

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salah satu rempah-rempah khas yang digunakan sebagai bumbu masakan di seluruh dunia adalah tanaman lada (*Piper nigrum* L.) (Jasman, 2020; Ningrum dkk., 2018; Zahara dkk., 2016). Selain sebagai bumbu dalam makanan, lada juga memiliki khasiat di bidang kesehatan. Khasiat dari lada diantaranya sebagai antioksidan, melancarkan sirkulasi darah, memperbaiki sistem pencernaan, menurunkan kadar kolesterol, antiinflamasi, antimalaria, menurunkan demam, menetralkan bisa ular, antiepilepsi, anti kanker, dan menurunkan berat badan (Arief dkk., 2020).

Pada tahun 2000, Indonesia berhasil menduduki peringkat pertama sebagai eksportir lada di dunia (Ridha dkk., 2019). Bangka Belitung sebagai produsen terbesar lada putih (*Munthok white pepper*) di Indonesia (Nursalam, 2020), ladanya dijadikan standar penjualan di dunia (Jasman, 2020). Dibalik unggulnya lada Indonesia, masih ada kendala terutama pada produksi, dimana terjadinya penurunan berat produksi lada di Bangka Belitung yang awalnya mencapai 34.278 ton pada tahun 2017, menjadi 33.458 ton pada tahun 2019 (Kementerian Pertanian RI, 2019). Masalah produksi tersebut disebabkan tingkat kesuburan tanah yang menurun lada dan ledakan penyakit busuk pada pangkal batang yang berakibat pada penurunan produksi (Zahara dkk., 2016). Kendala lain yang memicu kurang berkembangnya sistem produksi lada di Indonesia adalah belum teraplikasikannya sebagian besar teknologi di bidang pertanian dan perkebunan karena sulit didapat dan juga harganya yang kurang terjangkau bagi para petani lada (Ridha dkk., 2019). Pola budidaya pembukaan lahan baru ternyata masih dilakukan oleh perkebunan lada di Bangka. Hal ini dikarenakan rendahnya