

TEKNOLOGI PENGOLAHAN

ISBN: 978-979-1116-09-1

Lada

Putih dan Hitam



Christina Winarti
Nanan Nurdjannah

KAAN DIGITAL

KALTENG

71. 5 Palangka Raya

59

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
2007

664.59
WIN
t

ISBN: 978-979-1116-09-1

PEDOMAN PENGOLAHAN LADA PUTIH DAN HITAM

No. Induk	71/6/11/08
Tgl. Terima	10 Juli 08
Beli/Hadiah/Sumbangan	4
Nomor Buku	—
Copy Ke	—

Oleh:

Christina Winarti &

Nanan Nurdjannah

PERPUSTAKAAN
BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI
PERTANIAN KALTENG
PALANGKA RAYA

Penyunting:

Risfaheri



Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Departemen Pertanian
2007

KATA PENGANTAR

Lada dikenal sebagai *King of Spices* dan merupakan komoditas ekspor yang cukup penting bagi Indonesia karena memberikan devisa cukup besar. Selain itu komoditas lada sejak dahulu kala telah menjadi sumber pendapatan utama bagi sebagian petani terutama di daerah sentra produksi lada. Sebagai komoditas ekspor, lada mempunyai prospek yang baik karena selalu dan akan selalu dibutuhkan secara kontinyu baik dalam industri makanan, minuman, obat-obatan tradisional dan lain-lain.

Buku Pengolahan Lada Hitam dan Putih ini ditulis berdasarkan serangkaian hasil penelitian dan studi literatur, sehingga diharapkan dapat membantu pembaca dan peminat lada dalam memahami berbagai aspek mengenai lada terutama dari segi pascapanennya.

Buku ini tentu saja masih banyak kekurangannya. Oleh karena itu, saran dan kritik membangun sangat diharapkan untuk lebih baiknya terbitan mendatang.

Bogor, Juni 2007
Kepala BB Pascapanen

Ir. Wisnu Broto, MS

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	iv
Daftar Tabel	v
Daftar Gambar	vi
I. PENDAHULUAN	1
II. POTENSI PASAR	2
A. Peluang Pasar	2
1. Pasar Internasional	2
2. Pasar Dalam Negeri.....	5
B. Produksi	6
C. Pesaing	7
D. Pemasaran	9
III. MASALAH MUTU DAN STANDAR MUTU LADA	11
A. Masalah Mutu Lada	11
1. Faktor Pra-panen	12
2. Faktor Pascapanen.....	13
2.1 Bahan Olah.....	13
2.2 Pengolahan	14
2.3 Pengemasan dan Penyimpanan	16
B. Standar Mutu lada	17
1. Standar Mutu Nasional (SNI)	17
2. Standar Mutu Internasional	18
IV. TEKNOLOGI PROSES	24
A. Jenis-jenis Lada	24
B. Panen dan Penanganan Bahan	26
C. Pengolahan Lada Hitam dan Putih	26
1. Pengolahan Lada Hitam	26
2. Pengolahan Lada Putih	31
D. Pengemasan	37
E. Komponen Kimia Lada	37
V. BIAYA PENGOLAHAN LADA PUTIH DAN HITAM	40
DAFTAR PUSTAKA	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Ekspor lada hitam Indonesia berdasar negara tujuan 2000- 2005	2
Tabel 2.	Ekspor lada putih Indonesia berdasar negara tujuan 2000- 2005	4
Tabel 3.	Data impor lada tahun 1995-2005	6
Tabel 4.	Luas areal dan produksi lada putih dan hitam Indonesia 1994-2003	7
Tabel 5.	Produksi lada per negara produsen 2000-2005	8
Tabel 6.	Ekspor lada dari negara-negara produsen 2000-2005	8
Tabel 7.	Syarat mutu lada putih dan lada hitam (SNI 01-0004-1987 dan SNI 01-0005-1987	17
Tabel 8.	Syarat mutu lada putih dan lada hitam mutu campuran (SNI 01-0004-1987 dan SNI 01-0005-1987)	18
Tabel 9.	Standar mutu lada hitam (ISO 959-1)	19
Tabel 10.	Persyaratan mutu lada putih (ISO 959-2)	19
Tabel 11.	Persyaratan mutu dari Amerika serikat	20
Tabel 12.	Persyaratan kebersihan yang dikeluarkan ASTA	20
Tabel 13.	Kontaminasi mikroba pada lada impor, bentuk utuh di Jepang	20
Tabel 14.	Syarat mutu lada putih dan hitam asalan dalam bentuk utuh (IPC)	22
Tabel 15.	Syarat mutu lada putih dan hitam yang sudah mengalami perlakuan tambahan (IPC)	23
Tabel 16.	Mutu lada hitam hasil pengolahan tradisional dan masinal	31
Tabel 17.	Karakteristik lada putih yang dihasilkan dengan mesin dan cara tradisional	36
Tabel 18.	Hasil analisis kulit dan biji lada	38
Tabel 19.	Komponen kimia pada buah lada	38
Tabel 20.	Kadar air dan kadar minyak lada hitam dari 7 varitas lada	38
Tabel 21.	Komponen minyak lada dari 7 varitas lada	39
Tabel 22.	Biaya pengolahan lada putih dan hitam secara masinal..	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Sistem saluran tataniaga lada hitam di Indonesia	9
Gambar 2. Sistem saluran tataniaga lada putih di Indonesia	9
Gambar 3. Tingkat kematangan buah lada untuk lada putih dan lada hitam	14
Gambar 4. Lada putih yang dihasilkan dari buah lada dengan berbagai tingkat kematangan	14
Gambar 5. Pengolahan lada hitam secara tradisional	28
Gambar 6. Pengolahan lada hitam secara masinal	30
Gambar 7. Pengolahan lada putih di tingkat petani	34
Gambar 8. Pengolahan lada putih secara masinal	36