

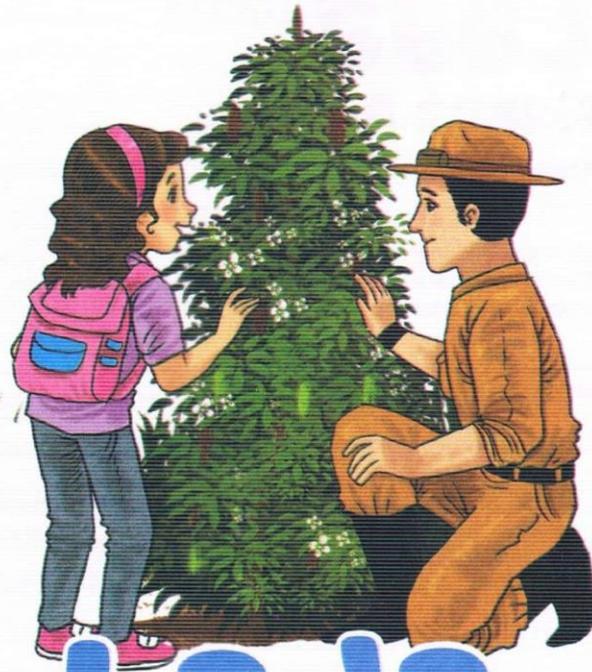
Serial Pertanian untuk Anak

Lada

Si Imut Ajaib



Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
Kementerian Pertanian Republik Indonesia



Lada

Si Imut Ajaib



TGL TERIMA :
NO. INDUK :
ASAL BAHAN PUSTAKA: BELI/TUKAR/HADIAH
DARI :

Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
Kementerian Pertanian Republik Indonesia
2018

Lada

Si Imut Ajaib

Cetakan 1, 2018

Hak cipta dilindungi undang-undang
©Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian,
Kementerian Pertanian, 2018

Katalog dalam terbitan

PUSAT PERPUSTAKAAN DAN PENYEBARAN TEKNOLOGI
PERTANIAN

Lada, Si Imut Ajaib/Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi
Pertanian--Bogor: Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi
Pertanian, 2018.

iv, 48 hlm.: ill.; 23 cm

ISBN: 978-602-322-19-9

1. Lada 2. Komik

I. Judul

633.841

Diterbitkan oleh:

Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian

Jalan Ir. H. Juanda No. 20 Bogor 16122

Telp. +62-251-8321746. Faks. +62-251-8326561

e-mail: pustaka@pertanian.go.id

Homepage : www.pustaka.setjen.pertanian.go.id

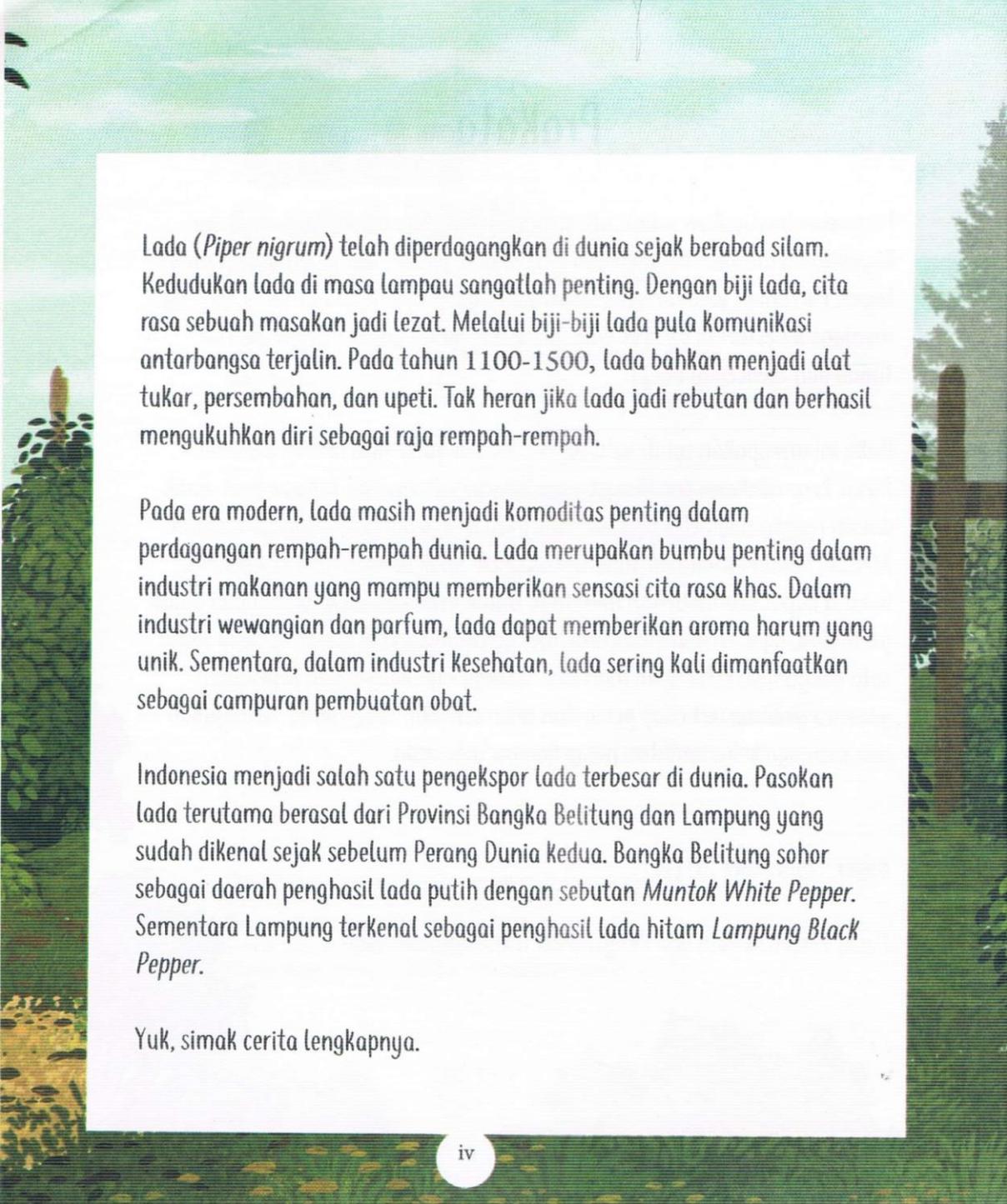
Prakata

Pertanian merupakan salah satu pilar bagi kehidupan bangsa, karena dari kegiatan ini masyarakat memperoleh pangan, papan, dan penghasilan yang layak. Pertanian juga menghasilkan udara yang menyejukkan serta berfungsi menjaga kelestarian sumber daya alam, termasuk dapat menyimpan air tanah dan mencegah banjir.

Buku ini merupakan salah satu bahan bacaan yang dipersembahkan oleh Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian kepada anak-anak dalam rangka menyebarluaskan informasi mengenai pentingnya pertanian. Melalui bahan bacaan ini, diharapkan anak-anak sebagai generasi penerus bangsa dapat ditumbuhkan minatnya untuk membaca dan memahami dunia pertanian, agar termotivasi untuk mengembangkan pertanian sebagai salah satu penyangga kehidupan manusia. Selanjutnya diharapkan kepedulian generasi penerus terhadap pertanian akan semakin tinggi guna memajukan dan menjaga keberlanjutan hidup bangsa Indonesia.

Bogor, September 2018

Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian



Lada (*Piper nigrum*) telah diperdagangkan di dunia sejak berabad silam. Kedudukan lada di masa lampau sangatlah penting. Dengan biji lada, cita rasa sebuah masakan jadi lezat. Melalui biji-biji lada pula komunikasi antarbangsa terjalin. Pada tahun 1100-1500, lada bahkan menjadi alat tukar, persembahan, dan upeti. Tak heran jika lada jadi rebutan dan berhasil mengukuhkan diri sebagai raja rempah-rempah.

Pada era modern, lada masih menjadi komoditas penting dalam perdagangan rempah-rempah dunia. Lada merupakan bumbu penting dalam industri makanan yang mampu memberikan sensasi cita rasa khas. Dalam industri wewangian dan parfum, lada dapat memberikan aroma harum yang unik. Sementara, dalam industri kesehatan, lada sering kali dimanfaatkan sebagai campuran pembuatan obat.

Indonesia menjadi salah satu pengeksport lada terbesar di dunia. Pasokan lada terutama berasal dari Provinsi Bangka Belitung dan Lampung yang sudah dikenal sejak sebelum Perang Dunia kedua. Bangka Belitung sohor sebagai daerah penghasil lada putih dengan sebutan *Muntok White Pepper*. Sementara Lampung terkenal sebagai penghasil lada hitam *Lampung Black Pepper*.

Yuk, simak cerita lengkapnya.

Sabtu pagi sambil menunggu kedatangan Pak Ino dan Nigrum, Alia memerhatikan Ibunya yang sedang mengulek bumbu masakan.



Rupanya ibu sedang memasak ayam panggang lada hitam. Tak berapa lama, masakannya matang. Aroma khas lada hitam menguar ke seluruh ruangan.

Ibu tahu. Itulah mengapa Ibu merancang perjalananmu dengan Pak Ino dan Nigrum hari ini.

Hmm.... sedapnya. Lada hitam bikin ayam panggang jadi enak, hidangan daging sapi jadi lezat. Aku ingin tahu lebih banyak tentang lada.





 **Pak Ino**

Lada hitam menginspirasi jutaan resep masakan lezat di seluruh dunia dengan cita rasa pedas yang khas. Ada ayam panggang lada hitam, sapi lada hitam, cumi lada hitam, *steak* tempe saus lada hitam, tuna tepung saus lada hitam, ayam krispi pedas manis lada hitam, dan masih banyak lagi yang lainnya.

Hari ini, Alia kedatangan tamu spesial, Pak Ino dan Nigrum. Mereka membawa oleh-oleh lada putih dan lada hitam. Pak Ino dan Nigrum mau mengajak Alia liburan ke Lampung untuk melihat perkebunan lada di sana. Mengapa Lampung?



Info Pak Ino

Hasil olahan lada yang cukup terkenal ialah minyak lada yang banyak digunakan dalam industri wewangian (*fragrance*), industri parfum, dan industri *flavor*.



Sentra produksi lada di Indonesia adalah Lampung, Bangka/Belitung, Kalimantan Timur, Kalimantan Barat, Sulawesi Tenggara, Sulawesi Selatan, dan Sumatera Selatan.

Benarkah Lampung penghasil lada terbesar di Indonesia?

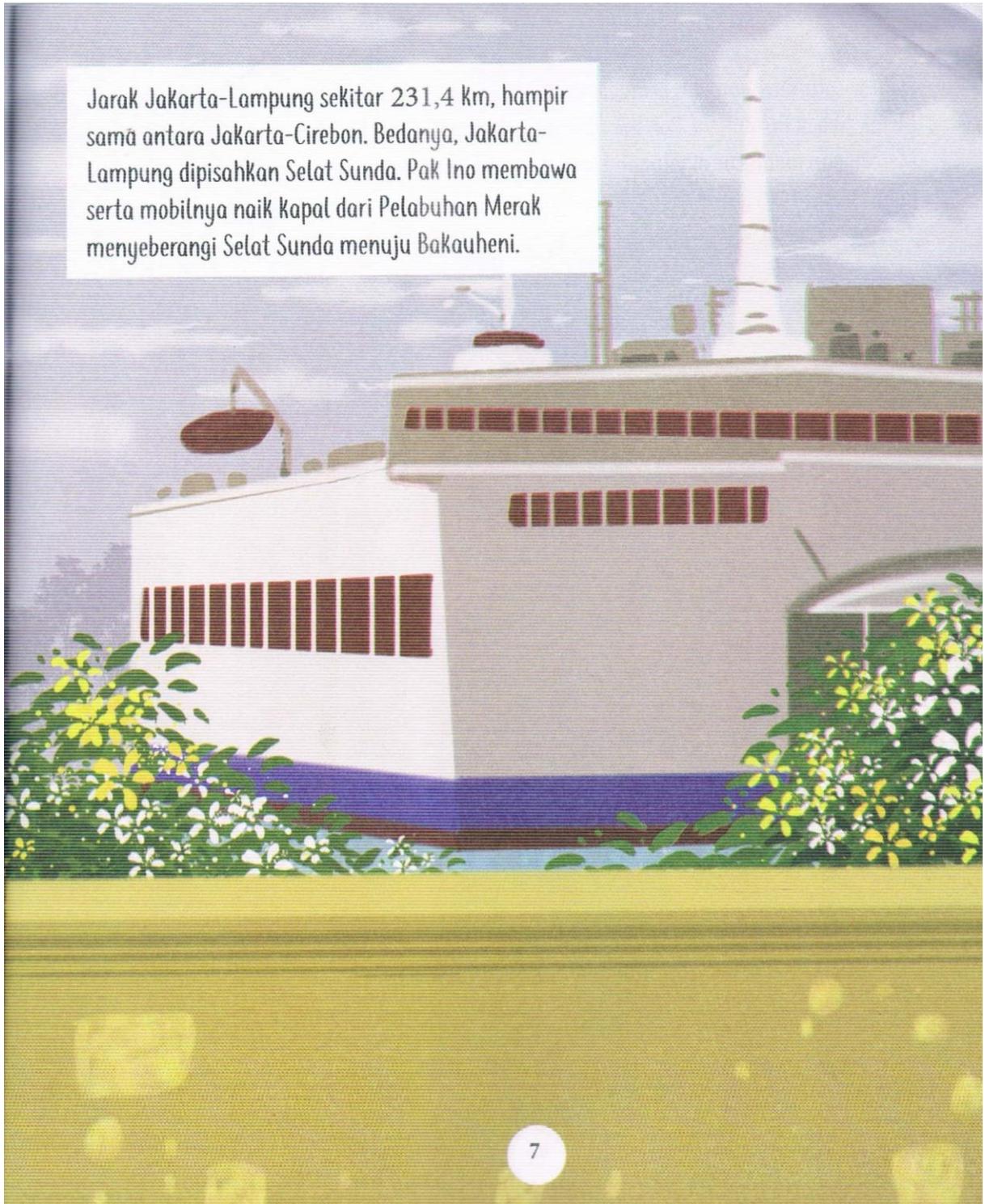
Benar. Lada hitam Lampung sangat terkenal di dunia, sampai mendapat julukan *Lampung Black Pepper*. Sebenarnya, banyak daerah penghasil lada di Indonesia, bukan hanya Lampung. Seperti Bangka Belitung, yang terkenal dengan lada putihnya. Masyarakat mengenalnya dengan *Muntok White Pepper*.



Kita bawa mobil sendiri, supaya leluasa bergerak saat berada di Lampung. Banyak yang akan Kita kunjungi, mulai Kebun lada, tempat penelitian lada, dan pabrik pengolahan lada.

Mengapa kita tidak naik pesawat?

Jarak Jakarta-Lampung sekitar 231,4 km, hampir sama antara Jakarta-Cirebon. Bedanya, Jakarta-Lampung dipisahkan Selat Sunda. Pak Ino membawa serta mobilnya naik kapal dari Pelabuhan Merak menyeberangi Selat Sunda menuju Bakauheni.



Sekitar satu setengah jam kemudian, kapal yang berlayar dari Merak tiba di Bakauheni. Pak Ino mengeluarkan mobil dari kapal. Mereka pun meluncur di jalanan Lampung menuju perkebunan lada.



Info Pak Ino

Di Indonesia, lada merupakan penyumbang devisa terbesar di sektor pertanian setelah kelapa sawit, karet, dan kopi.



Banyak petani lada yang kaya-raya.

Benarkah?

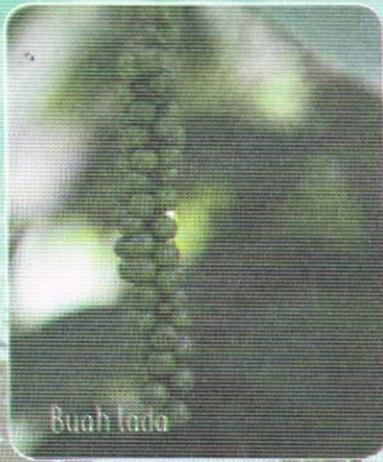
Iya. Harga lada mahal dan relatif stabil.

Di sebuah ruas jalan, Pak Ino menghentikan mobil kemudian mengajak Nigrum dan Alia berjalan-jalan di kebun yang dipenuhi tanaman lada.



Info Pak Ino

Lada berasal dari India dan mempunyai banyak varietas. Seratus varietas di antaranya telah dibudidayakan. Setelah India, Indonesia merupakan negara yang memiliki keragaman genetik lada cukup luas karena kondisi lingkungan sesuai dengan syarat-syarat tumbuh tanaman lada.



Buah lada

Yang berwarna hijau tandanya buah lada masih muda, masih mentah. Yang berwarna merah berarti sudah matang.

Mengapa buah lada ada yang berwarna hijau dan ada pula yang merah?

Indonesia memiliki varietas lada cukup banyak. Nama-nama varietas lada biasanya mengikuti asalnya. Contohnya, varietas Petaling 1 dan Petaling 2 dari Bangka. Sementara dari Lampung ada varietas Lampung Daun Lebar, Lampung Daun Kecil, Natar 1, dan Natar 2. Ada pula varietas Bengkayang yang dari Kalimantan Barat dan varietas Malonan 1 dari Kalimantan Timur.



info Pak Ino

Buah lada mengandung minyak asiri, oleoresin, dan piperin yang kandungannya berbeda pada beberapa varietas. Kandungan bahan kimia tersebut juga dipengaruhi oleh lingkungan tumbuh, masa panen, dan waktu penyimpanan



Wah tanaman lada juga ada bunganya.

Biasanya pada satu rangkaian yang menggantung ini terdapat lebih dari 150 bunga yang nantinya akan menjadi buah lada.

Pak Ino mengajak Nigrum dan Alia mengunjungi petani yang mempunyai usaha khusus menjual bibit tanaman lada.



Info Pak Ino

Bahan setek tanaman lada yang baik:

1. Batang (sulur) sedikit berkayu, tidak terlalu muda juga tidak terlalu tua.
2. Tidak menunjukkan gejala kekurangan hara.
3. Tidak memperlihatkan gejala terserang hama dan penyakit.
4. Berasal dari tanaman yang belum berproduksi, sebelum umur 3 tahun dengan umur bahan setek 6-9 bulan.
5. Pohon induk bahan setek dalam pertumbuhan aktif dan tidak berbunga atau berbuah.



Bagaimana cara membuat bibit tanaman lada?

Dengan cara setek. Untuk membuat setek, pilih sulur lada yang sudah sedikit berkayu agar pertumbuhan setek bagus.

Pada sebuah lahan, seorang petani menancapkan tiang kayu yang kokoh dekat tanaman lada yang baru ditanam.

Untuk apa tiang kayu itu?

Untuk panjatan lada. Ada jenis tanaman lada yang ditanam dengan menggunakan tiang panjatan bagi sulur-sulurnya. Biasa disebut lada panjat.





 Info Pak Ino

Secara umum tiang panjat (tajar) mati (tiang kayu kokoh) lebih baik daripada tajar hidup (pohon hidup) untuk membantu tanaman lada menempel dan tumbuh naik. Tajar mati tidak menjadi saingan tanaman lada dalam memperoleh cahaya, air, hara, dan CO₂.

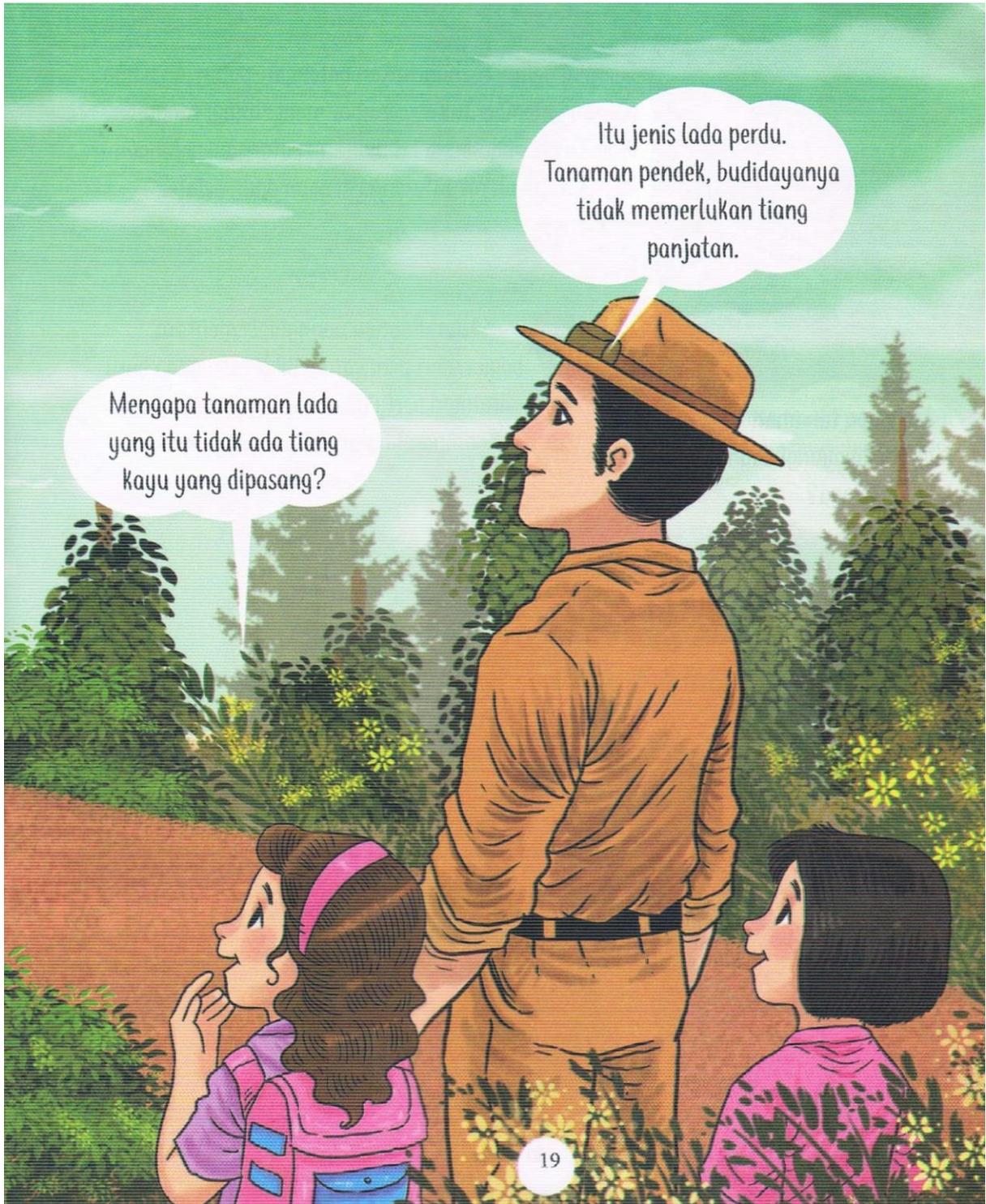
Pada sebuah lahan yang lain, seorang petani sedang menyiram tanaman lada yang tumbuh menyerupai semak.



Info Pak Ino

Meski dari tanaman yang sama, bila jenis sulur berbeda akan menghasilkan sosok tanaman lada yang berbeda. Setek dari sulur buah akan tumbuh menjadi tanaman lada yang berbentuk perdu sehingga tidak memerlukan tiang panjat. Jenis lada ini dikenal dengan istilah lada perdu





Mengapa tanaman lada yang itu tidak ada tiang kayu yang dipasang?

Itu jenis lada perdu. Tanaman pendek, budidayanya tidak memerlukan tiang panjatan.

Seorang petani menancapkan potongan-potongan bambu panjang membentuk segi empat mengelilingi tanaman lada. Di atas bambu ia hamparkan potongan-potongan Kayu kemudian menutupinya dengan daun Kelapa.

Mengapa tanaman lada itu dipayungi daun Kelapa?

Itu namanya naungan sementara, bagian dari perawatan. Bibit lada yang baru ditanam perlu diberi naungan sementara sampai 3 bulan untuk menghindari Kematian.

Supaya tidak Keparasan.



info Pak Ino

Kegiatan perawatan tanaman lada perdu dimulai dari saat tanam, selama periode tanaman belum menghasilkan, hingga tanaman menghasilkan. Perawatan tanaman meliputi pemberian naungan sementara, penyiangan, pembumbunan, pemupukan, pembuangan sulur panjat, dan kastrasi atau membuang semua bunga dan buah yang muncul ketika tanaman berumur kurang dari 2 tahun.



Gara-gara hama.

Mengapa tanaman ini mati?

Itu akibat serangan kepinding, hama pengisap cairan sel dari berbagai bagian tanaman. Dampaknya buah yang diisap waktu muda akan berguguran.

Petani lada harus bersiap menghadapi hama dan penyakit yang kapan saja bisa menyerang tanaman lada.



Info Pak Ino

Hama merusak tanaman lada: 1. Penggerek batang (*Lophobaris piperis*). 2. Pengisap buah (*Dasyneus piperis*). 3. Pengisap bunga (*Diconocoris hewetti*). 4. Kutu daun, ulat daun, cacing akar, dan bekicot.

Seperti manusia, tanaman lada juga bisa diserang penyakit. Di antaranya penyakit busuk pangkal batang (BPB), penyakit kuning, dan penyakit bercak daun.



Info Pak Ino

Hal-hal yang bisa dilakukan ketika menemukan tanaman lada terserang penyakit.

1. Memangkas bagian tanaman yang baru diserang.
2. Mengeradikasi (mencabut dan memusnahkan) tanaman yang sakit parah.
3. Membersihkan alat pertanian segera sebelum digunakan di tempat lain.
4. Memangkas sulur-sulur tanaman sehat yang dekat permukaan tanah hingga ketinggian 30 cm dari permukaan tanah.
5. Memangkas pohon pelindung agar pertanaman tidak terlalu lembap.
6. Menyemprotkan fungisida secara teratur.
7. Membuat drainase yang baik untuk menghindari genangan.
8. Memberikan pupuk berimbang.
9. Memeriksa kebun secara teratur untuk pengenalan gejala dini.



Kenapa tanaman lada ini layu?

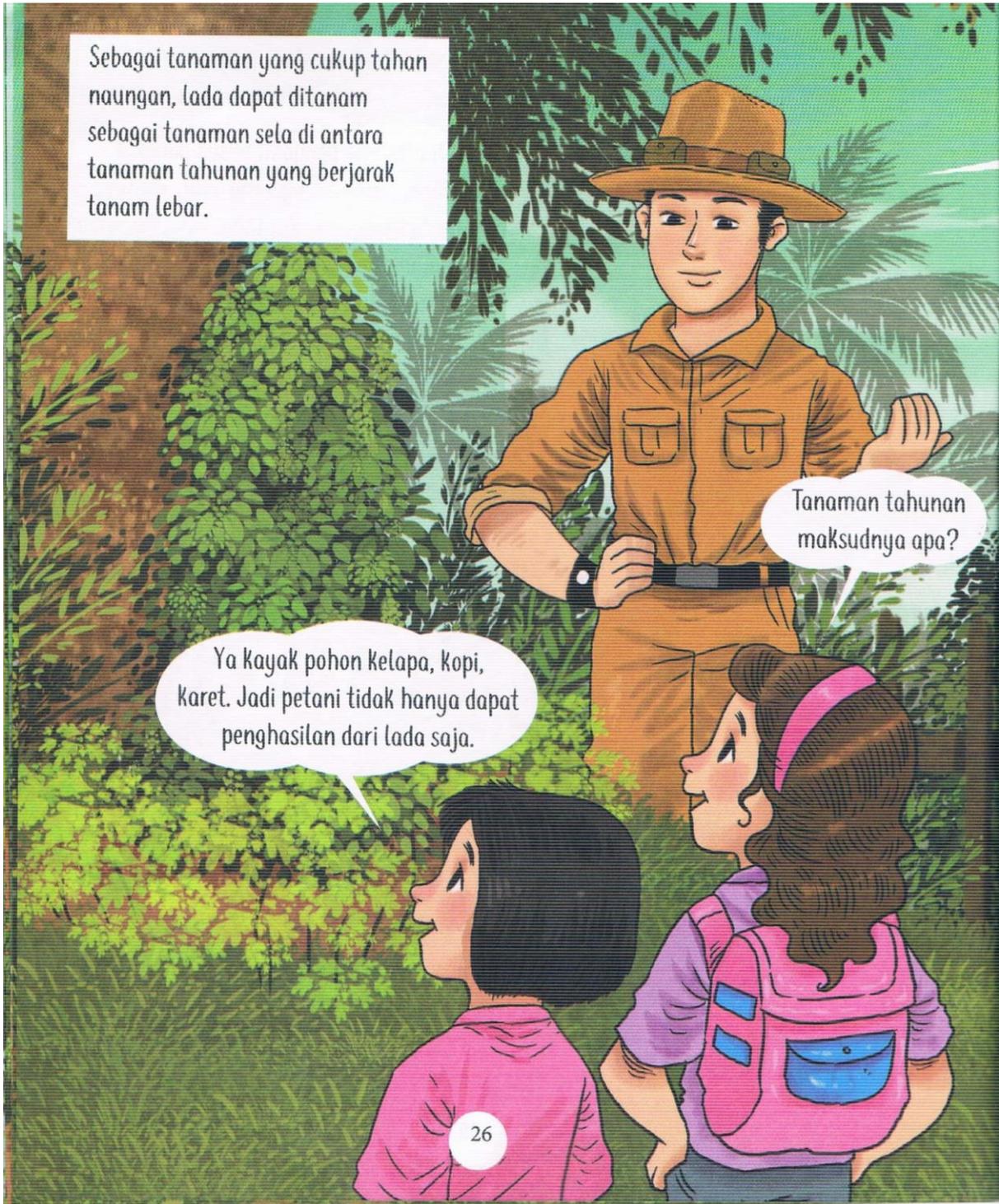
Dia terkena penyakit busuk pangkal batang, jamur menyerang daun, ranting, cabang, batang, dan akar lada. Yang berbahaya adalah serangan pada pangkal batang. Ini keadaannya sudah parah, tidak bisa disembuhkan lagi

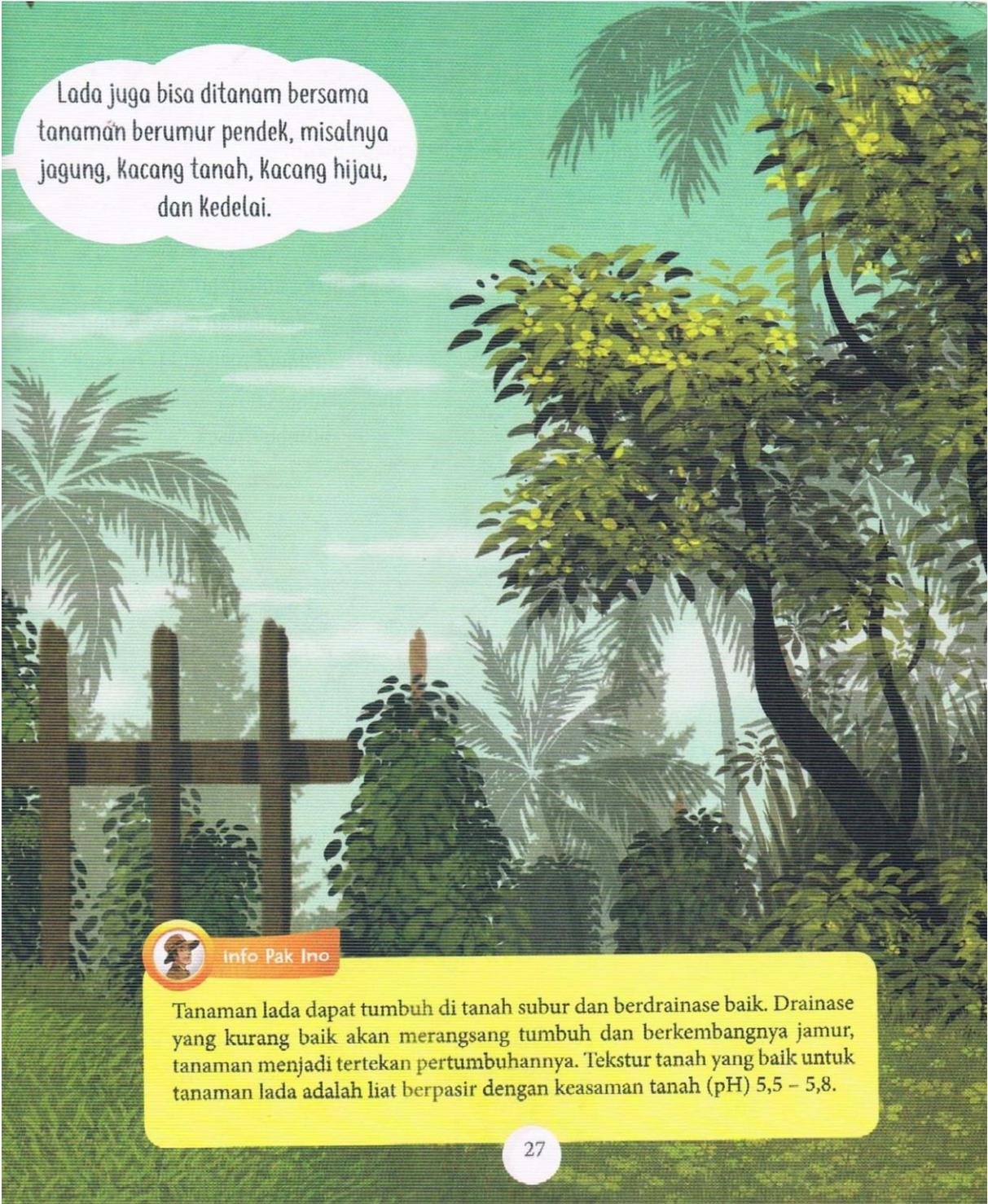
Dia sakit parah. Harus dibuang supaya tidak menulari yang lain.

Sebagai tanaman yang cukup tahan naungan, lada dapat ditanam sebagai tanaman sela di antara tanaman tahunan yang berjarak tanam lebar.

Tanaman tahunan maksudnya apa?

Ya kayak pohon kelapa, kopi, karet. Jadi petani tidak hanya dapat penghasilan dari lada saja.





Lada juga bisa ditanam bersama tanaman berumur pendek, misalnya jagung, kacang tanah, kacang hijau, dan kedelai.



Info Pak Ino

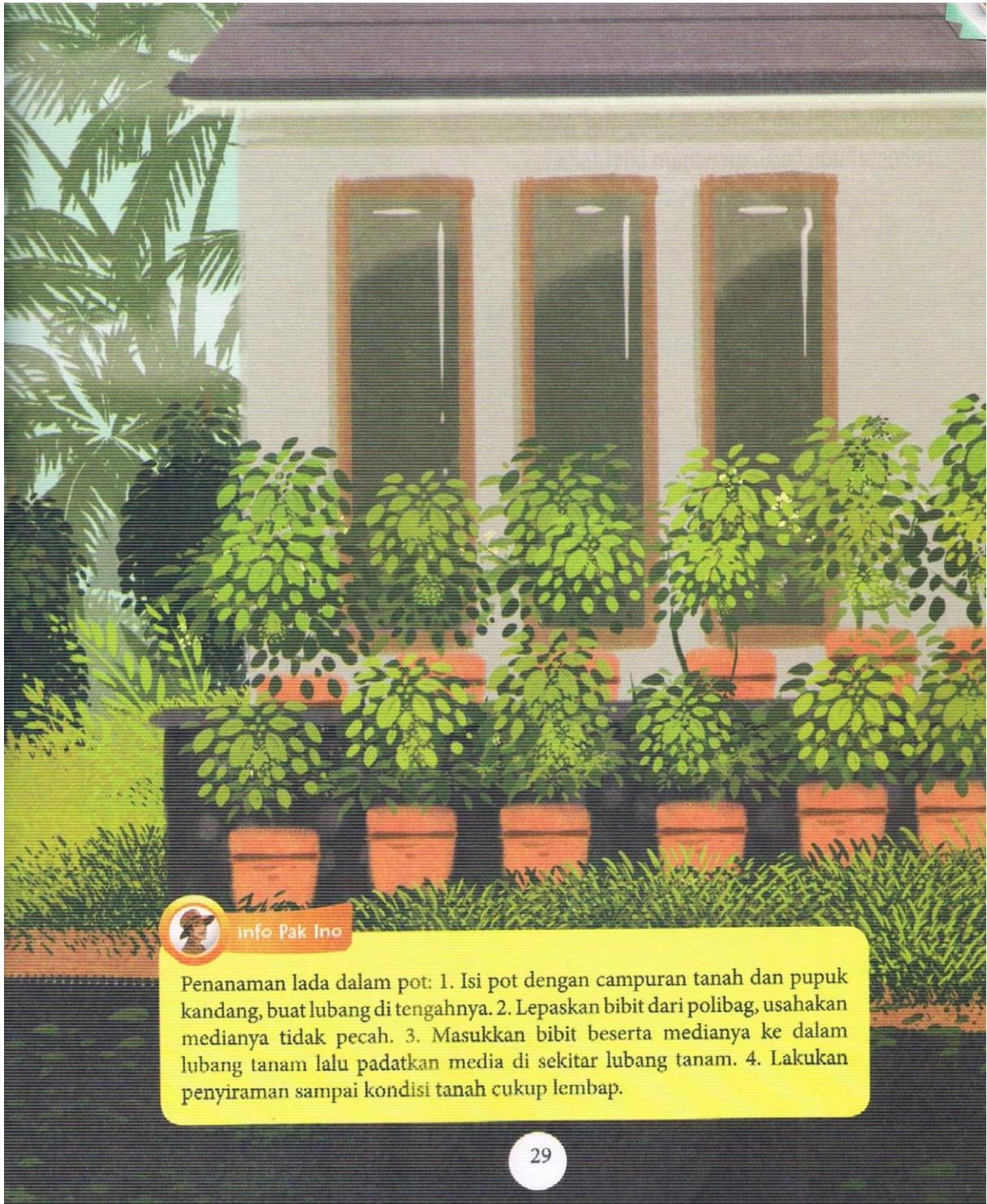
Tanaman lada dapat tumbuh di tanah subur dan berdrainase baik. Drainase yang kurang baik akan merangsang tumbuh dan berkembangnya jamur, tanaman menjadi tertekan pertumbuhannya. Tekstur tanah yang baik untuk tanaman lada adalah liat berpasir dengan keasaman tanah (pH) 5,5 – 5,8.



Lada tetap bisa dibudidayakan di lahan yang sempit atau pekarangan rumah. Seperti tanaman hias, tanaman lada perdu bisa dibudidayakan dalam pot.

Lada perdu dalam pot punya fungsi ganda. Keindahan daun, bunga, dan buahnya dapat menjadi tanaman nias sekaligus hasilnya untuk bumbu masak.

Wah ide bagus. Aku bisa menanam lada di rumah.



Info Pak Ino

Penanaman lada dalam pot: 1. Isi pot dengan campuran tanah dan pupuk kandang, buat lubang di tengahnya. 2. Lepaskan bibit dari polibag, usahakan medianya tidak pecah. 3. Masukkan bibit beserta medianya ke dalam lubang tanam lalu padatkan media di sekitar lubang tanam. 4. Lakukan penyiraman sampai kondisi tanah cukup lembap.

Di pekarangan balai penelitian, tempat singgah Pak Ino kalau sedang berada di Lampung, Alia memperoleh pengetahuan baru, menanam bibit lada.



Info Pak Ino

Tanaman lada bisa dipanen pada umur 3 tahun setelah tanam. Produksi buah lada akan terus meningkat dari tahun ke tahun sampai umur tanaman mencapai 8 tahun. Apabila pemeliharaan tanaman dilakukan dengan baik, tanaman lada masih dapat berproduksi sampai umur 15 tahun atau bahkan lebih.

Tanaman lada bisa dipanen pada umur 3 tahun setelah tanam dan sejak bunga keluar hingga buah masak dibutuhkan waktu sekitar 7 sampai 9 bulan.

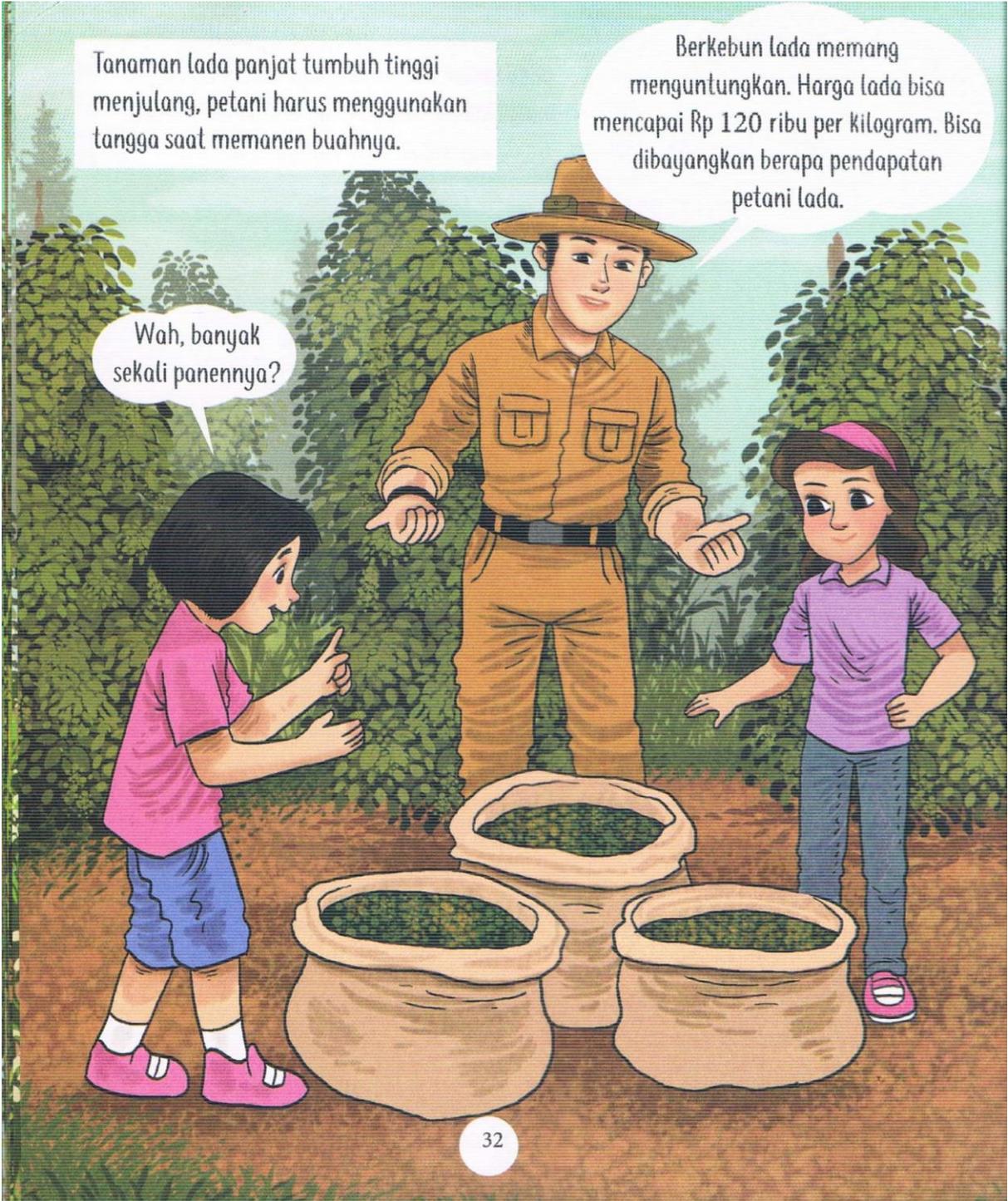
Butuh berapa lama menanam tanaman lada hingga berbuah?



Tanaman lada panjat tumbuh tinggi menjulang, petani harus menggunakan tangga saat memanen buahnya.

Berkebun lada memang menguntungkan. Harga lada bisa mencapai Rp 120 ribu per kilogram. Bisa dibayangkan berapa pendapatan petani lada.

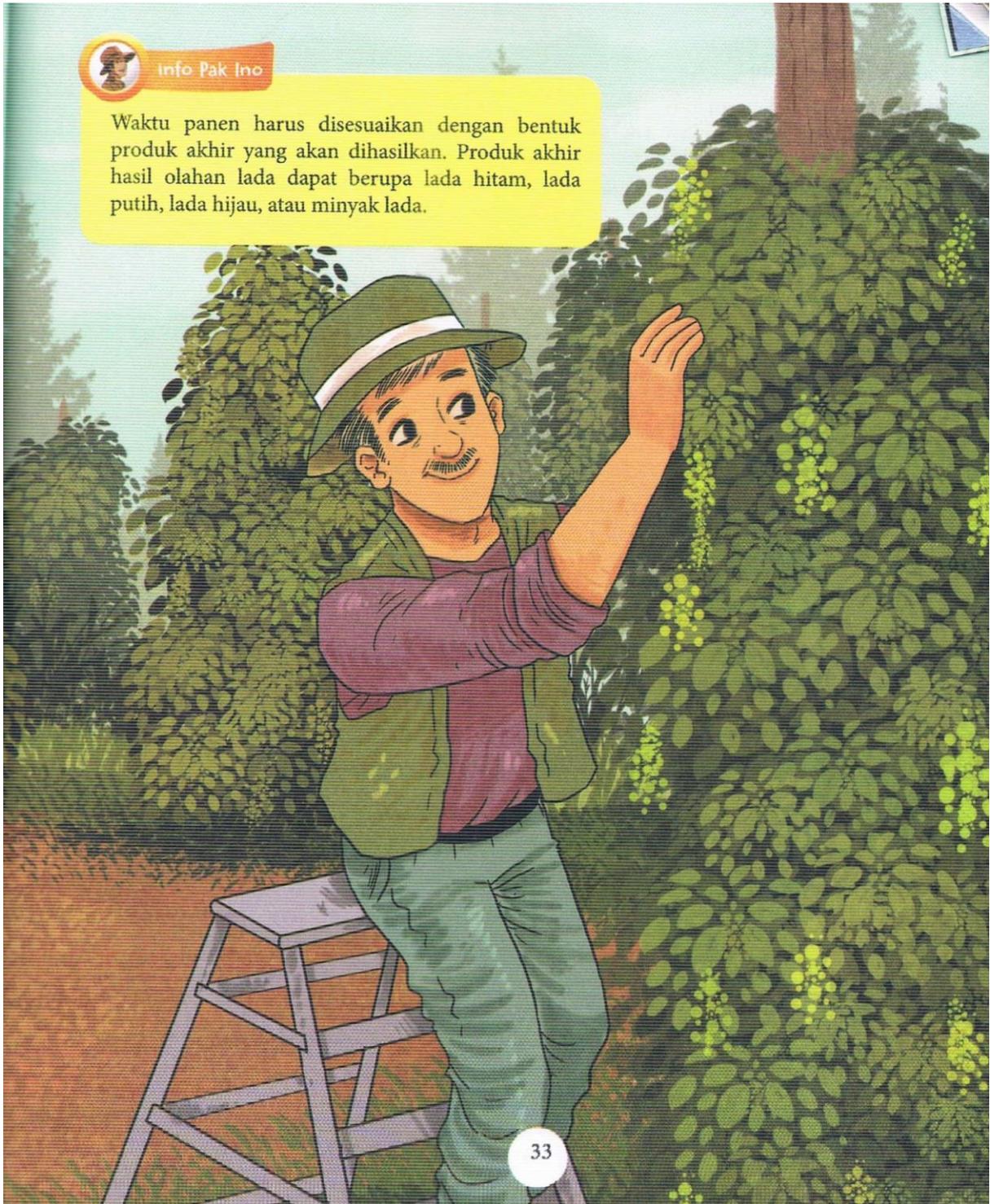
Wah, banyak sekali panennya?





Info Pak Ino

Waktu panen harus disesuaikan dengan bentuk produk akhir yang akan dihasilkan. Produk akhir hasil olahan lada dapat berupa lada hitam, lada putih, lada hijau, atau minyak lada.



Saat memanen lada perdu, petani tidak perlu menggunakan tangga. Ia cukup menyediakan karung atau keranjang sebagai wadah, dan memetik buah lada dengan tangan.



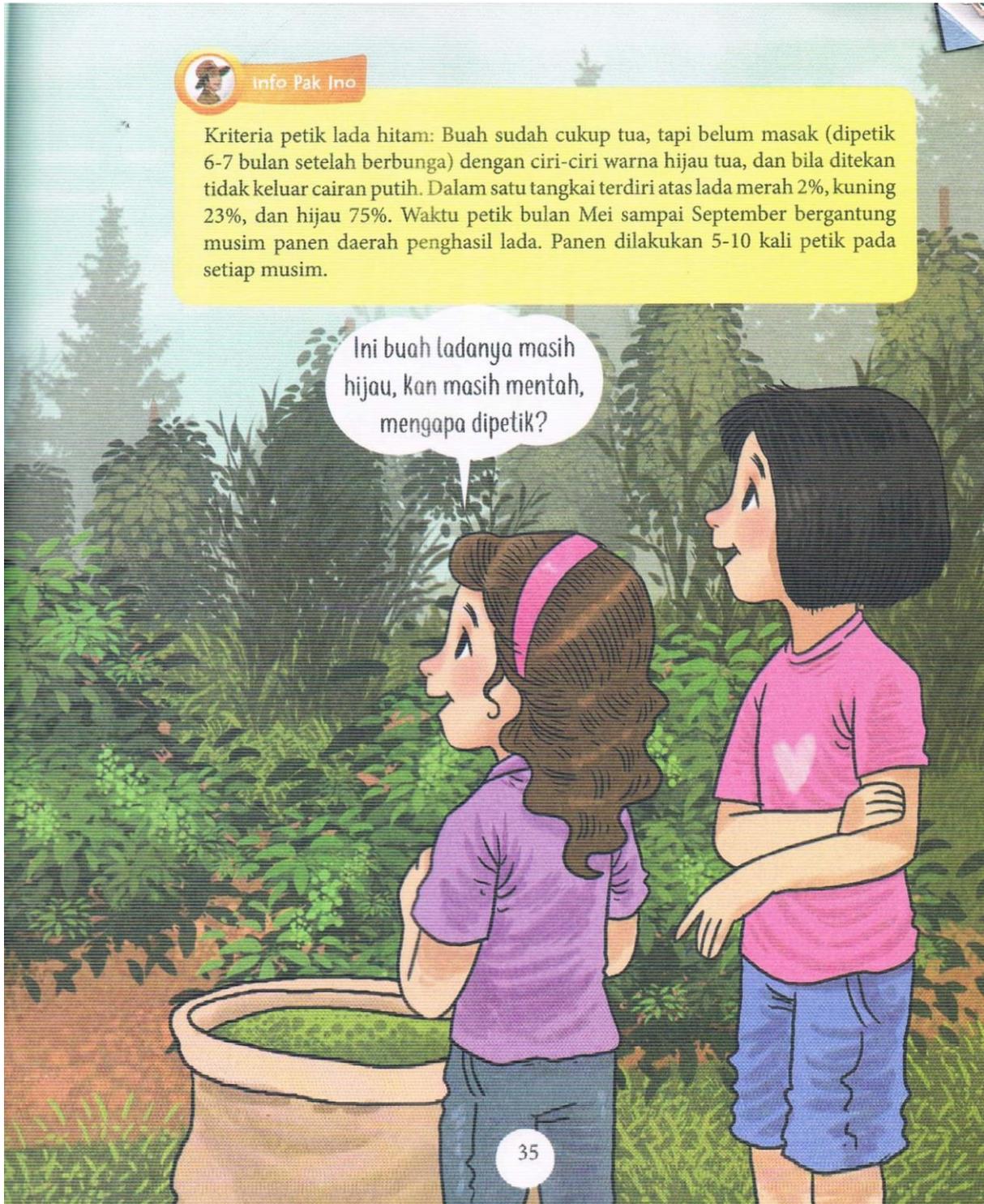
Masih ingat lada hitam, kan?
Lada hitam berasal dari buah lada yang masih hijau, kemudiah dikeringkan.



Info Pak Ino

Kriteria petik lada hitam: Buah sudah cukup tua, tapi belum masak (dipetik 6-7 bulan setelah berbunga) dengan ciri-ciri warna hijau tua, dan bila ditekan tidak keluar cairan putih. Dalam satu tangkai terdiri atas lada merah 2%, kuning 23%, dan hijau 75%. Waktu petik bulan Mei sampai September bergantung musim panen daerah penghasil lada. Panen dilakukan 5-10 kali petik pada setiap musim.

Ini buah ladanya masih hijau, kan masih mentah, mengapa dipetik?



Untuk menghasilkan lada putih, buah dipanen setelah masak. Buah lada direndam dan kulitnya dikupas. Petani itu sudah berpindah dari pengupasan cara tradisional ke cara modern, yaitu dengan menggunakan mesin pengupas lada.



Info Pak Ino

Teknologi mesin pengupas lada memiliki keunggulan, antara lain berkapasitas pengupasan tinggi, waktu perendaman buah lada lebih singkat, lebih hemat air karena kebutuhan air perendam lebih sedikit, tingkat kehilangan akibat tercecceh dapat diminimalkan, dan tingkat kontaminasi mikroorganisme pada produk yang dihasilkan rendah.





Mesin pengupas membantu petani mengolah buah lada secara efisien dan menghasilkan produk lada putih yang berkualitas baik.

Melepaskan kulit buah lada dari bijinya menggunakan mesin, agar lebih cepat.

Apa yang dia lakukan?

Sabtu malam, Pak Ino, Nigrum, dan Alia menginap di rumah Peneliti, sebuah tempat singgah yang disediakan pemerintah setempat bagi peneliti yang sedang mengadakan kunjungan ke Lampung.

Mengapa ada lada hitam dan ada lada putih?

Lada hitam dan lada putih sebenarnya berasal dari tanaman yang sama, hanya waktu panennya yang berbeda. Demikian pula dengan cara mengolahnya. Aroma lada hitam lebih menyengat daripada lada putih.





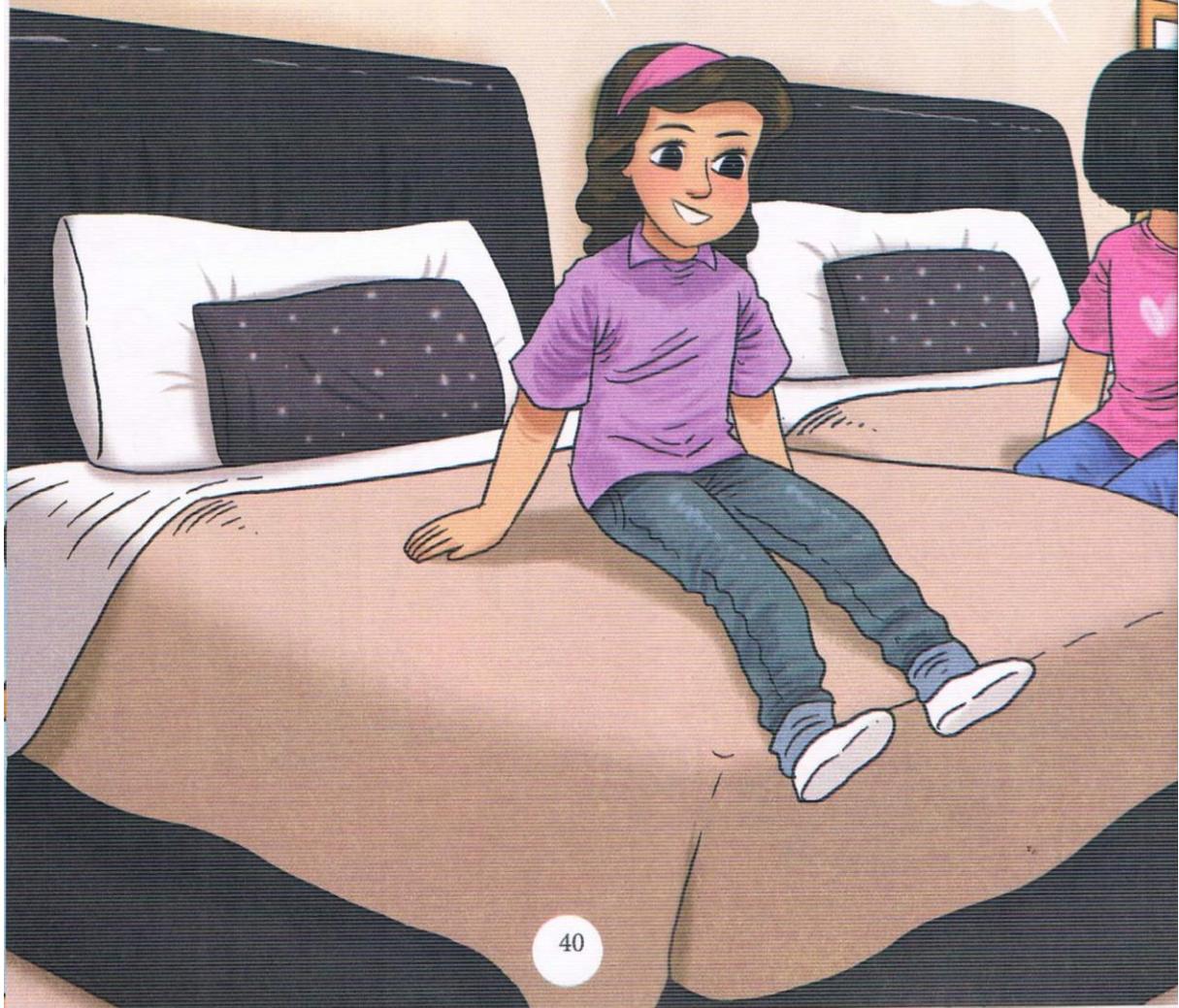
Info Pak Ino

Hasil olahan lada dari Provinsi Lampung umumnya adalah lada hitam yang dikenal dengan sebutan *Lampung Black Pepper*. Hasil olahan lada dari Provinsi Kepulauan Bangka Belitung umumnya lada putih dikenal dengan sebutan *Muntok White Pepper*. Nama-nama tersebut dikenal karena Indonesia merupakan salah satu produsen lada terbesar di dunia.

Sejak dulu, lada merupakan komoditas primadona dalam perdagangan rempah-rempah di dunia.

Apa lagi yang aku belum tahu tentang lada?

Banyak. Sangat banyak.





Besok kita akan ke pabrik, melihat lada diproses menjadi bermacam-macam produk dan ke pelabuhan melihat lada dikirim ke berbagai daerah. Sekarang waktunya istirahat. Tidurlah kalian.



Di sebuah laboratorium yang menyatu dengan pabrik pengolahan lada, para peneliti melakukan eksperimen, mengubah lada menjadi bahan kosmetik dan parfum.

Jadi peneliti lada di laboratorium seperti itu asyik juga.

Mereka mengolah biji lada menjadi aneka produk yang harganya mahal agar petani lada semakin sejahtera.



Info Pak Ino

Bagian tanaman lada yang dimanfaatkan adalah buah. Buah yang dipanen dapat diolah dengan beberapa cara untuk menghasilkan produk akhir berupa lada hitam, lada putih, lada hijau, lada bubuk, dan minyak lada atau oleoresin





Di masa lampau pun harga lada terbilang sangat tinggi sehingga menjadi salah satu pemicu penjelajahan orang Eropa ke Asia Timur, termasuk Indonesia.

Benarkah zaman dulu lada menjadi pemicu orang Eropa ingin menguasai Indonesia?

Para petani lada menggunakan jasa kapal untuk mengirim lada ke berbagai daerah di seluruh penjuru Indonesia dan juga ke berbagai negara.



Setelah puas melihat segala hal berkaitan dengan lada di Lampung, Pak Ino, Nigrum, dan Alia pergi ke restoran di pusat kota untuk makan siang.

Hm, iga sapi lada hitam ini rasanya pedas, hangat, dan nikmat. Ibu harus menambahkan iga sapi dalam menu restorannya.

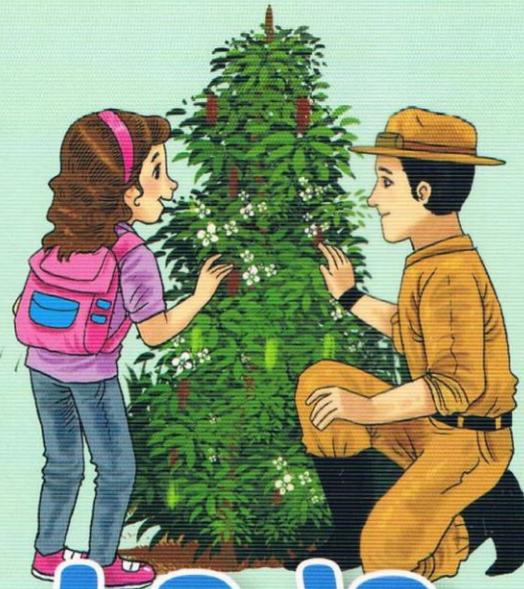
Bilang pada Ibu, tambahkan juga menu *seafood* lada hitam, pasti tambah banyak pengunjungnya.





Selain dijual dalam bentuk lada curah, lada sudah dapat dengan mudah didapatkan di pasar swalayan atau pasar terdekat dalam bentuk kemasan yang menarik. Nah, adik-adik, siapa di antara kalian yang mau jadi pengusaha lada?





Lada

Si Imut Ajaib

Kalian tahu lada? Biasanya banyak makanan yang disajikan dengan rasa lada hitam (*black pepper*). Nah, kali ini Alia diajak Pak Ino dan Nigrum ke perkebunan lada terkenal di Lampung.

Ternyata, sampai sekarang, lada masih menjadi komoditas penting dalam perdagangan rempah-rempah dunia. Bukan hanya dipakai sebagai bumbu, lada banyak digunakan juga dalam industri parfum dan dalam bidang kesehatan. Bangganya ternyata Indonesia menjadi salah satu pengekspor lada terbesar di dunia. Pasokan lada terutama berasal dari Provinsi Bangka Belitung (*Muntok White Pepper*) dan Lampung (*Lampung Black Pepper*).

Penasaran, bukan? Yuk ikuti petualangan Alia... Selamat Membaca.



Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
Kementerian Pertanian Republik Indonesia

Pertanian/Buku Anak

ISBN 978-602-322-019-9



9 786023 220199