**PENGUJIAN MUTU OLEORESIN LADA HITAM (*Piper nigrum L.*)
HASIL EKSTRAKSI METODE MASERASI MENGGUNAKAN
BAHAN SISA PRODUKSI LADA BUBUK
DI PT NATURA PERISA AROMA LAMPUNG SELATAN**

Oleh

Restu Nirmala Dewi

RINGKASAN

Oleoresin adalah campuran kompleks dari minyak atsiri dan resin yang diperoleh melalui proses ekstraksi dari berbagai jenis rempah-rempah, salah satunya lada hitam atau lada enteng (*Piper nigrum L.*) memakai pelarut organik, berbentuk pasta berwarna coklat muda sampai dengan coklat kehijauan berbau khas lada. PT Natura Perisa Aroma salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan berbagai macam rempah-rempah, salah satunya adalah lada hitam. Pengolahan dimulai dengan lada hitam yang dikirim *supplier* kemudian diolah menjadi produk lada utuh dan lada bubuk siap dipasarkan. Dari proses pengolahan lada bubuk, terdapat sisa bahan berupa lada *ground* yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku oleoresin lada hitam dengan cara ekstraksi maserasi. Kegiatan ini dilakukan dengan cara melakukan pembuatan oleoresin lada hitam menggunakan bahan baku sisa produksi lada bubuk di PT Natura Perisa Aroma. Pengujian mutu meliputi pengujian fisik (rendemen), dan kimia (kadar piperin dan kadar minyak atsiri) yang dihasilkan secara berturut-turut sebesar 16%, 35% dan 5.0%.

Kata kunci: *lada hitam sisa produksi, minyak atsiri, oleoresin, piperin, rendemen.*