VARIASI SUHU TERHADAP KUALITAS TEMBAKAU (*Nicotiana tabacum* L.) PADA PROSES FERMENTASI STAPEL B DI CV DWIPA NUSANTARA TOBACCO

Oleh

Ahsani Rizqi Khoirun Nisa

RINGKASAN

Tanaman tembakau (*Nicotiana tabacum* L.) adalah tanaman yang berperan penting sebagai bahan dasar dalam pembuatan rokok dan cerutu. Daun tembakau menjadi bagian paling penting dari tanaman ini, di mana kualitas dan mutu daun tersebut sangat memengaruhi harga serta proses pemasaran daun tembakau. Tahap fermentasi merupakan salah satu aspek penting yang perlu diperhatikan dalam pengembangan komoditas tembakau. Pada proses fermentasi kali ini, berada pada tahap proses fermentasi stapel B, yang dimana proses dengan menumpuk daun tembakau, kemudian ditutup dengan plastik. Pada tahap fermentasi terdapat beberapa aspek yang harus di cek, seperti suhu stapel dan kelembaban daun, jika lembab maka plastik penutup stapel harus dibuka. Suhu harus di cek sebanyak 3 kali dalam seminggu dan penutup plastik yang harus di buka dalam seminggu sekali untuk mengurangi kelembaban supaya tidak tumbuh jamur pada daun tembakau yang sedang di fermentasi. Suhu stapel B yang yang dipertahankan pada CV Dwipa Nusantara Tobacco yaitu berkisar antara 30 – 50 °C. Jika suhu Fermentasi di bawah 30 °C maka proses fermentasi tidak berjalan dengan sempurna dan pada suhu di atas 50 °C daun tembakau akan mengeluarkan minyak yang berlebih dikarenakan terlalu panas. Solusinya harus di bongkar dan disusun ulang, pada proses bongkar dan penyusunan ulang stapel B dilakukan jika dalam 14 hari tidak ada perubahan suhu dan sudah dalam batas suhu terendah 36 °C dan suhu tertinggi 50 °C.

Kata kunci : fermentasi, suhu, stapel B, tembakau.