

Teknologi Pengolahan Lada

Inventor : Risfaheri, Tatang Hidayat,
Nanan Nurdjanah
Balai Besar Penelitian
dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian



Teknologi Pengolahan Lada Putih

Teknologi ini menerapkan proses mekanisme pada perontokan dan pengupasan buah lada yang dikombinasikan dengan proses kimia menggunakan asam-asam organik untuk menekan *browning*.

Teknologi Pengolahan Lada Hitam

Teknologi ini menerapkan proses mekanisme pada perontokan buah lada yang dikombinasikan dengan *pre-treatment* menggunakan proses *blanching* sebelum pengeringan.

Keunggulan Teknologi :

Pengolahan lada putih

- Memenuhi standar mutu.
- Hemat air, waktu perendaman lebih singkat.
- Penghematan biaya pengolahan hingga 20%.
- Cemaran mikroba rendah.
- Aroma lebih baik.

Pengolahan lada hitam

- Memenuhi standar mutu.
- Pengeringan lebih cepat.
- Warna hitam, mengkilat, dan seragam.
- Cemaran mikroba rendah.
- Tidak ada lada pecah/terkupas.
- Penghematan biaya pengolahan hingga 30%.