

Karakteristik Pengeringan Lada Putih (*Piper nigrum* L.) Menggunakan Alat Pengering Tenaga Surya

Indah Sri Rahayu Rangkuti, Andasuryani, Mislaini

ABSTRAK

Lada merupakan salah satu komoditas ekspor Indonesia yang memiliki permintaan lebih tinggi dibandingkan dengan produksinya, sehingga menyebabkan harganya tinggi. Penanganan pascapanen lada di tingkat petani belum optimal yang menyebabkan produksi dan produktivitas yang dicapai rendah. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji karakteristik pengeringan terhadap mutu lada putih dengan menggunakan *solar drying*. Pengeringan lada putih dilakukan dengan 2 perlakuan yaitu perlakuan 1 sebanyak 2 kg untuk setiap rak dan perlakuan 2 sebanyak 4 kg untuk setiap rak dengan 3 kali ulangan pada masing-masing perlakuan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan 1 memiliki waktu pengeringan yang lebih cepat dibandingkan dengan perlakuan 2 dengan selisih waktunya 9,33 jam dan rata-rata laju pengeringan pada rak 1 dan rak 2 adalah sama. Efisiensi pengeringan total pada perlakuan 1 adalah sebesar 13,981 % dan pada perlakuan 2 adalah sebesar 12,161 %. Efisiensi pengeringan total pada perlakuan 1 lebih tinggi dari pada perlakuan 2 dengan selisih 1,820 % sehingga perlakuan 1 lebih baik daripada perlakuan 2. Suhu tertinggi yang dapat disimpan oleh *solar drying* sebesar 65 °C dan penyebaran suhu pada rak 1 dan rak 2 adalah merata.

Kata Kunci - pengeringan, lada putih, *solar drying*, waktu, efisiensi