

BAB VII

PANEN DAN PASCAPANEN

A. PETIK DAUN

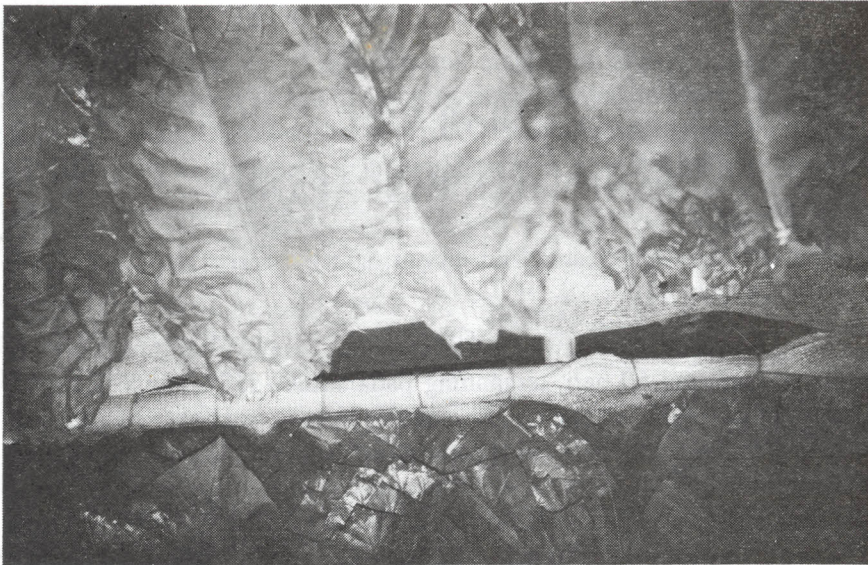
Tanaman tembakau bawah naungan dipetik daunnya pertama kali pada umur 40 hari atau 50 hari, tergantung pada situasi dan kondisi tanaman. Daun tembakau dipetik menjelang masak tua (agak masak). Jika dipetik pada fase masak tua akan terdapat noda patik. Daun yang masak tua ditandai dengan perubahan warna daun, yakni semula berwarna hijau berubah sedikit kuning keemasan. Waktu pemetikan pertama, kedua, ketiga, dan selanjutnya dilaksanakan pada pagi hari antara pukul 04.30 – 06.00. Jika dipetik pada siang hari, daya tahan tanaman akan menurun dan elastisitas daun kurang baik untuk cerutu.

Sehabis dipetik, tanaman dispraying setiap hari (pagi, siang, sore). Air yang digunakan untuk spraying harus diambil langsung dari sumur yang bersih. Petugas pemetik berjalan lewat paal. Keempat ujung cabang disc head yang telah diberi plunyer (nosel) dijajar rapi mendatar dan diberi tiang penyangga setinggi tanaman, Posisi ujung disc head di atas tiang penyangga dan harus lebih tinggi daripada tanaman. Selang disc head panjangnya mencapai 50 m, dengan daya pancar kabut sampai 6 m.

Daun tanah (DT) yang dipetik pertama kali harus dicuci sebelum *disunduk*. Jumlah daun yang dipetik 2 – 3 helai daun. Jarak waktu (interval) pemetikan antara pemetikan pertama dan berikutnya 3 – 5 hari, tergantung pada situasi dan kondisi. Pemetikan dilaksanakan dengan hati-hati agar daun tidak terkoyak (sobek) dan tidak terkena kotoran.

Siapkan encek (alat pengangkut terbuat dari bahan bambu dan diberi tikar waring) di setiap paal. Daun dipetik dan ditaruh di atas encek. Encek yang sudah penuh dengan helaian daun segera dibawa ke dalam los untuk mendapatkan perlakuan selanjutnya.

Daun tembakau bawah naungan dapat dibedakan menjadi tujuh tingkatan.



Gambar 7.1. Daun yang baru saja dipetik ditaruh di atas encek untuk memudahkan dalam mengangkut ke los.

1. Daun Tanah (DT)

Daun tanah sering dinamakan daun pasir (DP). Daun ini terletak pada bagian bawah, yaitu urutan pertama, kedua, dan ketiga dari bawah. Daun tanah yang berada di dalam los berjumlah tiga helai daun. Daun tanah atau daun pasir sering juga diistilahkan *Zanblad*.

2. Daun Kaki Pertama (DKP)

Jumlah daun kaki pertama adalah empat helai. Daun berada pada urutan keempat, kelima, keenam, dan ketujuh dari bawah. Daun kaki pertama saat mendapat perlakuan curing/pengeringan sering disebut juga *Voetblad* (V).

3. Daun Kaki Atas (DKA)

Jumlah daun kaki atas adalah enam helai. Daun terletak pada urutan kedelapan, kesembilan, kesepuluh, kesebelas, kedua belas, dan ketiga belas dari bawah. Jenis daun kaki atas sering disebut dengan istilah *Laag Midden Blad* (LM).



Gambar 7.2. Daun pasir atau daun tanah (Zanblad), semua harus dicuci sebelum disunduk.

4. Daun Madya Pertama (DMP)

Golongan daun madya pertama berjumlah lima helai daun dalam setiap batang tanaman. Daun terletak pada urutan keempat belas, kelima belas, ketujuh belas, dan kedelapan belas dari bawah. Di dalam los diberi tanda M (*Midden Blad*).

5. Daun Madya Tengah (DMT)

Daun madya tengah mempunyai jumlah yang sama dengan jumlah daun kaki atas (*Laag Middenblad*). Daun berada pada posisi kesembilan, kesepuluh, kesebelas, kedua belas, ketiga belas dan keempat belas dari atas. Daun madya tengah dalam kelompoknya sering diberi tanda MM (*Midle Middenblad*).

6. Daun Madya Atas (DMA)

Daun madya atas terkadang di dalam los disingkat HM (*Hook Midden Blad*). Jumlah daun HM sama dengan jumlah daun V, yakni empat helai daun, mulai dari urutan kedelapan, ketujuh, keenam, dan kelima dari atas.

7. Daun Putus Atas (DPA)

Jenis daun pucuk berjumlah empat buah dan berada pada urutan pertama, kedua, ketiga, dan keempat dari atas. Di atas daun urutan pertama DPA ini masih ada tetapi biasanya tidak ikut dipetik. Daun pucuk atas juga sering dinamakan *Toblad* (T).

Penggolongan ketujuh tingkatan tersebut diperhitungkan dari tanaman yang tumbuh normal, yakni berdaun 32 helai.

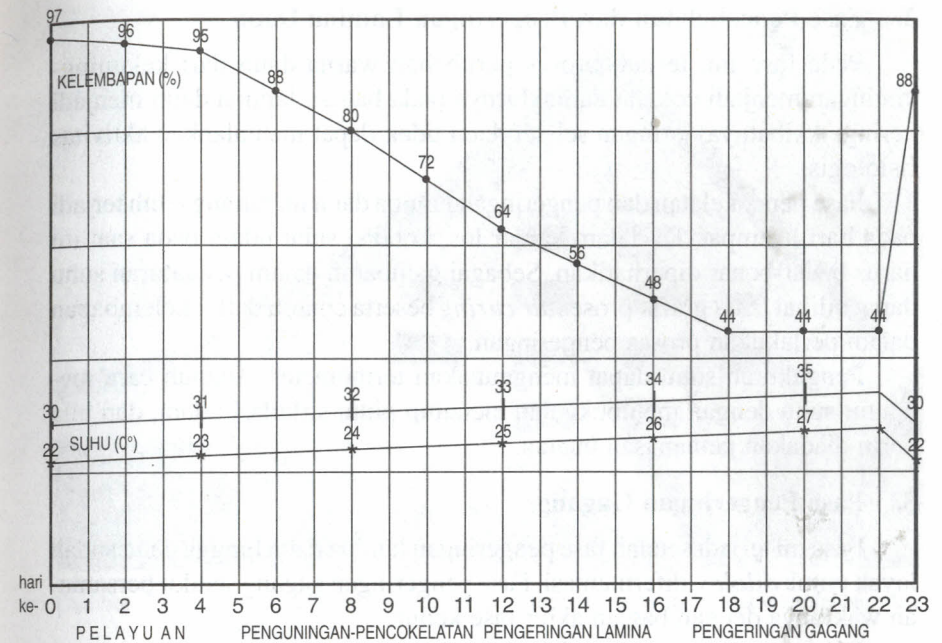
B. CURING

Cara pengeringan daun tembakau yang sudah dipetik ada bermacam-macam. Ada yang dijemur di bawah sinar matahari langsung, ada pula yang mengeringkannya dalam barn (*omprongan*). Untuk tembakau bawah naungan, cara pengeringannya sangat berbeda, yakni dengan mengangin-anginkan daun tersebut di dalam los dengan mengatur suhu dan kelembapannya.

Pengeringan (*curing*) dengan udara merupakan suatu proses yang lambat karena dilakukan di bawah kondisi alami dalam gudang-gudang atau los-los dengan ventilasi udara yang baik. Suhu dan kelembapannya dikontrol



Gambar 7.3. Laag Middenblad yang telah disunduk dan direntang.



Gambar 7.5. Grafik air curing tembakau bawah naungan

dengan hati-hati. Panas tiruan hanya diberikan pada cuaca yang kurang menguntungkan. Tingkatan proses *air curing*, dapat dikategorikan sebagai berikut.

1. Fase Pelayuan dan Penguningan Daun

Daun-daun yang telah dipetik dan *disunduk* umumnya masih berwarna hijau segar, tetapi sudah berumur tua. Daun yang dipetik sebelum umurnya kurang digemari konsumen karena warna krosoknya kurang cerah (hijau pucat) dan mempunyai rasa kurang memenuhi selera. Akan tetapi, daun yang dipetik terlalu masak dapat memberi kesempatan berkembangnya cendawan *Cercospora*.

Dalam proses pelayuan dan penguningan ini terdapat gejala perubahan daun dari warna hijau segar berangsur-angsur menjadi layu, kemudian menguning. Dalam proses ini pintu-pintu sirkulasi udara ditutup selama kurang lebih 70 jam.

Setiap pagi pintu sirkulasi udara dibuka ± 2 jam, yakni antara jam 08.00 – 10.00. Golongan daun yang normal, dalam fase (proses) ini sel-sel daunnya masih dapat menjalankan aktivitas fisiologis.

2. Fase Pencokelatan dan Pengeringan Lamina Daun

Pada fase ini, terjadi proses perubahan warna daun dari kekuning-kuningan menjadi cokelat dan akhirnya pada bagian lamina daun menjadi kering. Akibatnya, jaringan sel-sel daun tidak dapat menjalankan aktivitas fisiologis.

Fase pencokelatan dan pengeringan lamina daun ini kurang lebih terjadi pada hari keempat. Di dalam kamar los, kondisi suhu udara pada saat itu harus benar-benar diperhatikan. Sebagai gambaran dalam pengaturan suhu dapat dilihat pada grafik proses *air curing* beserta contoh daftar kelembapan dalam perlakuan proses pengeringan.

Pengukuran suhu dapat menggunakan termometer. Adapun cara mengatur suhu dengan membuka dan menutup pintu sirkulasi udara, dan bila perlu diadakan pemanasan buatan.

3. Fase Pengeringan Gagang

Fase ini terjadi setelah fase pengeringan lamina daun hingga daun sudah layak untuk *dilolos*, difermentasi. Fase pengeringan gagang sedikit bersamaan waktunya dengan bagian akhir fase kedua.

Di samping daun-daun sudah kering, pada bagian gagang (tangkai daun) sudah harus mengeras.

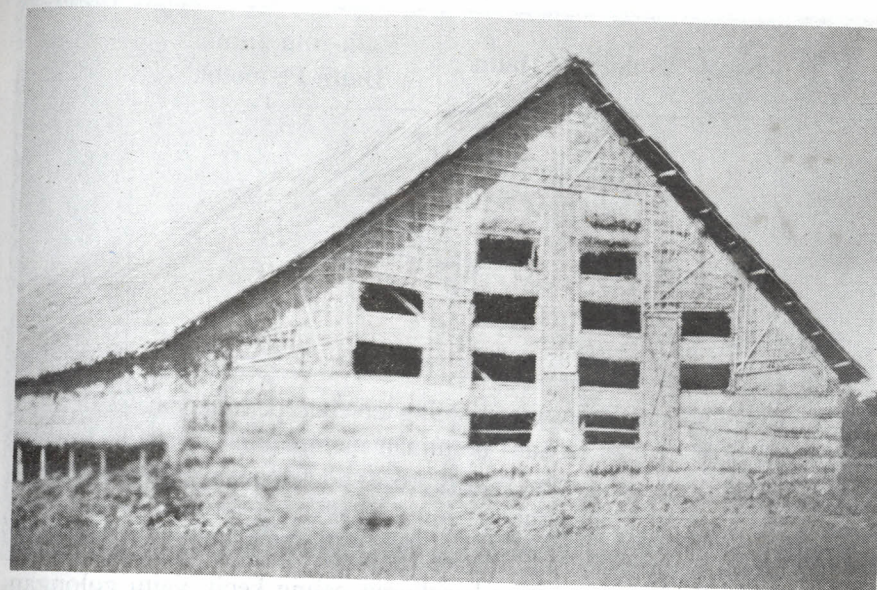
Sebelum disunduk, daun-daun yang sudah dipetik diseleksi dan dipisahkan sesuai dengan kelasnya dan setiap kelas (kelompok) disatukan.

a. Kelompok A Jenis Zanblad

Golongan zanblad masih dipisah-pisahkan lagi menurut penilaian sementara tentang:

- 1) ukuran daun (panjang dan lebar);
- 2) ketebalan daun;
- 3) adanya patik pada permukaan daun atas sebelah kanan tulang daun (dipisahkan pula antara jumlah patik yang banyak dan sedikit);
- 4) adanya patik pada permukaan daun atas sebelah kiri tulang daun (pisahkan pula antara jumlah patik yang banyak dan sedikit);
- 5) pada permukaan daun sebelah kiri tulang daun sobek;
- 6) pada permukaan daun sebelah kanan tulang daun sobek.

Seleksi atau sortasi yang lebih prinsip, dilakukan setelah daun mendapat curing.



Gambar 7.4. Los (bangsal) atau gudang tempat curing (pengeringan) daun tembakau yang sudah dipetik.

b. Kelompok B Jenis Laag Middenblad.

c. Kelompok C Jenis Middenblad.

d. Kelompok D Jenis Midle Middenblad.

Masing-masing kelompok diseleksi untuk sementara waktu seperti pada jenis zanblad.

Daun disunduk dan direnteng dengan benang atau tali dari rosella pada bagian pangkal ibu tulang daun (pangkal tangkai daun). Posisi penyundukan dibuat dengan menyatukan bagian permukaan atas dengan atas, dan permukaan bawah dengan bawah secara bergantian. Satu renteng berisi 75 – 100 helai daun. Setiap pangkal dan ujung tali rentengan ditaruh di dalam los di antara gantungan-gantungan. Gantungan dalam los (bangsal) dibuat bertingkat-tingkat sampai atas.

Sebagai gambaran, jumlah daun untuk setiap dolok dapat dibedakan sebagai berikut.

No.	Golongan Daun	Rata-rata Jumlah Daun Pendelok
1.	DT/Z	100
2.	DKP/V	80
3.	DKA/LM	75
4.	DMP/M	75
5.	DMT/MM	80
6.	DMA/HM	90
7.	DPA/T	100

Posisi penyundukan berselang-seling tersebut (permukaan atas dengan atas dan bawah dengan bawah) bertujuan memperlancar sirkulasi udara sewaktu curing agar daun-daun yang diproses tidak membusuk. Jarak antara sundukan yang satu dan sundukan lainnya tidak sama, tergantung pada golongan daun yang disunduk, misalnya, sebagai berikut.

- Untuk golongan daun yang berukuran paling kecil, yaitu golongan zanblad dan topblad, jarak sundukan dapat dibuat 2,5 cm dan setiap plantangan diisi 20 – 25 dolok.
- Untuk golongan daun berukuran kecil (lebih besar daripada zanblad) jarak sundukan dapat dibuat lebih panjang, yaitu 3 cm. Daun-daun yang termasuk dalam golongan ini adalah hook middenblad dan dalam setiap plantangan dapat diisi dengan 18 – 20 dolok.
- Untuk golongan daun yang berukuran sedang, yaitu voetblad disunduk dengan jarak 3,5 cm dan setiap plantangan dapat diisi 17 dolok.
- Untuk golongan daun middenblad, laag middenblad, dan midle middenblad, jarak sundukannya dibuat 4 cm. Golongan daun-daun ini termasuk berukuran panjang dan lebar sehingga setiap plantangan hanya dapat diisi 12 – 16 dolok, tergantung pada ukurannya.

Daun pasir, daun madya, daun pucuk, dan sebagainya tidak boleh dicampur. Semua dipisah-pisahkan sesuai dengan kelasnya dan setiap kelompok diberi tanda. Selanjutnya, antara daun yang satu dan lainnya diusahakan agar tidak melekat.

Daun yang sudah kering tidak boleh kaku atau sobek. Suhu diatur sedemikian rupa sehingga mencapai elastisitas yang maksimal. Pintu-pintu ventilasi (klep) pada los dibuka apabila suhu dan kelembapannya tinggi. Di



Gambar 7.5. Daun yang telah dikeringkan di dalam los dengan sirkulasi udara yang diatur (suhu dan kelembapan).

samping membuka ventilasi pada los untuk menurunkan suhu, pada lantai los dapat dispraying dengan air yang diambil dari sumur. Sebaliknya, untuk menaikkan suhu dapat dibuat panas tiruan dengan tungku-tungku di bawah rentangan gantungan. Panas buatan ini biasa diterapkan pada saat banyak hujan atau malam hari.

Berikut ini disajikan contoh daftar kelembapan dan suhu dalam pengeringan tembakau bawah naungan mulai dari pelayuan, pengeringan, pencoklatan, pengeringan lamina, dan pengeringan gagang.

Tanggal	Letak	Waktu	Suhu (°C)	Kelembapan (%)
08-07-1995	Atas	10.00		
		12.00		
		14.00		
	Tengah	10.00	30	75
		12.00	31	65
		14.00	31	65

lanjutan

Tanggal	Letak	Waktu	Suhu (°C)	Kelembapan (%)
	Bawah	10.00 12.00 14.00		
09-07-1995	Atas	10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00	35 36 32	77 66 67
		10.00 12.00 14.00		
	Tengah	10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
	Bawah	10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
10-07-1995	Atas	10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00	35 36 30	64 59 69
		10.00 12.00 14.00		
	Tengah	10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
	Bawah	10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
11-07-1995	Atas	10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00	31 35 35	80 60 60
		10.00 12.00 14.00		
	Tengah	10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
	Bawah	10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		

lanjutan

Tanggal	Letak	Waktu	Suhu (°C)	Kelembapan (%)
12-07-1995	Atas	10.00 12.00 14.00	28 27 26	82 80 81
		10.00 12.00 14.00	25 27 23	87 85 86
		10.00 12.00 14.00	23 25 24	95 90 90
	Tengah	10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
	Bawah	10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
13-07-1995	Atas	10.00 12.00 14.00	23 27 24	81 83 83
		10.00 12.00 14.00	27 27 24	85 83 85
		10.00 12.00 14.00	23 26 24	93 91 92
	Tengah	10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
	Bawah	10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
14-07-1995	Atas	10.00 12.00 14.00	24 28 27	90 80 80
		10.00 12.00 14.00	39 25 25	94 82 82
		10.00 12.00 14.00	23 25 24	96 90 95
	Tengah	10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
	Bawah	10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
		10.00 12.00 14.00		
15-07-1995	Atas	10.00 12.00 14.00	24 29 29	92 79 79

lanjutan

Tanggal	Letak	Waktu	Suhu (°C)	Kelembapan (%)
	Tengah	10.00	23	95
		12.00	26	80
		14.00	26	84
	Bawah	10.00	23	96
		12.00	23	80
		14.00	24	96
16-07-1995	Atas	10.00	26	80
		12.00	28	82
		14.00	25	84
	Tengah	10.00	27	83
		12.00	27	84
		14.00	26	86
	Bawah	10.00	24	98
		12.00	26	95
		14.00	25	84
17-07-1995	Atas	10.00	25	94
		12.00	28	83
		14.00	25	95
	Tengah	10.00	24	76
		12.00	25	89
		14.00	25	95
	Bawah	10.00	23	93
		12.00	24	96
		14.00	25	91
18-07-1995	Atas	10.00	26	90
		12.00	28	80
		14.00	26	92
	Tengah	10.00	24	95
		12.00	21	91
		14.00	26	90

lanjutan

Tanggal	Letak	Waktu	Suhu (°C)	Kelembapan (%)	
19-07-1995	Bawah	10.00	24	96	
		12.00	25	90	
		14.00	25	89	
	19-07-1995	Atas	10.00	27	89
			12.00	29	80
			14.00	30	71
		Tengah	10.00	25	94
			12.00	27	89
			14.00	30	75
Bawah		10.00	25	92	
		12.00	26	91	
		14.00	29	77	
20-07-1995	Atas	10.00	26	88	
		12.00	25	96	
		14.00	25	98	
	Tengah	10.00	25	89	
		12.00	25	97	
		14.00	26	97	
	Bawah	10.00	25	91	
		12.00	25	100	
		14.00	25	99	
21-07-1995	Atas	10.00	27	92	
		12.00	25	94	
		14.00	27	94	
	Tengah	10.00	27	94	
		12.00	26	96	
		14.00	27	98	
	Bawah	10.00	26	98	
		12.00	25	100	
		14.00	25	98	

lanjutan

Tanggal	Letak	Waktu	Suhu (°C)	Kelembapan (%)
22-07-1995	Atas	10.00	26	88
		12.00	26	86
		14.00	26	87
	Tengah	10.00	26	88
		12.00	26	89
		14.00	26	90
	Bawah	10.00	22	92
		12.00	27	92
		14.00	25	93
23-07-1995	Atas	10.00	27	86
		12.00	28	85
		14.00	28	84
	Tengah	10.00	26	89
		12.00	27	87
		14.00	26	88
	Bawah	10.00	25	90
		12.00	26	89
		14.00	26	87
24-07-1995	Atas	10.00	26	85
		12.00	28	86
		14.00	28	88
	Tengah	10.00	25	88
		12.00	26	85
		14.00	26	84
	Bawah	10.00	24	95
		12.00	25	89
		14.00	26	87
25-07-1995	Atas	10.00	25	85
		12.00	27	80
		14.00	28	82

lanjutan

Tanggal	Letak	Waktu	Suhu (°C)	Kelembapan (%)
21-07-1995	Tengah	10.00	25	88
		12.00	27	94
		14.00	28	83
	Bawah	10.00	24	92
		12.00	25	98
		14.00	27	85
26-07-1995	Atas	10.00	26	90
		12.00	30	65
		14.00	30	70
	Tengah	10.00	25	95
		12.00	29	74
		14.00	28	81
	Bawah	10.00	24	93
		12.00	27	80
		14.00	27	78
27-07-1995	Atas	10.00	25	90
		12.00	30	67
		14.00	29	75
	Tengah	10.00	24	91
		12.00	28	80
		14.00	27	80
	Bawah	10.00	24	95
		12.00	26	90
		14.00	26	88
28-07-1995	Atas	10.00	25	89
		12.00	29	68
		14.00	28	80
	Tengah	10.00	25	91
		12.00	28	78
		14.00	26	84

lanjutan

Tanggal	Letak	Waktu	Suhu (°C)	Kelembapan (%)
29-07-1995	Bawah	10.00	25	95
		12.00	28	78
		14.00	26	90
	Atas	10.00	25	76
		12.00	34	59
		14.00	31	56
	Tengah	10.00	25	78
		12.00	27	60
		14.00	29	60
30-07-1995	Bawah	10.00	25	79
		12.00	26	61
		14.00	27	63
	Atas	10.00	26	70
		12.00	31	67
		14.00	29	63
	Tengah	10.00	25	80
		12.00	29	75
		14.00	26	79
31-07-1995	Bawah	10.00	24	89
		12.00	28	84
		14.00	27	82
	Atas	10.00	30	72
		12.00	30	70
		14.00	30	60
	Tengah	10.00	27	79
		12.00	28	78
		14.00	28	73
	Bawah	10.00	25	87
		12.00	27	83
		14.00	26	83

lanjutan

Tanggal	Letak	Waktu	Suhu (°C)	Kelembapan (%)
01-08-1995	Atas	10.00	27	83
		12.00	30	67
		14.00	31	69
	Tengah	10.00	27	84
		12.00	29	72
		14.00	30	70
	Bawah	10.00	25	86
		12.00	29	74
		14.00	29	72
02-08-1995	Atas	10.00	26	82
		12.00	29	69
		14.00	30	70
	Tengah	10.00	27	84
		12.00	28	70
		14.00	29	71
	Bawah	10.00	26	85
		12.00	27	75
		14.00	29	72
03-08-1995	Atas	10.00	27	79
		12.00	29	71
		14.00	30	70
	Tengah	10.00	26	80
		12.00	27	72
		14.00	29	72
	Bawah	10.00	26	81
		12.00	27	75
		14.00	29	72
04-08-1995	Atas	10.00	26	78
		12.00	30	70
		14.00	30	70

lanjutan

Tanggal	Letak	Waktu	Suhu (°C)	Kelembapan (%)
	Tengah	10.00	25	80
		12.00	30	72
		14.00	30	73
	Bawah	10.00	25	86
		12.00	30	73
		14.00	29	74
	Atas	10.00	25	89
		12.00	28	79
		14.00	31	69
05-08-1995	Tengah	10.00	25	89
		12.00	28	82
		14.00	31	70
	Bawah	10.00	25	90
		12.00	28	93
		14.00	30	70
	Atas	10.00	25	81
		12.00	29	80
		14.00	28	70
06-08-1995	Tengah	10.00	25	83
		12.00	29	81
		14.00	27	75
	Bawah	10.00	25	84
		12.00	29	85
		14.00	21	79
	Atas	10.00	24	83
		12.00	28	83
		14.00	29	76
07-08-1995	Tengah	10.00	24	86
		12.00	28	87
		14.00	26	77

lanjutan

Tanggal	Letak	Waktu	Suhu (°C)	Kelembapan (%)
	Bawah	10.00	23	90
		12.00	27	89
		14.00	26	81
	Atas	10.00	25	83
		12.00	28	81
		14.00	28	86
	Tengah	10.00	25	86
		12.00	28	86
		14.00	25	87
08-08-1995	Bawah	10.00	24	93
		12.00	27	83
		14.00	26	88
	Atas	10.00	25	82
		12.00	27	90
		14.00	29	75
	Tengah	10.00	25	89
		12.00	27	80
		14.00	29	76
09-08-1995	Bawah	10.00	25	90
		12.00	26	75
		14.00	29	80
	Atas	10.00	25	89
		12.00	27	85
		14.00	29	81
	Tengah	10.00	24	87
		12.00	26	87
		14.00	29	83
10-08-1995	Bawah	10.00	24	95
		12.00	26	88
		14.00	28	87

Sumber: Data terolah

C. LOLOS DAUN

Setelah ketiga fase teralui (pelayuan dan penguningan daun, pencokelatan dan pengeringan lamina daun, dan pengeringan gagang) maka perlakuan lolos daun segera dilaksanakan. Caranya adalah daun tembakau diturunkan dari plantangan. Daun-daun tembakau yang sudah kering ini tidak boleh terkena sinar matahari. Pekerjaan lolos daun harus dikerjakan pada pagi hari dengan hati-hati. Apabila belum selesai, tetapi hari sudah siang, dapat dilanjutkan keesokan harinya. Peralatan yang digunakan untuk lolos adalah keranjang, kepang, tirai penutup, dan tikar mendong atau goni.

Daun yang sudah kering diturunkan dari plantangan curing. Keranjang diberi kepang sebagai alas atau tikar dari mendong. Untuk menghindari kerugian akibat sobeknya daun, daun-daun tersebut sebelum dimasukkan ke dalam keranjang perlu direntangkan (Jawa: *dijereng*). Jika keranjang sudah penuh segera ditutup dengan tirai agar tidak terkena cahaya matahari. Kemudian keranjang diangkut ke dalam gudang untuk difermentasi.

Syarat-syarat daun untuk dilolos adalah sebagai berikut.

1. Daun sudah cukup kering.
2. Tangkai daun sudah mengeras.
3. Kondisi daun tidak terlalu keras.
4. Daun harus sehat. Daun yang sakit harus dipisahkan.

Hal-hal yang perlu diperhatikan saat lolos:

1. dikerjakan pada pagi hari.
2. dipisahkan sesuai dengan golongannya (Z, V, LM, M, MM, HM, dan T).
3. dilakukan sortasi sementara (daun sobek, kena patik, dan sebagainya), dan diikat pada bagian tangkai daun sesuai dengan kelasnya. Tiap ikatan berjumlah 20 – 25 helai daun.

D. FERMENTASI

Daun tembakau yang sudah dikeringkan di dalam los belum mempunyai daya pijar yang baik. Di samping itu, warna krosok, aroma, rasa, dan lainnya belum dapat diandalkan sehingga masih perlu difermentasi. Fermentasi dilakukan dengan menumpuk daun dalam gudang secara teratur dan rapi. Posisi daun tidak boleh melipat, tetapi harus merentang. Daun dibolak-balik agar warna krosok merata dan cerah.

Selama fermentasi, terjadi perombakan bahan organik oleh kegiatan jazad renik. Fermentasi pemeraman dilakukan dengan cara menutup daun tembakau tanpa memberi udara yang cukup, untuk memperoleh sifat-sifat krosok yang berkualitas tinggi. Selama fermentasi, krosok dibolak-balik dalam tumpukan secara berulang-ulang pada hari yang berlainan, dengan suhu rendah (suhu kamar). Di samping mendapatkan warna krosok yang merata dan cerah seperti tersebut di atas, akan dicapai pula hasil daun tembakau yang elastis, daya pijar baik, aroma dan rasa memenuhi selera, kelenturan baik dan tidak mudah pecah, daun cukup halus.

E. SORTASI DAN PENGEBALAN

Sortasi daun atau seleksi daun yang telah menjadi krosok adalah memisahkan krosok berkualitas tinggi, sedang, dan rendah. Dalam sortasi ini, krosok daun tembakau dikelompokkan sesuai dengan kelasnya. Setiap golongan daun (DT, DKP, DKA, DMT, DMA, dan DP) masing-masing dinilai tentang:

1. Ukuran panjang dan lebar daun.
2. Keadaan daun utuh, berwarna cokelat cerah, sangat halus.
3. Keadaan daun utuh, berwarna hijau pucat, sangat halus.
4. Keadaan daun utuh, berwarna hijau cerah, sangat halus.
5. Keadaan daun utuh, warnanya tidak merata, sangat halus.
6. Keadaan daun utuh, cokelat cerah, kasar.
7. Keadaan daun utuh, hijau pucat, kasar.
8. Keadaan daun utuh, hijau cerah, kasar.
9. Keadaan daun utuh, warna tidak merata, kasar.
10. Sebelah kanan tulang daun berpatik, halus, hijau cerah.
11. Sebelah kanan tulang daun berpatik, halus, hijau pucat.
12. Sebelah kanan tulang daun berpatik, halus, warna tidak merata.
13. Sebelah kanan tulang daun berpatik, halus, cokelat cerah.
14. Sebelah kiri tulang daun terdapat patik, halus, hijau cerah.
15. Sebelah kiri tulang daun terdapat patik, halus, cokelat cerah.
16. Sebelah kiri tulang daun terdapat patik, halus, hijau pucat.
17. Sebelah kiri tulang daun terdapat patik, halus, warna tidak merata.
18. Daun sobek, halus, warna kecokelatan cerah.
19. Daun sobek, halus, warna hijau pucat.

20. Daun sobek, halus, warna hijau cerah.
21. Daun sobek, halus, warna tidak merata.
22. Daun sobek, kasar, warna kecokelatan cerah.
23. Daun sobek, kasar, warna hijau pucat.
24. Daun sobek, kasar, warna hijau cerah.
25. Daun sobek, kasar, warna tidak merata.
26. Keadaan daun sangat buruk (terdapat patik, sobek, kasar, dan warnanya tidak teratur).

Sortasi tersebut dilakukan setelah fermentasi. Krosok kembali direntang ulang atau dibuka satu per satu dan diikat. Setiap ikat sebanyak 20-25 helai daun sesuai dengan kelasnya. Untingan-untingan krosok yang diikat ditimbang masing-masing 50 kg. Kemudian, krosok dipres dan dipak dengan tekanan ringan, dilapisi karung goni atau tikar mendong. Pengepakan ini biasa dinamakan pengebalan. Dari penilaian sortasi di atas, dapat dijelaskan pada pelelang atau pembeli tentang keadaan krosok daun. Dengan demikian, krosok yang sudah dipres (dibal) siap diekspor ke luar negeri.