

Maklumat Komoditi : Lada Hitam

Maklumat Umum

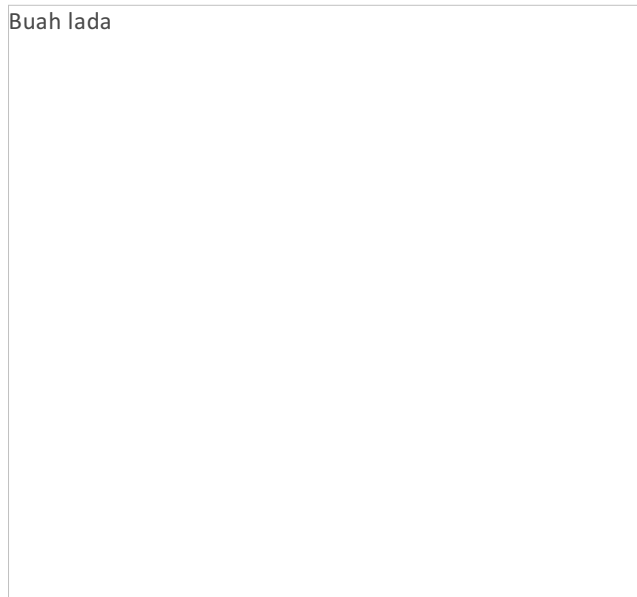
PENGENALAN

Piper nigrum, yang biasanya dipanggil lada, adalah ahli keluarga piperaceae dan berasal daripada India. Tanaman ini telah tersebar di seluruh kawasan tropika dan subtropika di dunia. Ia tumbuh di tempat-tempat yang panas dan lembap. Ia juga dikenali sebagai "Raja rempah ratus". Lada adalah rempah kuno dan terkenal di seluruh dunia. Lada berasal dari pantai Malabar di India dan mempunyai banyak kegunaan. Bahan aktif lada adalah alkaloid, amida dan terpenoid. Piperine alkaloid adalah komponen biokimia yang menyumbang kepada *pungency* lada hitam. Komponen yang bertanggungjawab untuk aroma dan rasa lada adalah myrcene, sabinene, a- dan b-pinenes, camphene, b-caryophyllene dan limonene.

CIRI-CIRI MORFOLOGI

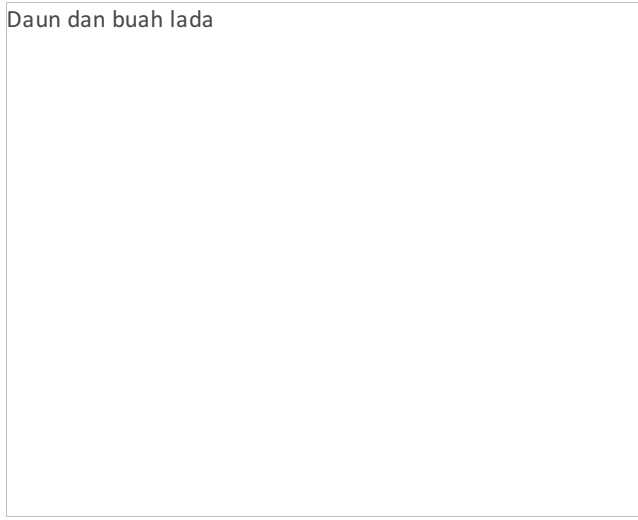
Lada (*Piper nigrum*) adalah tumbuhan pokok herba saka yang berkayu yang memanjat dalam keluarga Piperaceae. Tumbuhan lada mudah tumbuh di bawah naungan dengan menanam pokok, trellises atau tiang dengan ketinggian 4 meter dan akar keluar dari nod daun. Daun tumbuhan adalah bergantian (*alternate*) dengan ukuran biasanya 5-10 cm panjang dan 3-6 cm, dengan 5 hingga 7 urat-urat *palmate*. Bunganya kecil, monoecious dengan organ pembiakan lelaki dan wanita yang berasingan tetapi mungkin juga dioecious yang mengandungi kedua-dua organ pembiakan lelaki dan wanita. Buah yang matang sepenuhnya berwarna merah gelap dan kira-kira 5 mm. Buah mengandungi satu biji tunggal. Tumbuhan ini menghasilkan buah dari tahun ke-4 atau ke-5, dan terus menghasilkan buah sehingga tujuh tahun.

Buah lada



Buah lada di pokok

Daun dan buah lada



Daun dan buah lada

KHASIAT DAN KEGUNAAN

Lada membantu dalam pencernaan, meningkatkan rasa kesakitan, bertindak sebagai ubat untuk batuk, penyakit tekak, kolik, dyspnoea, demam, disentri, cacing dan buasir. Ia bukan sahaja digunakan sebagai rempah tetapi juga mempunyai ciri antimikrob. Piperine telah dijumpai dapat meningkatkan keberkesanan terapeutik banyak ubat, vaksin dan nutrien dengan meningkatkan *bioavailability oral* dengan menghalang pelbagai metabolisme enzim. Ia juga dapat meningkatkan tindakan kognitif dan kesuburan. Piperine juga mampu merangsang enzim pankreas dan usus yang membantu pencernaan. Piper dan piperine melindungi enzim hati. Lada mempunyai ciri mutagenik dan karsinogenik yang signifikan. Amida fenolin lada adalah antioksidan yang lebih baik berbanding dengan sebatian sintetik BHT dan BHA.

Lada digunakan di seluruh dunia dalam pelbagai jenis sos dan hidangan seperti hidangan daging. Lada hitam digunakan sebagai agen perubatan, pengawet, dan dalam minyak wangi.