



Pemanenan, Pengolahan, Pengeringan dan Penyimpanan Lada

KELOMPOK 7

Bondan Wibisono 2054121006

Anis Maimunah 2054121008

Dona Renata 2054121012



Tanaman Lada

Tanaman lada biasanya dapat dipanen pertama pada awal musim hujan di tahun kedua penanaman lapangan. Lada dipanen dari bulan Maret hingga Juli



1. Pemanenan dan pengolahan lada hitam

Buah lada hijau dengan 1 atau 2 buah di pohon atau yang mulai berwarna kuning dipanen untuk menghasilkan lada hitam. Di kebun lada tradisional di mana tanaman merambat setinggi sekitar 3m, pemanenan buah lada di kanopi atas dilakukan dengan menggunakan tangga.



Pemanenan lada menggunakan tangga



Buah lada 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.



Mesin perontok lada bermotor



Teknik blanching kadang-kadang dilakukan dengan merendam buah yang matang dalam air panas, sekitar 90 derajat Celsius, selama 2-3 menit sebelum pengeringan. Tahap 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.



Lada hitam yang dikeringkan dengan sinar matahari yang baik tidak boleh mengandung kelembaban lebih dari 12%.

Umumnya, tingkat konversi sekitar 33% dari buah yang hijau, tetapi dapat bervariasi dari 29 hingga 36% tergantung pada varietas dan kematangan pada saat panen.



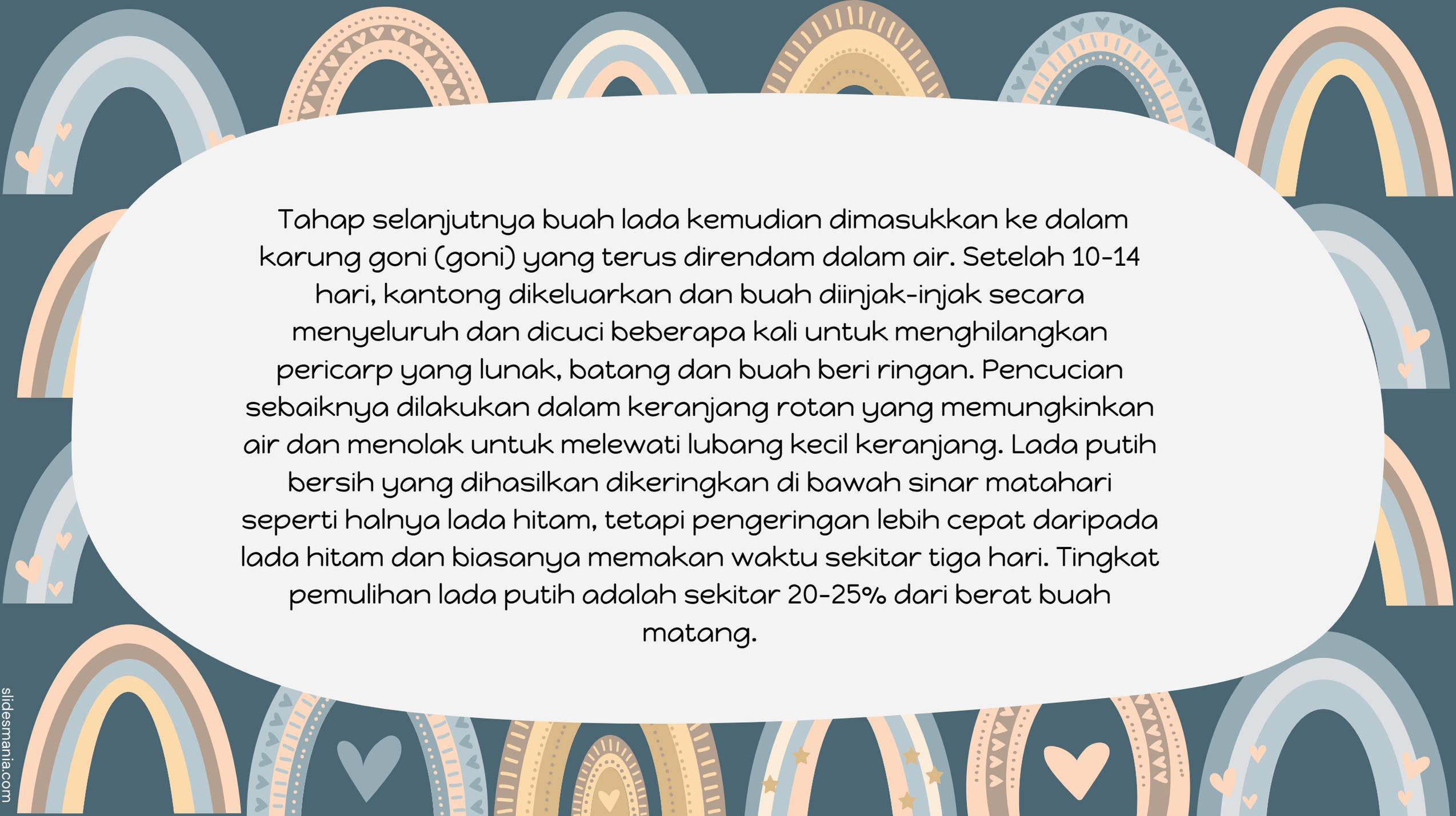
Mengeringkan lada hitam di atas platform yang ditinggikan



2. Pemanenan dan Pengolahan Lada Putih

Buah lada dengan dua atau tiga buah yang berwarna kuning atau merah tua dapat dipanen untuk membuat lada putih. Buah lada yang kurang matang atau beri yang belum matang tidak boleh digunakan. Buah lada yang terkena penyakit berwarna hitam juga tidak cocok untuk menghasilkan lada putih. Selain itu, buah lada yang dipetik pada putaran pertama dan terakhir panen menunjukkan tingkat kematangan yang berbeda dan tidak memberikan produk yang memuaskan.





Tahap selanjutnya buah 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.

3. Pemanenan dan pengolahan lada krem

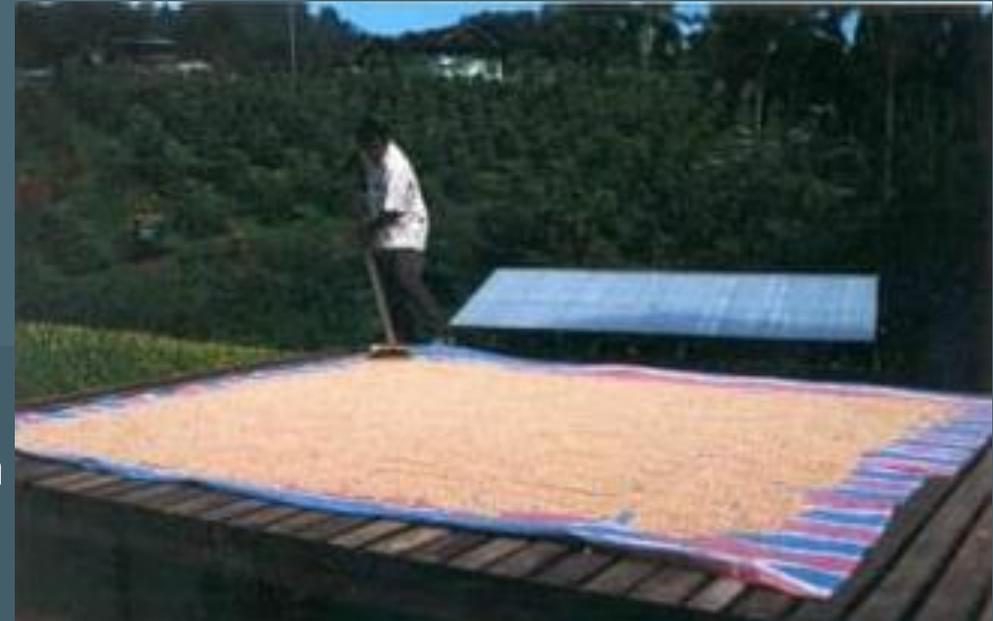
Pengolahan dan pengeringan lada putih yaitu buah masak yang baru dipanen dimasukkan ke dalam karung goni yang kemudian direndam di air yang mengalir jernih di sungai, di tangki polietilen densitas tinggi yang dihubungkan oleh pipa, di sungai terdekat atau di bendungan kecil buatan manusia selama 10-14 hari untuk melunakkan perikarp buah. Setelah direndam, beri diinjak-injak dan dicuci beberapa kali untuk menghilangkan pericarp, batang, dan buah matang yang lunak. Lada yang dihasilkan kemudian disebar dalam lapisan tipis di atas tikar atau lembaran plastik jemur di bawah terik matahari selama kurang lebih tiga hari..



Perendaman buah lada di sungai untuk pengolahan lada putih



Setelah kering, biji lada diayak menggunakan ayakan plastik 4,0 mm untuk memisahkan bagian yang lebih kecil. Semua biji lada yang keriput, berwarna abu-abu tua atau hitam dibuang dengan tangan (di tingkat petani). Setiap biji lada yang tidak berwarna disortir menggunakan warna penyortir di pusat pengolahan. Lada putih krem adalah lada kelas premium yang memiliki penampilan putih krem yang sangat seragam dan bahkan dalam ukuran dengan diameter minimal 4,0 mm. Setelah itu dikemas dalam wadah yang bersih untuk ekspor atau eceran dalam bentuk botolan.



Mengeringkan lada putih di atas lembaran plastik

Penyimpanan Lada dapat disimpan dalam kantong goni atau wadah lain yang sesuai, setelah kadar air telah berkurang menjadi 13-14%. Wadah harus bersih, kering, bebas dari kontaminasi dan bau dan sebaiknya baru. Wadah yang dapat digunakan kembali (misalnya karung goni atau karung beras) harus dibersihkan untuk memastikan bahwa mereka bebas dari bahan asing yang dapat merugikan produk dan atau kesehatan konsumen. Kantong pupuk bekas dilarang untuk penyimpanan lada. Bahan lain atau produk non-pangan (khususnya bahan kimia pelindung tanaman) tidak boleh disimpan diruangan yang sama tempat lada disimpan.





Dalam melakukan perontokan, pengayakan, penjemuran, dan sebagainya harus membersihkan tangan dan kaki dengan sabun dan air sebelum mulai bekerja. Keranjang dan lainnya atau wadah yang digunakan dalam pemrosesan dan penyimpanan harus selalu dijaga kebersihannya. Tempat yang digunakan harus kering dan toko harus bersih dan higienis. Perbatasan halaman pengeringan harus dilindungi untuk mencegah burung dan hewan peliharaan masuk.





Thank you!

