

Proses Produksi Lada Putih Bangka Bubuk (*Muntok White Pepper*) Di PT. Izzah Globalindo Indonesia - Bangka Selatan

Rifky Fauzi Althafry Kartawiria¹, Distya Riski Hapsari², Rosy Hutami³, Siti

Nurhalimah⁴, Fina Uzwatania⁵, Kastana Sapanli⁶

¹ Teknologi Pangan, Universitas Djuanda, b.2010627@unida.ac.id

² Teknologi Pangan, Universitas Djuanda, distya_rizki@unida.ac.id

³ Teknologi Pangan, Universitas Djuanda, rosy.hutami@unida.ac.id

⁴ Teknologi Pangan, Universitas Djuanda, siti.nurhalimah@unida.ac.id

⁵ Teknologi Pertanian, Universitas Djuanda, fina.uzwatania@unida.ac.id

⁶ Departemen Ekonomi Sumberdaya dan Lingkungan, Insitut Pertanian Bogor,
kastana@apps.ac.id

ABSTRAK

Lada putih, yang dikenal dengan kandungan piperin dan minyak atsirinya, memiliki peran penting dalam sektor agrikultur sebagai komoditas devisa. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses produksi lada putih bubuk di PT. Izzah Globalindo Indonesia, khususnya dalam memanfaatkan lada putih Bangka. Pengolahan lada putih di PT. Izzah melibatkan dua tahap utama: pasca panen dan proses produksi. Pada tahap pasca panen, dilakukan beberapa proses seperti perendaman, pengupasan, pencucian, dan pengeringan untuk menjaga kualitas lada. Tahap produksi melibatkan sortasi, penggilingan, penimbangan, penyegelan, dan pengemasan produk. Dalam proses ini, lada putih dipisahkan berdasarkan ukuran *grade*, di mana *Grade A* dijual dalam bentuk butiran, sementara *Grade B* diolah menjadi bubuk lada. Standar keamanan pangan telah diterapkan di seluruh proses, dengan penggunaan peralatan modern seperti mesin grading dan *grinder*, serta kemasan yang sesuai dengan standar nasional Indonesia. Proses pengemasan juga mempertimbangkan keamanan produk selama distribusi. Studi ini menunjukkan bahwa sistem produksi PT. Izzah Globalindo Indonesia telah memenuhi standar kualitas tinggi, mulai dari penanganan pasca panen hingga distribusi produk akhir, dengan fokus utama pada kebersihan, efisiensi, dan keamanan pangan.

Kata kunci: Lada putih, produksi, pasca panen, penggilingan, pengemasan.

PENDAHULUAN

Buah lada putih, yang secara ilmiah dikenal sebagai *Piperis albi fructus* dan termasuk dalam keluarga *Piperaceae*, memiliki kandungan piperin minimal sebesar 5,04% dan minyak atsiri sebesar 1,50%. Bentuknya adalah bulat hampir sempurna

dengan permukaan kasar yang mirip dengan jaring. Pada ujung buah terdapat sisa kepala putik yang berwarna abu-abu coklat, memberikan aroma yang aromatik dan rasa yang sangat pedas. Lada putih adalah bumbu yang populer karena rasanya dan manfaat kesehatannya. Buah lada putih berasal dari buah matang tanpa kulit luar (*pericarp*), sementara batang dan daunnya sering dianggap sebagai limbah dalam produksi lada (Syakir 2017). Lada merupakan salah satu komoditas dalam sektor perkebunan yang memberikan kontribusi penting sebagai sumber devisa, pendapatan petani, dan penciptaan lapangan kerja. Sampai saat ini, pengolahan lada putih masih dilakukan secara tradisional oleh petani. Buah lada dipanen setelah berusia 8-9 bulan, kemudian direndam dalam air (kolam, selokan, atau sungai) selama 12-14 hari untuk melunakkan kulit luar dan membusukkan, sehingga kulitnya bisa dilepaskan dengan cara diinjak-injak, dicuci, dan dikeringkan (Syakir 2017). Perbedaan antara lada hitam dan lada putih terletak pada warna, rasa, dan aroma mereka. Lada hitam memiliki warna yang lebih gelap dibandingkan dengan lada putih karena lada hitam berasal dari biji lada yang sudah matang dan mengering, sementara lada putih berasal dari biji lada yang belum matang dan kulitnya telah dikupas. Lada hitam memiliki rasa yang lebih intens dan pedas daripada lada putih karena memiliki kandungan senyawa piperin yang lebih tinggi. Selain itu, lada hitam juga memiliki aroma yang lebih kuat dan kompleks daripada lada putih karena memiliki kandungan minyak atsiri yang lebih tinggi (Putri, 2017). PT. Izzah Globalindo Indonesia adalah produsen lada putih yang menggunakan tingkatan lada putih itu sendiri dari versi bubuk sampai lada utuh dan produk berkualitas tinggi dengan cita rasa unik. PT. Izzah Globalindo Indonesia memanfaatkan lada putih Bangka lokal yang memberikan sentuhan alami pada produknya. Produksi pembuatan lada putih Bangka bubuk dan utuh juga sudah produksi, sehingga produk tersebut adalah produk inovasi dari PT. Izzah Globalindo Indonesia.

METODE PENELITIAN

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam proses produksi ini adalah buah lada putih. Peralatan yang digunakan dalam proses produksi ini yaitu mesin grading, mesin giling, timbangan digital, segel induksi aluminium foil, dan heat gun

Proses Produksi

Proses produksi dibagi menjadi dua tahap yaitu proses pasca panen atau penyiapan biji lada dan proses produksi lada putih bubuk. Proses pasca panen dan proses produksi yang dilakukan dalam pembuatan produk lada putih bangka terdiri dari beberapa proses yaitu Perendaman, Pengupasan, Pencucian, Pengeringan, Sortasi, Penggilingan, Penimbangan, *Labeling, Sealing dan, Packaging*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pasca Panen

Pengolahan hasil panen setelah dipanen, yang dikenal sebagai pascapanen pada tanaman, melibatkan berbagai tahapan seperti pemilahan, pemisahan buah, proses fermentasi, perendaman, pencucian, pengeringan, dan penyimpanan. Fokus utama pascapanen adalah meningkatkan mutu hasil panen petani serta menjaga mutu produk selama proses penanganan (Angraeni, 2019).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Usmiati, & Nurdjannah,(2020), disebutkan bahwa perendaman lada putih secara konvensional yang memakan waktu lebih dari 8 hari dapat menghasilkan produk dengan aroma yang tidak sedap dan meningkatkan risiko terkontaminasi oleh mikroba yang tidak diinginkan. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk mempercepat proses perendaman ini, sambil

tetap menjaga agar kulit buah lada tetap lembut dan mudah dikupas. Pada proses perendaman, kulit lunak harus dikeluarkan untuk memudahkan proses pemisahan antara kulit dan biji. Pada proses ini dilakukan perendaman pada lada putih selama 7-10 hari, untuk perendaman dilakukan dikolam yang telah dialiri air dari sumur agar mempercepat proses pelepasan kulit lada putih. Setelah proses perendaman, dilakukan proses pengupasan yaitu dengan cara menginjak-injak karung yang berisi lada putih yang sudah direndam. Setelah pengupasan dilakukan pencucian agar sisa-sisa bekas kulit lada putih tidak menempel. Pencucian pasca panen lada putih adalah langkah dalam proses produksi yang digunakan untuk mengisolasi biji lada putih dari komponen lain yang mungkin masih terdapat pada lada setelah dipanen. Tujuannya adalah untuk memisahkan biji lada putih dari elemen tambahan seperti daun, cabang, atau partikel debu.

Pengeringan pada pasca panen merupakan salah satu tahapan penting dalam penanganan pasca panen untuk menjaga kualitas dan memperpanjang masa simpan produk pertanian. Dalam penanganan pasca panen lada putih di Bangka, pengeringan adalah langkah yang sangat diperlukan. Tujuan dari pengeringan adalah untuk mengurangi tingkat kelembaban pada lada putih, sehingga mencegah kerusakan dan memperpanjang masa simpannya. Suhu pengeringan lada putih pasca panen dapat ditemukan pada penelitian yang dilakukan oleh Indah (2017) menunjukkan bahwa suhu tertinggi yang dapat disimpan oleh *solar drying* (pengeringan tenaga surya) untuk lada putih adalah 65 °C dan penyebaran suhu pada rak 1 dan rak 2 adalah merata. Setelah proses pengupasan, lada putih dijemur 3-7 hari tergantung cuaca. Pengeringan dilakukan di dalam *Solar dryer*. Biji lada yang baik berwarna kekuningan. Proses pengeringan lada dilakukan di rumah pengeringan atau disebut *solar dumb dryer*.

Proses Produksi Lada Putih Bubuk

Setelah melalui proses pengeringan, dilanjutkan dengan proses sortasi lada. Kegiatan sortasi dilakukan di ruangan dan gedung yang sudah teruji standar

keamanan pangan dan bersertifikat HACCP. Sortasi dilakukan dengan menggunakan mesin *grading*. Mesin *grading* berfungsi untuk memisahkan buah dan kotoran berupa batu, pasir, sisa kulit dan memilah ukuran lada menjadi 3 *grade*. Lada *Grade A* memiliki butiran yang lebih besar sekitar 4-5 mm dan *Grade B* dengan butiran yang lebih kecil. Lada *Grade A* dikemas dan dijual butiran dengan kemasan *grinder*, sementara lada *Grade B* digiling menggunakan mesin *grinder* dan dijual dalam bentuk serbuk, dan Lada *Grade C* atau sisa kulit lada disuling menjadi minyak atsiri lada. Selanjutnya dilakukan proses penggilingan. Pada proses penggilingan, dilakukan dengan lada putih *Grade B*. Proses penggilingan dilakukan oleh mesin *grinder*. Fungsi mesin penggiling dalam pembuatan lada bubuk adalah untuk merubah biji lada menjadi bubuk dengan tekstur yang lebih halus. Mesin ini berperan penting dalam menciptakan bubuk lada yang lebih seragam dan halus dibandingkan dengan penggilingan manual. Selain itu, penggunaan mesin penggiling juga dapat meningkatkan produktivitas dan efisiensi dalam proses produksi lada bubuk.

Sebelum proses penimbangan, lada dimasukkan dahulu kedalam botol. Lalu dilakukan penimbangan dengan takaran 63 gram (60 gram berat lada putih dan 3 gram berat botol). Lalu dilakukan proses penyegelan. Pada proses penyegelan, dimulai dengan 2 tahap, yaitu tahap 1 penyegelan mulut botol dan tahap 2 yaitu penyegelan badan botol. Pada tahap 1 penyegelan mulut botol menggunakan segel induksi alumunium foil dengan mesin press induksi agar produk yang dihasilkan bisa terjaga kualitas dan higienisitasnya. Pada tahap 2 yaitu penyegelan seluruh badan botol dengan plastik dengan menggunakan heatgun. Bahan pengemas produk lada putih Bangka yaitu kemasan botol primer Botol kemasan yang digunakan adalah botol kemasan *foodgrade* PET 1 berukuran diameter bawah adalah 4,5 cm, diameter tengah 4,1 cm, dan tinggi botol+tutup adalah 10 cm. yang tertera seperti nama produk, merek produk, nomor kode pendaftaran & produksi, berat bersih, komposisi, alamat produsen, dan tanggal kadaluarsa. Kemudian Botol lada kemasan dimasukkan kedalam kotak kardus bersekat agar produk lada kemasan ini bisa terjaga kualitas

dan kondisinya tetap prima dan utuh pada saat pendistribusian ke lokasi tujuan. Mengemas produk adalah tindakan yang dapat dilakukan untuk menjamin keselamatan makanan dan meningkatkan nilai jualnya. Dalam hal ini, pengemasan yang efisien dan efektif, mulai dari perancangan hingga elemen label yang terdapat pada kemasan, sangat penting bagi produsen. Kemasan yang berkualitas dapat meningkatkan masa simpan produk dan memperluas pasar penjualannya (Wijaya, 2022).

Label pada produk makanan adalah informasi yang terdapat pada kemasan produk makanan yang memberikan berbagai informasi penting kepada konsumen. Label ini wajib mencakup berbagai informasi sesuai dengan peraturan pangan yang berlaku di negara tertentu, dan tujuannya adalah untuk memberikan pemahaman yang jelas tentang produk makanan kepada konsumen. Pemasangan label yang menggunakan label diatur dalam Peraturan Badan POM nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan dimana label tersebut telah memenuhi syarat desain labeling yang baik PT. Izzah Globalindo Indonesia telah mencantumkan informasi berupa nama barang, merek, nomor kode pendaftaran dan produksi, berat bersih, komposisi, status halal, alamat produsen, dan tanggal kedaluwarsa pada label produknya. Dengan demikian, informasi yang terdapat pada label kemasan mereka telah sesuai dengan ketentuan yang diatur dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. Standar Nasional Indonesia (SNI) 8433:2018 dengan judul "Lada Bubuk" telah ditetapkan pada tanggal 5 Oktober 2018 dengan nomor penetapan SK 257/KEP/BSN/10/2018. Standar ini berlaku dan merupakan bagian dari Komite Teknis 67-04 Makanan dan Minuman, dengan cakupan di ICS 67.220.10 untuk Bumbu dan Rempah-rempah.

KESIMPULAN

PT. Izzah Globalindo Indonesia telah mengimplementasikan sistem Proses pasca panen lada putih Bangka yang melibatkan sejumlah tahapan, termasuk perendaman, pengupasan, dan pengeringan, dengan fokus pada menjaga kualitas produk secara

baik dan benar sesuai dengan kriteria. PT. Izzah Globalindo Indonesia juga telah mengimplementasikan sistem proses produksi melibatkan sortasi, penggilingan, penimbangan, penyegelan, dan pengemasan produk dengan pertimbangan berbagai faktor seperti keamanan, perlindungan, kemudahan, lingkungan, dan harga kemasan secara baik dan benar. Semua tahapan ini penting untuk menjaga mutu dan kualitas lada putih Bangka sepanjang proses produksi. Kesimpulan dari pembahasan mengenai proses produksi lada putih Bangka adalah bahwa proses ini melibatkan beberapa tahapan yang mencakup pemilahan, perendaman, pengupasan, pencucian, pengeringan, penyimpanan, sortasi, penggilingan, penimbangan, penyegelan, dan pengemasan. Setiap tahap memiliki tujuan dan persyaratan khusus untuk menghasilkan lada putih berkualitas tinggi. Proses ini mencakup langkah-langkah seperti perendaman untuk melepas kulit, pengupasan untuk memisahkan biji dan kulit, pengeringan untuk mengurangi kadar air, penyegelan untuk menjaga kualitas, dan pengemasan dengan mempertimbangkan faktor-faktor tertentu. Proses produksi ini memiliki perhatian khusus terhadap kebersihan, kualitas, dan higienisitas produk.

REFERENSI

- Angraeni, L. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Alami dalam Pengelolaan Penyakit Pasca. *Teknologi Pengolahan Pertanian*, 18-27
- Putri, I. Z. (2017). Perbedaan Efek Antibakteri Ekstrak Etanol Lada Hitam (*Piper Nigrum L.*) dengan Ekstrak Etanol Lada Putih (*Piper Nigrum L.*) terhadap *Streptococcus Mutans* secara In Vitro. Program Studi Pendidikan Dokter Gigi, Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Brawijaya.
- Syakir, M. (2017). Karakteristik Mutu Lada Putih Butiran. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 134 - 143.
- Usmiati, S., & Nurdjannah, N. (2020). Pengupasan Kulit Buah Lada Dengan Enzim Pektinase.
- Wijaya, P. Y. (2022). Edukasi Pengaturan Penyimpanan Dan Pengemasan Produk Daging. *jurnal abdi insani*, 2828-4321.