

## DAFTAR PUSTAKA

- Anindita, R. 2014. *Pemasaran Hasil Pertanian*. Papyrus: Surabaya.
- Arwati, S. 2018. Tingkat Keterampilan Petani Terhadap Pengolahan Pasca Panen Lada di Kecamatan Ponre Kabupaten Bone. *Jurnal Ecosystem*, 18(3), 1-8.
- Arzila. 2019. Indonesian Government Efforts To Teach Vietnam in Exports of Pepper in The International Market. *JOM FISIP*, 6(2), 7.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2013. SNI 0004:2013. *Syarat Mutu dan Cara Uji Lada Putih*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.[Diakses 06 April 2022].
- Bahtera, N. I., Purwasih R. dan Yulia, Y. 2020. Characteristics of Red Chili Pepper Smallholders and the Determinants. *International Journal of Business and Economy*, 2(1), 1–9.
- Estiasih, T., dan Ahmadi, Kgs. 2009. *Teknologi Pengelolaan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Kamila., Kusmiadi, R., Aini, S.N. 2019. Pengaruh Penundaan Waktu Perendaman dan Pelukaan Mekanis Terhadap Kualitas Lada Putih Muntok. *Jurnal Bioindustri*, 1(2), 213-228.
- Khafizam, S., Watama, S., Feriadi, I., dan Ramdhani, D. 2022. Pengaruh Bentuk Sirip Straight Angled Dan Rights Angled Pada Alat Pengereng Lada Tipe Rotary Dryer Berbahan Bakar Biomassa Terhadap Parameter Proses Pengerengan. *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*, 3(2), 293-300.
- Kusmiadi, R., Aini, S.N., dan Nurkholis. 2017. Uji Analisis Tingkat Kematangan dan Metode Perendaman Terhadap Aspek Fisik dan Kimia Lada Putih (Muntok white Pepper). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1 (1), 39-48.
- Laloasa, A. U. 2019. Kecamatan Rilau Ale dalam Angka 2019. *Badan Pusat Statistik : Bulukumba*.
- Nurdjannah, N. 2006. Perbaikan Mutu Lada Dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing di Pasar Dunia. *Balai Besar Penelitian dan Pasca Panen Pertanian*, 5(1), 13-25.
- Oktaviandi, D. 2017. Perubahan Sistem Pasar Lada Putih di Kepulauan Bangka Belitung. *JEM: Jurnal Ekonomi dan Manajemen STIE Pertiba Pangkalpinang*, 1(1), 62.

- Peraturan Menteri Pertanian Nomor 55/Permentan/OT.140/9/2012. *Pedoman Penanganan Pascapanen Lada*. [Diakses 16 Februari 2022].
- Purwanto, E. H. 2011. Harmonisasi standar mutu lada Indonesia. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. 17 (3). 27-31.
- Rahmawan, O. 2001. *Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Jakarta: Depdiknas.
- Rohayu A. 2016. Uji Analisis Matang Fisiologis dan Kondisi Perendaman Terhadap Aspek Fisik dan Kimia Lada Putih (Muntok white pepper). *skripsi. Balunijuk: Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi, Universitas Bangka Belitung*.
- Rukmana, R. 2018. *Untung Berlipat dari Budi Daya Lada . Tanaman Multi Manfaat*. Lily Publisher: Yogyakarta.
- Sutamihardja, RTM., Yuliani, N., dan Rosani, O. 2018. Optimasi Suhu Pengeringan Dengan Menggunakan Oven Terhadap Mutu Lada Hitam dan Lada Putih Bubuk. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, 8(2), 80-86.
- Tanuwidjaja, D. 2012. *Pedoman Teknis Penanganan Pascapanen Lada*. Jakarta: Direktorat Pascapanen dan Pembinaan Usaha.

## LAMPIRAN

**Lampiran 1. Hasil pengujian kerapatan (Bulk density) lada putih.**

<b>Sampel</b>	<b>Ulangan</b>	<b>Berat Wadah (gram)</b>	<b>Berat wadah + sampel (gram)</b>	<b>Volume (liter)</b>	<b>Kerapatan (gram/Liter)</b>	<b>Kerapatan Rata-rata (gram/liter)</b>
Petani 1	1	129,4	785,9	1	656,50	647,83
	2	129,4	773,0	1	643,60	
	3	129,4	772,8	1	643,40	
Petani 2	1	129,4	752,7	1	623,30	622,83
	2	129,4	751,5	1	622,10	
	3	129,4	752,5	1	623,10	
Petani 3	1	129,4	763,9	1	634,50	624,17
	2	129,4	756,2	1	626,80	
	3	129,4	740,6	1	611,20	
Petani 4	1	129,4	757,9	1	628,50	617,40
	2	129,4	736,5	1	607,10	
	3	129,4	746,0	1	616,60	
Petani 5	1	129,4	711,2	1	581,80	585,00
	2	129,4	722,9	1	593,50	
	3	129,4	709,1	1	579,70	
Petani 6	1	129,4	781,6	1	652,20	652,43
	2	129,4	779,2	1	649,80	
	3	129,4	784,7	1	655,30	

**Lampiran 2. Hasil pengujian kadar air lada putih**

<b>Sampel</b>	<b>Ulangan</b>	<b>Berat wadah (gram)</b>	<b>Berat awal sampel (gram)</b>	<b>Berat wadah + sampel setelah dioven (gram)</b>	<b>Kadar air (%bb)</b>	<b>Kadar air rata-rata (%bb)</b>
Petani 1	1	0,665	5	5,221	8,88	8,84
	2	0,898	5	5,435	9,26	
	3	0,752	5	5,333	8,38	
Petani 2	1	0,699	5	4,971	14,56	14,14
	2	0,816	5	5,123	13,86	
	3	0,686	5	4,986	14,00	
Petani 3	1	0,862	5	5,249	12,26	11,29
	2	0,886	5	5,312	11,48	
	3	0,769	5	5,262	10,14	
Petani 4	1	0,860	5	5,174	13,72	14,11
	2	0,915	5	5,149	15,32	
	3	0,906	5	5,242	13,28	
Petani 5	1	0,819	5	5,228	11,82	10,52
	2	0,873	5	5,357	10,32	
	3	0,788	5	5,317	9,42	
Petani 6	1	0,751	5	5,119	12,64	11,03
	2	0,826	5	5,293	10,66	
	3	0,813	5	5,324	9,78	

**Lampiran 3. Hasil pengujian kadar lada enteng**

<b>Sampel</b>	<b>Ulangan</b>	<b>Berat sampel (gram)</b>	<b>Berat lada enteng (gram)</b>	<b>Kadar lada enteng (%)</b>	<b>Kadar lada enteng rata-rata (%)</b>
Petani 1	1	50	0,472	0,94	0,67
	2	50	0,328	0,66	
	3	50	0,202	0,40	
Petani 2	1	50	0,618	1,24	1,09
	2	50	0,410	0,82	
	3	50	0,605	1,21	
Petani 3	1	50	0,421	0,84	0,98
	2	50	0,505	1,01	
	3	50	0,549	1,10	
Petani 4	1	50	0,786	1,57	1,43
	2	50	0,470	0,94	
	3	50	0,893	1,79	
Petani 5	1	50	2,374	4,75	4,95
	2	50	2,222	4,44	
	3	50	2,823	5,65	
Petani 6	1	50	0,291	0,58	0,61
	2	50	0,311	0,62	
	3	50	0,318	0,64	

**Lampiran 4. Hasil pengujian kadar lada kehitam-hitaman**

<b>Sampel</b>	<b>Ulangan</b>	<b>Berat sampel (gram)</b>	<b>Berat lada kehitam-hitaman (gram)</b>	<b>Kadar lada kehitam-hitaman (%)</b>	<b>Kadar lada kehitam-hitaman rata-rata (%)</b>
Petani 1	1	100	1,448	1,45	1,24
	2	100	1,087	1,09	
	3	100	1,184	1,18	
Petani 2	1	100	3,663	3,66	4,30
	2	100	4,579	4,58	
	3	100	4,659	4,66	
Petani 3	1	100	1,505	1,51	1,56
	2	100	1,767	1,77	
	3	100	1,413	1,41	
Petani 4	1	100	0,765	0,77	0,80
	2	100	0,672	0,67	
	3	100	0,967	0,97	
Petani 5	1	100	0,771	0,77	0,89
	2	100	0,971	0,97	
	3	100	0,918	0,92	
Petani 6	1	100	1,749	1,75	1,74
	2	100	1,879	1,88	
	3	100	1,577	1,58	

**Lampiran 5. Hasil pengujian kadar cemaran kapang**

<b>Sampel</b>	<b>Ulangan</b>	<b>Berat sampel (gram)</b>	<b>Berat lada berkapang/berjamur (gram)</b>	<b>Kadar cemaran kapang (%)</b>	<b>Kadar cemaran kapang rata-rata (%)</b>
Petani 1	1	100	0,270	0,27	0,30
	2	100	0,283	0,28	
	3	100	0,350	0,35	
Petani 2	1	100	0,542	0,54	0,51
	2	100	0,484	0,48	
	3	100	0,505	0,51	
Petani 3	1	100	0,605	0,61	0,44
	2	100	0,290	0,29	
	3	100	0,414	0,41	
Petani 4	1	100	0,652	0,65	0,69
	2	100	0,631	0,63	
	3	100	0,787	0,79	
Petani 5	1	100	0,369	0,37	0,35
	2	100	0,355	0,36	
	3	100	0,323	0,32	
Petani 6	1	100	0,346	0,35	0,32
	2	100	0,286	0,29	
	3	100	0,337	0,34	

**Lampiran 6. Hasil pengujian kadar bahan asing**

<b>Sampel</b>	<b>Ulangan</b>	<b>Berat sampel (gram)</b>	<b>Berat bahan asing (gram)</b>	<b>Kadar bahan asing (%)</b>	<b>Kdar bahan asing rata-rata (%)</b>
Petani 1	1	100	0,135	0,14	0,15
	2	100	0,123	0,12	
	3	100	0,179	0,18	
Petani 2	1	100	0,142	0,14	0,16
	2	100	0,197	0,20	
	3	100	0,130	0,13	
Petani 3	1	100	0,282	0,28	0,29
	2	100	0,295	0,30	
	3	100	0,302	0,30	
Petani 4	1	100	0,234	0,23	0,22
	2	100	0,206	0,21	
	3	100	0,226	0,23	
Petani 5	1	100	0,223	0,22	0,25
	2	100	0,272	0,27	
	3	100	0,254	0,25	
Petani 6	1	100	0,206	0,21	0,20
	2	100	0,170	0,17	
	3	100	0,217	0,22	



## Lampiran 7. Surat penelitian di Kecamatan Rilau Ale

Surat izin penelitian di Kecamatan Rilau Ale



### PEMERINTAH KABUPATEN BULUKUMBA KECAMATAN RILAU ALE

Alamat : Jln. Pahlawan No. 1 Palampang

Palampang, 26 September 2022

Nomor : 070 / 236 /RLA  
Lampiran : -  
Perihal : Izin Penelitian

**Kepada**  
Yth. 1.Kepala Desa Swatani  
2.Kepala Desa Karama  
3.Kepala Desa Anrang  
Di -  
**Tempat**

Berdasarkan Surat Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Universitas Hasanuddin Fakultas Pertanian Nomor : 8919/UNA.10.1/PT.01.04/2022, Tanggal, 14 September 2022, Perihal Izin Penelitian.

Dengan ini disampaikan kepada saudara bahwa yang tersebut Namanya di bawah ini :

Nama : **MUHAMMAD FAJRI.**  
NIM : G0411813335  
Program Studi : KETEKNIKAN PERTANIAN  
Alamat : DUSUN PARUKKU DESA BULOLOHE KEC.RILAU ALE

Bermaksud akan melakukan penelitian dan pengambilan Data di Wilayah saudara dengan Judul Penelitian :

**"MEMPELAJARI PROSES PASCA PANEN DAN UJI MUTU LADA PUTIH PADA TINGKAT PETANI DI KECAMATAN RILAU ALE KABUPATEN BULUKUMBA"**

Yang akan dilaksanakan dari Tanggal **22 Agustus S/d 22 Oktober 2022**  
Sehubungan dengan hal tersebut di atas, pada prinsipnya kami menyetujui/mengizinkan kegiatan Penelitian tersebut.

Demikian Surat izin penelitian ini diberikan agar dipergunakan sebagaimana mestinya.

  
A. MUHAMMAD HAMKA, S.Pd.MM.  
Pangkat : Pembina TK. I  
19650311 198602 1 008

Surat penelitian di Desa Swatani



**PEMERINTAH KABUPATEN BULUKUMBA  
KECAMATAN RILAU ALE  
DESA SWATANI**

**SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN**

Nomor: 525/DS/ XI/2022

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala Desa Swatani Kec.Rilau Ale Kabupaten Bulukumba Menerangkan dengan Sebenarnya bahwa :

Nama : MUHAMMAD FAJRI  
Nim : G 041181335  
Jurusan Prodi : KETEKNIKAN PERTANIAN  
Institusi : Universitas Hasanuddin Makassar  
Alamat : Dusun Parukku Desa Bulolohe Kecamatan  
Rilau Ale Kabupaten Bulukumba

Bahwa yang tersebut namanya di atas telah melakukan Penelitian di Desa Swatani Kecamatan Rilau Ale Kabupaten Bulukumba Dengan Judul “Mempelajari Proses Pasca Panen dan Uji Mutu Lada Putih Pada Tingkat Petani Di Kecamatan Rilau Ale Kabupaten Bulukumba”  
Sejak Tanggal 22 Agustus Sampai Dengan 22 Oktober 2022 .

Demikian surat keterangan ini diberikan kepadanya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Swatani, 14 November 2022  
Kepala Desa Swatani  
  
A. DIDI ARYADI, S.Pd

Surat penelitian di Desa Karama



**PEMERINTAH KABUPATEN BULUKUMBA  
KECAMATAN RILAU ALE  
DESA KARAMA**

**SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN**

Nomor : 009 / DK / XI / 2022

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala Desa Karama Kecamatan Rilau Ale Kabupaten Bulukumba menerangkan dengan sebenarnya bahwa :

Nama : MUHAMMAD FAJRI  
NIM : G0411813335  
Jurusan/Prodi : KETEKNIKAN PERTANIAN  
Institusi : Universitas Hasanuddin Makassar  
Alamat : Dusun Parukku Desa Bulolohe  
Kecamatan Rilau Ale Kabupaten Bulukumba  
Judul Skripsi : Mempelajari Proses Pasca Panen dan Uji Mutu Lada Putih Pada Tingkat Petani di Kecamatan Rilau Ale Kabupaten Bulukumba

Benar yang tersebut namanya di atas telah melakukan Penelitian di Desa Karama Kecamatan Rilau Ale Kabupaten Bulukumba, dengan judul "*Mempelajari Proses Pasca Panen dan Uji Mutu Lada Putih Pada Tingkat Petani di Kecamatan Rilau Ale Kabupaten Bulukumba*" sejak tanggal 22 Agustus sampai dengan 22 Oktober 2022.

Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Karama, 14 November 2022

Kepala Desa Karama



Surat Penelitian di Desa Anrang



PEMERINTAH KABUPATEN BULUKUMBA  
KECAMATAN RILAU ALE  
DESA ANRANG

**SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN**

Nomor. : 50 /DAN/ XI / 2022

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala Desa Anrang Kecamatan Rilau Ale Kabupaten Bulukumba Menerangkan dengan Sebenarnya bahwa:

Perihal : Izin Penelitian

Dengan ini telah menyelesaikan penelitian :

Nama : MUHAMMAD FAJRI  
Nim : G 041181335  
Jenis Kelamin : Laki-Laki  
Jurusan Prodi : KETEKNIKAN PERTANIAN  
Institusi : Universitas Hasanuddin Makassar  
Alamat : Dusun Parukku Desa Bulolohe Kecamatan Rilau  
Ale Kabupaten Bulukumba

Bahwa yang tersebut namanya di atas telah melakukan Penelitian di Desa Anrang Kecamatan Rilau Ale Kabupaten Bulukumba dengan Judul **"Mempelajari Proses Pasca Panen dan Uji Mutu Lada Putih Pada Tingkat Petani Di Kecamatan Rilau Ale Kabupaten Bulukumba"**

Sejak tanggal 22 Agustus sampai dengan 22 Oktober 2022

Demikian surat keterangan ini diberikan kepadanya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Anrang, 14 November 2022

Mengetahui,  
Kepala Desa Anrang  
Kasi Kesejahteraan



HASANUDDIN

## Lampiran 8. Form Wawancara Petani di Kecamatan Rilau Ale

Form wawancara petani 1 di Desa Swatani

### Identitas Informan:

1. Nama : Pak Aso/Petani 1
2. Alamat : Desa Swatani, Kec. Rilau Ale
3. Hari / Tanggal : Minggu, 21 Agustus 2022

### Daftar Pertanyaan:

No.	Pertanyaan	Informan
1.	Jenis komoditas lada putih apa yang budidayakan?	Malonan 1/lokal
2.	Berapa total produksi lada putih pertahun?	300 kg/tahun
3.	Dimanakah lada putih nya didistribusikan?	Pedagang berjalan/pedagang kecamatan
4.	Berapa harga lada putih per kilogram?	Rp. 70.000/kg
5.	Bagaimana proses pascapanen lada putih yang dilakukan?	Rotasi panen 2 minggu sekali
6.	<b>Bagaimana cara membedakan lada putih yang sudah bisa di panen dan belum bisa di panen?</b>	Jika sudah ada berwarna merah dalam satu tangkai
7.	Alat apa yang digunakan untuk pemetikan buah lada putih?	Kuku tangan dan tangga
8.	Apa yang dilakukan jika sudah ada lada yang sudah lewat masa matangnya?	Dipungut/diambil dan dimasukkan ke dalam karung bersama lada yang baru dipetik
9.	Apa yang dilakukan untuk menghindari kerusakan pada lada pada saat pemanenan?	Pemanenan harus hati-hati dan tidak boleh ditarik
10.	<b>Bagaimana metode pelunakan kulit lada apakah direndam atau menggunakan metode lain?</b>	Jika lebih dari satu karung, direndam. Kalau kurang, direbus
11.	Jika direndam berapa lama dan apa saja yang di lakukan selama perendaman?	8 hari, jika direbus sekitar 30 menit
12.	Alat apa saja yang dilakukan untuk melunakkan kulit lada?	Karung dan direndam di sungai
13.	<b>Alat apa saja yang digunakan untuk pengupasan dan pencucian lada?</b>	Bakul plastik
14.	Dimanakah biasanya melakukan pengupasan dan pencucian lada?	Sungai
15.	Bagaimana proses pengupasan dan pencucian yang sering dilakukan?	Diinjak-injak kemudian di cuci

16.	<b>Dimana melakukan penjemuran lada putih?</b>	Halaman rumah
17.	Alat apa yang digunakan untuk penjemuran?	Terpal/tikar
18.	Berapa lama biasanya penjemuran dilakukan?	2 hari
19.	Apa tandanya jika lada sudah kering?	Jika dikepal tidak menempel di tangan
20.	<b>Alat apa saja yang digunakan untuk melakukan sortasi?</b>	Penampi
21.	Bagaimana proses sortasi yang dilakukan?	Ditapi/penampian dengan cara tradisional
22.	<b>Alat apa yang digunakan untuk melakukan pengemasan?</b>	Karung
23.	Bagaimana proses pengemasan dan penyimpanan agar terhindar dari hal hal yang dapat merusak biji lada?	Harus dialasi balok
24.	Dimana penyimpanan lada dilakukan?	Rumah
25.	Berapa lama penyimpanan yang dilakukan hingga dijual?	Tergantung kapan dijual
26.	Bagaimana kondisi ruangan yang dipakai selama penyimpanan?	Harus kering dan bersih

Form wawancara petani 2 di Desa Swatani

**Identitas Informan:**

1. Nama : Pak Tajuddin/Petani 2
2. Alamat : Desa Swatani, Kec. Rilau Ale
3. Hari / Tanggal : Rabu, 31 Agustus 2022

**Daftar Pertanyaan:**

No.	Pertanyaan	Informan
1.	Jenis komoditas lada putih apa yang budidayakan?	Malonan 1/lokal
2.	Berapa total produksi lada putih pertahun?	Ratusan kilo, kira-kira 200-300 kg
3.	Dimanakah lada putih nya didistribusikan?	Pedagang langganan
4.	Berapa harga lada putih per kilogram?	Rp. 70.000-Rp. 75.000/kg
5.	Bagaimana proses pascapanen lada putih yang dilakukan?	Pemanenan dilakukan 3 kali dalam 1 musim panen
6.	<b>Bagaimana cara membedakan lada putih yang sudah bisa di panen dan belum bisa di panen?</b>	Jika sudah berwarna kuning biji lada pada tangkai atas
7.	Alat apa yang digunakan untuk pemetikan buah lada putih?	Kuku tangan dan tangga
8.	Apa yang dilakukan jika sudah ada lada yang sudah lewat masa matangnya?	Diambil dan dicampur bersama lada yang baru dipanen
9.	Apa yang dilakukan untuk menghindari kerusakan pada lada pada saat pemanenan?	Pemanenan harus hati-hati
10.	<b>Bagaimana metode pelunakan kulit lada apakah direndam atau menggunakan metode lain?</b>	Rendam
11.	Jika direndam berapa lama dan apa saja yang di lakukan selama perendaman?	8/9 hari
12.	Alat apa saja yang dilakukan untuk melunakkan kulit lada?	Karung dan air sungai
13	<b>Alat apa saja yang digunakan untuk pengupasan dan pencucian lada?</b>	Bakul plastik
14.	Dimanakah biasanya melakukan pengupasan dan pencucian lada?	Sungai
15.	Bagaimana proses pengupasan dan pencucian yang sering dilakukan?	Diinjak-injak sebelum dicuci
16.	<b>Dimana melakukan penjemuran lada putih?</b>	Halaman rumah

17.	Alat apa yang digunakan untuk penjemuran?	Terpal
18.	Berapa lama biasanya penjemuran dilakukan?	2/3 hari
19.	Apa tandanya jika lada sudah kering?	Jika digenggam sudah tidak menempel di tangan
<b>20.</b>	<b>Alat apa saja yang digunakan untuk melakukan sortasi?</b>	Penampi supaya bersih
21.	Bagaimana proses sortasi yang dilakukan?	Penampian
<b>22.</b>	<b>Alat apa yang digunakan untuk melakukan pengemasan?</b>	Karung
23.	Bagaimana proses pengemasan dan penyimpanan agar terhindar dari hal hal yang dapat merusak biji lada?	Dilapisi bawahnya dengan karung
24.	Dimana penyimpanan lada dilakukan?	Ruangan dalam rumah
25.	Berapa lama penyimpanan yang dilakukan hingga dijual?	Ada sampai 4 tahun
26.	Bagaimana kondisi ruangan yang dipakai selama penyimpanan?	Kering dan tidak lembab



Form wawancara Petani 3 di Desa Karama

**Identitas Informan:**

1. Nama : Pak Suhardi/Petani 3
2. Alamat : Desa Karama, Kec. Rilau Ale
3. Hari / Tanggal : Selasa, 30 Agustus 2022

**Daftar Pertanyaan:**

No.	Pertanyaan	Informan
1.	Jenis komoditas lada putih apa yang budidayakan?	Lampung
2.	Berapa total produksi lada putih pertahun?	300 kg
3.	Dimanakah lada putih nya didistribusikan?	Pedagang yang lewat depan rumah
4.	Berapa harga lada putih per kilogram?	Rp.70.000-Rp.72.000/kg
5.	Bagaimana proses pascapanen lada putih yang dilakukan?	Rotasi panen 4 kali dalam semusim
6.	<b>Bagaimana cara membedakan lada putih yang sudah bisa di panen dan belum bisa di panen?</b>	Kalau sudah ada warna kuning pada biji lada
7.	Alat apa yang digunakan untuk pemetikan buah lada putih?	Tangan dan tangga
8.	Apa yang dilakukan jika sudah ada lada yang sudah lewat masa matangnya?	Dicampur Bersama lada yang baru dipetik
9.	Apa yang dilakukan untuk menghindari kerusakan pada lada pada saat pemanenan?	Pemanenan harus hati-hati
10.	<b>Bagaimana metode pelunakan kulit lada apakah direndam atau menggunakan metode lain?</b>	Direndam karena ada 10 karung
11.	Jika direndam berapa lama dan apa saja yang di lakukan selama perendaman?	9-10 hari
12.	Alat apa saja yang dilakukan untuk melunakkan kulit lada?	Karung goni
13	<b>Alat apa saja yang digunakan untuk pengupasan dan pencucian lada?</b>	Bakul plastik
14.	Dimanakah biasanya melakukan pengupasan dan pencucian lada?	Sungai dekat rumah
15.	Bagaimana proses pengupasan dan pencucian yang sering dilakukan?	Dihemparkan diatas terpal kemudian diinjak-injak dan dicuci
16.	<b>Dimana melakukan penjemuran lada putih?</b>	Halaman rumah

17.	Alat apa yang digunakan untuk penjemuran?	Terpal
18.	Berapa lama biasanya penjemuran dilakukan?	2-3 hari
19.	Apa tandanya jika lada sudah kering?	Jika digenggam sudah tidak menempel di tangan
<b>20.</b>	<b>Alat apa saja yang digunakan untuk melakukan sortasi?</b>	Penampi
21.	Bagaimana proses sortasi yang dilakukan?	Penampian
<b>22.</b>	<b>Alat apa yang digunakan untuk melakukan pengemasan?</b>	Karung
23.	Bagaimana proses pengemasan dan penyimpanan agar terhindar dari hal hal yang dapat merusak biji lada?	Disimpan dengan dialasi balok dan dijahit
24.	Dimana penyimpanan lada dilakukan?	Ruangan rumah
25.	Berapa lama penyimpanan yang dilakukan hingga dijual?	Tergantung kebutuhan ekonomi
26.	Bagaimana kondisi ruangan yang dipakai selama penyimpanan?	Tidak kering dan tidak lembab

Form wawancara petani 4 di Desa Karama

**Identitas Informan:**

1. Nama : Pak Sain/Petani 4
2. Alamat : Desa Karama, Kec. Rilau Ale
3. Hari / Tanggal : Rabu, 31 Agustus 2022

**Daftar Pertanyaan:**

No.	Pertanyaan	Informan
1.	Jenis komoditas lada putih apa yang budidayakan?	Lampung
2.	Berapa total produksi lada putih pertahun?	250 kg
3.	Dimanakah lada putih nya didistribusikan?	Pasar Cekkeng, Kabupaten Bulukumba
4.	Berapa harga lada putih per kilogram?	Rp. 70.000/kg
5.	Bagaimana proses pascapanen lada putih yang dilakukan?	Panen dilakukan 2 minggu sekali, 10 bulan bunga hingga buah
6.	<b>Bagaimana cara membedakan lada putih yang sudah bisa di panen dan belum bisa di panen?</b>	Sudah tua dan berwarna merah dalam satu tangkai
7.	Alat apa yang digunakan untuk pemetikan buah lada putih?	Tangan dan tangga
8.	Apa yang dilakukan jika sudah ada lada yang sudah lewat masa matangnya?	Diambil Bersama lada yang baru dipanen
9.	Apa yang dilakukan untuk menghindari kerusakan pada lada pada saat pemeenan?	Pemanenan harus hati-hati dan disemprot sekali setahun
10.	<b>Bagaimana metode pelunakan kulit lada apakah direndam atau menggunakan metode lain?</b>	Direndam di sungai
11.	Jika direndam berapa lama dan apa saja yang di lakukan selama perendaman?	10-11 hari
12.	Alat apa saja yang dilakukan untuk melunakkan kulit lada?	Karung dan diikat di pohon
13.	<b>Alat apa saja yang digunakan untuk pengupasan dan pencucian lada?</b>	Bakul plastik
14.	Dimanakah biasanya melakukan pengupasan dan pencucian lada?	Sungai
15.	Bagaimana proses pengupasan dan pencucian yang sering dilakukan?	Diinjak-injak/diremas dan dicuci
16.	<b>Dimana melakukan penjemuran lada putih?</b>	Halaman rumah

17.	Alat apa yang digunakan untuk penjemuran?	Terpal
18.	Berapa lama biasanya penjemuran dilakukan?	2 hari
19.	Apa tandanya jika lada sudah kering?	Keras dan bunyi bergesek-gesek
<b>20.</b>	<b>Alat apa saja yang digunakan untuk melakukan sortasi?</b>	Penampi
21.	Bagaimana proses sortasi yang dilakukan?	Penampian
<b>22.</b>	<b>Alat apa yang digunakan untuk melakukan pengemasan?</b>	Karung
23.	Bagaimana proses pengemasan dan penyimpanan agar terhindar dari hal hal yang dapat merusak biji lada?	Penyimpanan dialasi balok kayu
24.	Dimana penyimpanan lada dilakukan?	Rumah
25.	Berapa lama penyimpanan yang dilakukan hingga dijual?	Tergantung kebutuhan
26.	Bagaimana kondisi ruangan yang dipakai selama penyimpanan?	Tidak lembab

Form wawancara petani 5 di Desa Anrang

**Identitas Informan:**

- 1. Nama : Pak H. Jusman/Petani 5
- 2. Alamat : Desa Anrang, Kec. Rilau Ale
- 3. Hari / Tanggal : Selasa, 30 Agustus 2022

**Daftar Pertanyaan:**

No.	Pertanyaan	Informan
1.	Jenis komoditas lada putih apa yang budidayakan?	Lampung dan malonan 1/lokal
2.	Berapa total produksi lada putih pertahun?	250 kg
3.	Dimanakah lada putih nya didistribusikan?	Pedagang berjalan/pedagang kecamatan
4.	Berapa harga lada putih per kilogram?	Rp. 70.000/kg
5.	Bagaimana proses pascapanen lada putih yang dilakukan?	Rotasi panen 2 kali dalam semusim
6.	<b>Bagaimana cara membedakan lada putih yang sudah bisa di panen dan belum bisa di panen?</b>	Kalau sudah ada berwarna merah dalam satu tangkai
7.	Alat apa yang digunakan untuk pemetikan buah lada putih?	Tangan dan tangga bambu
8.	Apa yang dilakukan jika sudah ada lada yang sudah lewat masa matangnya?	Diambil dan dicampur bersama dengan yang baru dipanen
9.	Apa yang dilakukan untuk menghindari kerusakan pada lada pada saat pemetikan?	Pemetikan harus hati-hati
10.	<b>Bagaimana metode pelunakan kulit lada apakah direndam atau menggunakan metode lain?</b>	Direndam
11.	Jika direndam berapa lama dan apa saja yang di lakukan selama perendaman?	14 hari
12.	Alat apa saja yang dilakukan untuk melunakkan kulit lada?	Karung dan air sungai
13.	<b>Alat apa saja yang digunakan untuk pengupasan dan pencucian lada?</b>	Bakul plastik
14.	Dimanakah biasanya melakukan pengupasan dan pencucian lada?	Sungai
15.	Bagaimana proses pengupasan dan pencucian yang sering dilakukan?	Diinjak-injak di atas terpal kemudian dicuci

16.	<b>Dimana melakukan penjemuran lada putih?</b>	Halaman rumah
17.	Alat apa yang digunakan untuk penjemuran?	Terpal
18.	Berapa lama biasanya penjemuran dilakukan?	2-3 hari
19.	Apa tandanya jika lada sudah kering?	Jika sudah keras
20.	<b>Alat apa saja yang digunakan untuk melakukan sortasi?</b>	Penampi atau kipas angin
21.	Bagaimana proses sortasi yang dilakukan?	Penampian atau pakai kipas angin
22.	<b>Alat apa yang digunakan untuk melakukan pengemasan?</b>	Karung
23.	Bagaimana proses pengemasan dan penyimpanan agar terhindar dari hal hal yang dapat merusak biji lada?	Dialasi dengan balok kayu
24.	Dimana penyimpanan lada dilakukan?	Rumah
25.	Berapa lama penyimpanan yang dilakukan hingga dijual?	Tergantung
26.	Bagaimana kondisi ruangan yang dipakai selama penyimpanan?	Tidak lembab

Form wawancara petani 6 di Desa Anrang

**Identitas Informan:**

- 1. Nama : Pak Mustafa/Petani 6
- 2. Alamat : Desa Anrang, Kec. Rilau Ale
- 3. Hari / Tanggal : Selasa, 30 Agustus 2022

**Daftar Pertanyaan:**

No.	Pertanyaan	Informan
1.	Jenis komoditas lada putih apa yang budidayakan?	Malonan 1/loka
2.	Berapa total produksi lada putih pertahun?	200 kg
3.	Dimanakah lada putih nya didistribusikan?	Pedagang berjalan
4.	Berapa harga lada putih per kilogram?	Rp. 70.000/kg
5.	Bagaimana proses pascapanen lada putih yang dilakukan?	Rotasi panen 5 kali dalam semusim
6.	<b>Bagaimana cara membedakan lada putih yang sudah bisa di panen dan belum bisa di panen?</b>	Jika sudah berwarna kuning/merah pada tangkai
7.	Alat apa yang digunakan untuk pemetikan buah lada putih?	Kuku tangan dan tangga
8.	Apa yang dilakukan jika sudah ada lada yang sudah lewat masa matangnya?	Diambil dan dicampur bersama lada yang baru dipanen
9.	Apa yang dilakukan untuk menghindari kerusakan pada lada pada saat pemanenan?	Pemanenan harus hati-hati
10.	<b>Bagaimana metode pelunakan kulit lada apakah direndam atau menggunakan metode lain?</b>	Dimasak kalau sedikit, kalau banyak direndam
11.	Jika direndam berapa lama dan apa saja yang di lakukan selama perendaman?	Dimasak 30 menit, direndam 10 hari
12.	Alat apa saja yang dilakukan untuk melunakkan kulit lada?	Karung
13	<b>Alat apa saja yang digunakan untuk pengupasan dan pencucian lada?</b>	Palu dari kayu dan bakul
14.	Dimanakah biasanya melakukan pengupasan dan pencucian lada?	Sungai
15.	Bagaimana proses pengupasan dan pencucian yang sering dilakukan?	Ditumbuk kemudian dicuci dengan air mengalir
16.	<b>Dimana melakukan penjemuran lada putih?</b>	Halaman rumah

17.	Alat apa yang digunakan untuk penjemuran?	Terpal
18.	Berapa lama biasanya penjemuran dilakukan?	2-3 hari
19.	Apa tandanya jika lada sudah kering?	Digenggam atau digigit
<b>20.</b>	<b>Alat apa saja yang digunakan untuk melakukan sortasi?</b>	Penampi
21.	Bagaimana proses sortasi yang dilakukan?	Penampian
<b>22.</b>	<b>Alat apa yang digunakan untuk melakukan pengemasan?</b>	Karung goni
23.	Bagaimana proses pengemasan dan penyimpanan agar terhindar dari hal hal yang dapat merusak biji lada?	Disimpan dan dialasi balok
24.	Dimana penyimpanan lada dilakukan?	Rumah
25.	Berapa lama penyimpanan yang dilakukan hingga dijual?	Tergantung kebutuhan
26.	Bagaimana kondisi ruangan yang dipakai selama penyimpanan?	Kering dan tidak lembab



## Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian



(a) Wawancara proses pascapanen petani



(b) Sampel lada putih



(c) Penimbangan lada putih



(d) Penimbangan sampel untuk menentukan kerapatan



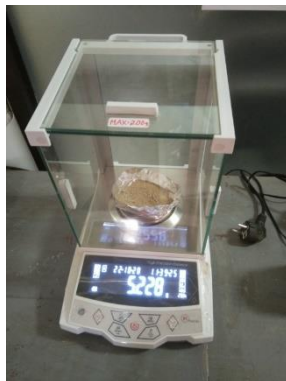
(e) Memblender lada putih



(f) Pengayakan lada putih



(g) Pengovenan lada putih



(h) Penimbangan sampel untuk menentukan kadar air



(i) Pengadukan lada putih dalam alkohol



(j) Pemisahan lada enteng



(k) Penimbangan lada enteng



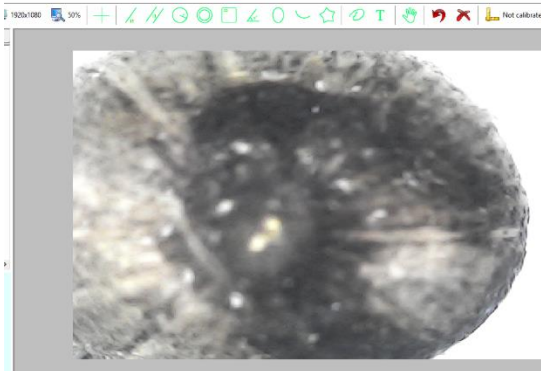
(l) Pemisahan lada kehitam hitaman



(m) Lada Kehitam hitaman



(n) Penimbangan lada kehitam hitaman



(o) Pengamatan lada berkapang



(p) Pemisahan lada berkapang



(q) Penimbangan lada berkapang



(r) Pemisahan bahan asing



(s) Penimbangan bahan asing