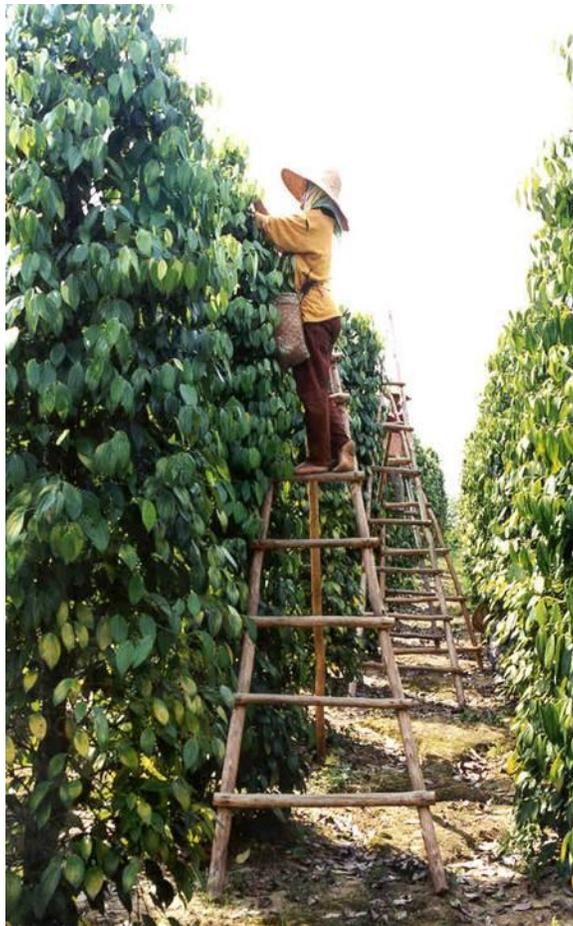


Pemanenan, Pengolahan, Pengeringan dan Penyimpanan Lada Oleh Paulus Amin Det

Tanaman merambat lada biasanya diperbolehkan untuk menghasilkan panen pertama pada awal musim hujan di tahun kedua penanaman lapangan. Lada dipanen dari bulan Maret hingga Juli di Sarawak.

Pemanenan dan pengolahan lada hitam

Paku hijau matang dengan 1 atau 2 buah di spike mulai kuning dipanen untuk persiapan lada hitam. Di kebun lada tradisional di mana tanaman merambat setinggi sekitar 3m, pemanenan paku di kanopi atas dilakukan dengan menggunakan tangga.



Menggunakan tangga untuk memanen lada

Paku buah dirontokkan menggunakan perontok manual atau bermotor dan tangkainya dipisahkan dari buah beri hijau. Buah beri kemudian dikeringkan di atas tikar di atas platform yang ditinggikan selama 4-5 hari tergantung pada intensitas dan jam sinar matahari. Buah beri biasanya tersebar dalam lapisan tipis dan sering dibalik untuk memastikan pengeringan yang merata.



Menggunakan mesin perontok lada bermotor

Blanching kadang-kadang dilakukan dengan merendam buah beri dalam air panas, sekitar 90°C , selama 2-3 menit sebelum pengeringan. Ini mengurangi beban mikroba, membersihkan partikel debu, dan membantu mengeringkan lada lebih cepat. Lada hitam yang dikeringkan dan dipucat memiliki penampilan yang mengkilap dan warna yang lebih baik dan lebih seragam.



Mengeringkan lada hitam di atas platform yang ditinggikan

Lada hitam yang dikeringkan dengan sinar matahari yang baik tidak boleh mengandung kelembaban lebih dari 12%. Umumnya, tingkat konversi sekitar 33% dari buah beri hijau, tetapi dapat bervariasi dari 29 hingga 36% tergantung pada varietas dan kematangan pada saat panen.

Pemanenan dan pengolahan lada putih

Paku dengan dua atau tiga buah beri kuning atau merah tua dapat dipanen untuk membuat lada putih. Paku yang kurang matang atau beri yang belum matang tidak boleh digunakan untuk tujuan ini, karena tingkat konversi akan sangat rendah dan kualitasnya akan buruk. Paku yang terkena penyakit beri hitam juga tidak cocok untuk menyiapkan lada putih. Selain itu, paku buah yang dipetik pada putaran pertama dan terakhir panen menunjukkan tingkat kematangan yang berbeda dan tidak memberikan produk yang memuaskan.

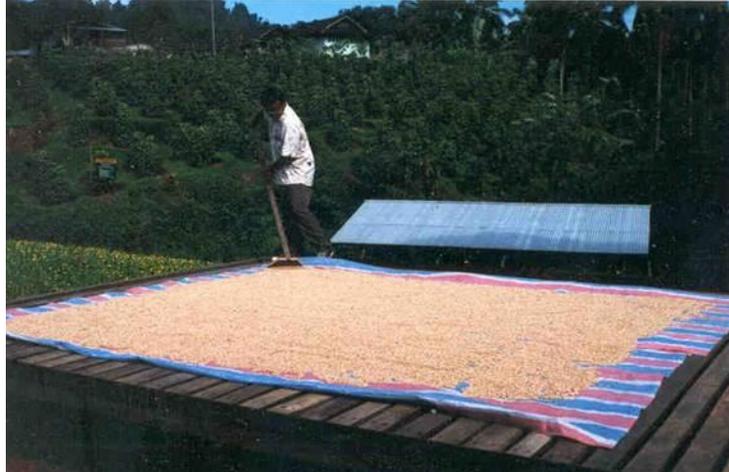
Paku lada kemudian dimasukkan ke dalam karung goni (goni) yang terus direndam dalam air. Setelah 10-14 hari, kantong dikeluarkan dan buah diinjak-injak secara menyeluruh dan dicuci beberapa kali untuk menghilangkan pericarp yang lunak, batang dan buah beri ringan. Pencucian sebaiknya dilakukan dalam keranjang rotan yang memungkinkan air dan menolak untuk melewati lubang kecil keranjang. Lada putih bersih yang dihasilkan dikeringkan di bawah sinar matahari seperti halnya lada hitam, tetapi pengeringan lebih cepat daripada lada hitam dan biasanya memakan waktu sekitar tiga hari. Tingkat pemulihan lada putih adalah sekitar 20-25% dari berat buah matang.

Pengolahan dan pengeringan lada putih krem

Buah beri yang baru dipanen dimasukkan ke dalam karung goni yang kemudian direndam dalam air jernih yang mengalir di sungai, dalam tangki polietilen densitas tinggi yang dihubungkan dengan pipa, di sungai terdekat atau di bendungan kecil buatan selama 10-14 hari untuk melunakkan perikarp buah. buah beri. Setelah direndam, beri diinjak-injak dan dicuci beberapa kali untuk menghilangkan pericarp, batang, dan buah beri yang lunak. Lada yang dihasilkan kemudian ditaburkan dalam lapisan tipis di atas tikar atau lembaran plastik untuk dijemur selama sekitar tiga hari.



Perendaman sungai untuk pengolahan lada putih



Mengeringkan merica putih di atas lembaran plastik

Setelah kering, biji merica diayak menggunakan ayakan plastik 4,0 mm untuk menghilangkan yang lebih kecil. Semua merica yang keriput, berwarna abu-abu tua atau hitam dibuang dengan tangan (di tingkat petani). Setiap merica yang tidak berwarna disortir menggunakan penyortir warna di pusat pemrosesan. Lada putih krem adalah lada kelas premium yang memiliki penampilan putih krem yang sangat seragam dan berukuran genap dengan diameter minimal 4,0 mm. Itu dikemas dalam kantong bersih untuk ekspor atau pembotolan eceran.

Penyimpanan

Lada dapat disimpan dalam karung goni atau wadah lain yang sesuai, setelah kadar air dikurangi menjadi 13-14%. Wadah harus bersih, kering, bebas dari kontaminasi dan bau dan sebaiknya baru. Kantong yang dapat digunakan kembali (misalnya karung goni atau karung beras) harus dibersihkan untuk memastikan bahwa kantong tersebut bebas dari bahan asing yang dapat merusak produk dan/atau kesehatan konsumen. Kantong pupuk bekas dilarang untuk penyimpanan lada. Makanan atau produk non-makanan lainnya (khususnya bahan kimia pelindung tanaman) tidak boleh disimpan di ruangan yang sama tempat lada disimpan.

Orang-orang yang terlibat dalam perontokan, pengayakan, pengeringan matahari, dll. harus membersihkan tangan dan kaki mereka dengan sabun dan air sebelum mereka mulai bekerja. Keranjang dan wadah lain yang digunakan dalam pemrosesan dan penyimpanan harus selalu dijaga kebersihannya. Tempat harus kering dan toko harus bersih dan higienis. Batas-batas halaman pengeringan harus dilindungi untuk mencegah masuknya burung dan hewan peliharaan.