PENGARUH LAMA PERENDAMAN DAN CARA PENGERINGAN TERHADAP MUTU LADA PUTIH

Sri Usmiati dan Nanan Nurdjannah

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapenen Pertanian
Kampus Penelitian Pertanian Jl. Tentara Pelajar No. 12 A Cimanggu, Bogor

Abstract

. The quality of white pepper at farm level is relatively low, sometimes doesn't meet the quality need by the importer. Some components of white pepper processing technology to improve the quality of white pepper at farm level have been produced, which consist of the processing technology and its equipments. The aim of the study was to get the best of soaking day and drying method at farm level which is suitable in respect-processing method and meet the International quality standard for pepper from International Pepper Community (IPC). The 100 kg of pepper berries from 8-9 months age was used for each combination treatment. The study was designed as randomized Block Designed, with two replications, and replication I and II is used as the block. The treatments applied consist of: (A) soaking period: 6 (A1), 7 (A2) and 8 (A3) days, and (B) drying methods: improved sunlight method (B1), and mechanical drying at 45-60°C (B2). White pepper produced by farmers from Batuah village, Kutai Kartanegara District, East Kalimantan Province where the study was conducted was used as control. Parameters observed were color, essential oil content, light berries content, extraneous matter, black berries content, and microbe content (TPC, fungi/yeast, Coliform and Salmonella spp). The result showed that the quality of white pepper produced by improved processing technology was better than the one produced by traditional method. White pepper produced has brighter color, oil content higher than the ISO standard/R 959 (2.3-3.1%), water content less than IPC WP-1 standard (10.4-12.3%), TPC less than IPC standard ($1.75x10^2$-$3.48x10^3$ CFU/g) and free from Salmonella contamination.

Key words: technology, processing, white pepper

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu produsen dan eksportir lada (*Piper nigrum* L) terbesar di dunia dan sekitar ± 90% dari produksinya ditujukan untuk ekspor. Namun, pada periode 2000-2004 volume dan kontribusi ekspor lada Indonesia terhadap pasar dunia cenderung mengalami penurunan dengan laju berturut-turut 9,2% dan 15,5% per tahun. Padahal pada periode yang sama permintaan lada dunia cenderung meningkat sebesar 6,3% (Tabel 1). Penurunan volume ekspor tersebut diduga mengakibatkan kehilangan devisa cukup signifikan yaitu sekitar 125 milyar per tahun. Penurunan volume ekspor terbesar terjadi pada lada putih. Sampai dengan tahun 2003, sebesar 68% kebutuhan lada putih dunia disuplai oleh Indonesia, namun jumlah tersebut turun drastis menjadi 38% pada tahun 2004 (Tabel 2) (IPC, 2005)

Terlepas dari fluktuasi produksi lada Indonesia, penyebab utama menurunnya ekspor lada Indonesia yaitu bervariasinya mutu lada yang dihasilkan, meningkatnya standar mutu yang dikehendaki negara-negara konsumen lada, serta munculnya negara-negara penghasil lada baru yang perkembangannya sangat pesat.

Pengolahan lada putih di tingkat petani masih dilakukan secara tradisional, umumnya belum memperhatikan efisiensi pengolahan, segi kebersihan dan konsistensi mutu. Perontokan buah lada dengan cara diinjak-injak serta cara penjemuran yang sangat sederhana memungkinkan terjadinya kontaminasi oleh debu, kotoran binatang peliharaan, maupun mikroorganisme (Nurdjannah, 1999a). Tempat perendaman, kualitas air yang kurang memadai, dan waktu perendaman yang terlalu lama (±14 hari) selain menyebabkan kontaminasi mikroorganisme dan bau busuk pada lada putih yang dihasilkan, juga menyebabkan aroma khas lada putih yang kurang tajam karena hilangnya sebagian minyak atsiri .

Mutu lada putih yang dihasilkan di tingkat petani cenderung rendah atau bahkan tidak memenuhi mutu yang disyaratkan negara importir. Menurut Putro (2001), masalah utama yang sering dikeluhkan oleh importir rempah Eropa terhadap produk lada Indonesia yaitu tinggi-nya kadar kotoran dan kontaminasi mikroorganisme. Hasil analisis produk lada putih petani Indonesia umumnya mengandung kadar lada hitam 3–13%, sedangkan syarat mutu IPC 1–2% (Anonymous, 2005). Diketahui pula bahwa kandungan total mikroorganisme (*total plate count*) dari produk lada tersebut 12 x 10^8 sampai 70 x 10^8 CFU/g, jauh lebih tinggi dari syarat mutu IPC (5 x 10^4 CFU/g). Hasil penelitian Nurdjannah (1999b) menunjukkan bahwa lada putih petani maupun eksportir di Bangka