

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lada merupakan salah satu komoditas ekspor Indonesia yang diperoleh dari buah tanaman lada (*Piper nigrum* L.). Permintaan lada lebih tinggi dibandingkan produksinya, sehingga menyebabkan harganya tinggi. Sebagian besar (99 %) pertanaman lada diusahakan dalam bentuk perkebunan rakyat dengan pengelolaan yang tradisional, antara lain penggunaan pupuk dan obat-obatan terbatas atau tidak sesuai anjuran, penggunaan bibit asalan, dan pengelolaan hasil tidak higienis. Produksi dan produktivitas lada yang dicapai rendah, yaitu dengan rata-rata 468 kg/ha (Direktorat Jenderal Bina Produksi Perkebunan, 2006). Lada dikenal sebagai bumbu dapur yang populer, dimana dunia kuliner Asia, Eropa, Amerika Serikat hingga Timur Tengah selalu menggunakan lada sebagai pemberi rasa. Peranan lada sebagai bumbu dapur sangat penting karena cita rasa pedas dan aroma yang khas terbentuk dengan menambahkan bumbu ini (Nurdjannah, 2006).

Penanganan pascapanen lada merupakan salah satu hal yang sangat perlu diperhatikan, mulai dari proses pemetikan buah lada hingga proses pemasaran lada tersebut. Pendapatan petani belum optimal karena efisiensi pengolahan rendah sehingga mutu yang dihasilkan menyebabkan kehilangan nilai tambah yang seharusnya diperoleh petani. Lada yang dihasilkan petani biasanya diolah kembali ditingkat eksportir untuk mencapai mutu ekspor, sehingga seringkali keuntungan ekonomi lebih banyak diperoleh eksportir. Meningkatkan nilai ekonomi dan daya saing lada Indonesia di pasar dunia, menyebabkan perlu dilakukan perbaikan cara pengolahan dan penerapan sistem manajemen mutu lada ditingkat petani sehingga dihasilkan lada dengan mutu sesuai standar ekspor dan konsisten (Usmiati dan Nurdjannah, 2006).

Di Bangka Belitung, Kalimantan Barat dan Kalimantan Timur, lada diolah menjadi lada putih. Tandan buah lada hasil panen dimasukkan ke dalam karung lalu dibawa ke kolam perendaman khusus atau ke tepi sungai dengan air yang mengalir secara perlahan. Perendaman dilakukan selama 4 – 5 hari. Buah yang telah direndam lalu dimasukkan ke dalam keranjang bambu atau karung dan

diinjak-injak agar butir-butir lada terlepas dari tandan dan kulit buahnya. Butir-butir lada yang sudah bersih (tanpa kulit) selanjutnya dijemur di lantai jemur dari semen atau di tepi jalan beraspal beralaskan tikar, plastik atau karung. Mutu produk masih rendah dan dikhawatirkan tercemar mikroorganisme (Yuhono, 2007).

Penjemuran di tingkat petani dilakukan dengan cara menjemur langsung di bawah sinar matahari dengan menggunakan media karung atau terpal di udara terbuka. Beberapa kelemahan yang terdapat pada pengeringan dengan cahaya matahari di udara terbuka adalah memerlukan tempat pengeringan yang luas, waktu pengeringan yang relatif lama, tingkat kebersihan yang tidak terjamin, tidak terlindung dari hujan, dihinggapi ataupun dirusaki oleh serangga, tikus, maupun binatang lainnya. Kelemahan-kelemahan tersebut dapat dikurangi melalui penggunaan alat pengering sehingga kondisi pengeringan lada yang baik dapat dicapai dalam kondisi optimal. Berdasarkan hal di atas maka, penulis ingin melakukan penelitian tentang **“Karakteristik Pengeringan Lada Putih (*Piper nigrum* L.) Menggunakan Alat Pengering Tenaga Surya“**.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji karakteristik pengeringan terhadap mutu lada putih menggunakan alat pengering dengan sumber energi matahari.

1.3 Manfaat

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan pengetahuan dalam proses pengeringan lada putih, meningkatkan kualitas lada tersebut, dan memudahkan petani dalam proses pengeringan.