber-sumber lain yang dapat menyebabkan kontaminasi. Lada putih harus dikeringkan sampai dengan kadar kadar air dibawah 12 % bila lada tersebut akan disimpan.

f. Pembubukan

Dalam pembuatan bubuk lada, bahan yang digunakan adalah pala kering sempurna (8-10%). Bahan tersebut kemudian digiling halus dengan ukuran, sekitar 50-60 mesh dan dikemas dalam wadah yang kering.

g. Pembersihan, pengemasan dan penyimpanan

a. Pembersihan

- Biji lada putih yang telah kering dipilih dan dibersihkan untuk menisahkan kulit, tangkai buah atau benda asing lainnya.
- Waktu membersihkan lada putih harus diperhatikan semua perkakas dan peralatan harus bebas dari sumber-sumber yang mungkin menimbulkan kontaminasi.
- Biji lada dapat dihembus dengan mengalirkan angin untuk menghilangkan susa kuit lada atau debu dan diayak untuk menghilangkan sisa –sisa daun tangkai buah lada.

b. Pengemasan

- Lada harus disimpan di tempat yang bersih, kering, dengan ventilasi udara yang cukup diatas bale-bale atau lantai yang ditinggikan, ditempat yang bebas dari hama seperti tikus dan serangga
- Lada tidak boleh disimpan bersama dengan bahan kimia pertanian atau pupuk yang mungkin dapat menimbulkan kontaminasi. Tempat penyimpanan lada harus mempunyai ventilasi yang cukup tetapi bebas dari kelembaban yang tinggi
- Lada yang disimpan harus diperiksa secara berkala untuk mendeteksi adanya gejala kerusakan.

III. PENUTUP

Potensi lada sangat besar di kalangan masyarakat namun sayangnya industri hilirnya terbatas sehingga pengolahannya perlu lebih dikembangkan lagi di masa mendatang agar dapat meningkatkan perekonomian daerah dan memberikan efek pemberdayaan ekonomi bagi petani lada. Pengolahan buah lada sangat penting untuk memenuhi standar mutu yang berlaku sehingga menjadi sumber daya lokal dan alternatif dalam peningkatan ekonomi berbasis kerakyatan.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim.<https://lordbroken.wordpress.com/2010/10/05/pengolahan-lada/>

Anonim.<http://boediridwan.blogspot.co.id/2012/07/pengolahan-lada.html>

Anonim.<http://dkwek.com/1729/pohon-merica-lada/>

Nurdjanah, N dan Risfaheri.1992. Pengolahan Lada Hujau dan Penyulingan Minyak Lada. Prosiding Temu Usaha Pengembangan Hasil Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat

Sarpiah, T, 2001. Lada, Mempercepat Berbuah, Meningkatkan Produksi, dan Memperpanjang Umur. Penebar swadaya.