

DAFTAR PUSTAKA

- [BALITTRI] Balai Penelitian dan Industri. 2010. *Sirkuler Teknomogi Tanaman Rempah dan Industri Lada Masa Depan*. Bogor: Unit Penerbitan dan Publikasi.
- [DITJENBUNTAN] Direktorat Jendral Perkebunan Pertanian. 2017. *Statistik Perkebunan Lada Indonesia 2015-2017*. Jakarta: Direktorat Jendral Perkebunan.
- [BPTP] Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bangka Belitung. 2016. *Teknologi Pengolahan Lada Putih*. Pangkalpinang. Pangkalpinang: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kepulauan Bangka Belitung.
- [KEMENTAN] Kementerian Pertanian. 2013. *Pedoman Teknis Pembangunan Kebun Induk Lada*. Jakarta: Peraturan Kementerian Pertanian.
- [KEMENTAN] Kementerian Pertanian. 2012. *Pedoman Teknik Penanganan Pascapanen Lada*. Jakarta: Peraturan Kementerian Pertanian.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2013. *SNI 0004:2013*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Lada Putih.
- Ahmad RZ. 2009. Cemaran pada Pakan dan Pengendaliannya. Bogor: Balai Besar Penelitian Veteriner.
- Akhmad R. 2017. Pemberian Ekstrak Kulit Nenas Untuk Mempercepat Waktu Perendaman Buah Lada Putih (*Muntok white pepper*). [skripsi]. Balunijuk: Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi, Universitas Bangka Belitung.
- Aragaw M, *et al.* 2013. Variability For Morphological And Some Quality Traits In Ethiopia. *Journal Agrocultural Reasearch*. 6: 444-457
- Bermawie N,*et al.* 2013. Stabilitas Hasil dan Mutu Enam Genotipe Harapan Jahe Putih Kecil (*Zingiber officinale* Rosc. var amarum) pada Beberapa Agroekologi. *Jurnal Littri*. 2: 58-62.
- Coda R,*et al.* 2015. Effect of Air Classification and Fermentation by *Lactobacillus plantarum* VTT E-133328 on Faba Bean (*Vicia faba* L.) Flour Nutritional Properties [abstract]. *International Journal of Food Microbiology*. 193: 34-42.
- Darmawan J, Baharsjah JS. 2010. *Dasar-Dasar Fisiologi Tanaman*. Jakarta: SITC.

- Hidayat T, Nurdjannah N, Usmiati S. 2009. Analisis teknis dan Finansial Paket Teknologi Pengolahan Lada Putih (*White pepper*) Semi Mekanis. *Bul Littro*. 1: 77-91.
- Hikmawanti NPE, *et al.* 2016. Kandungan Piperin dalam Ekstrak Buah Lada Hitam dan Buah Lada Putih (*Piper nigrum L.*) yang Diekstraksi dengan Variasi Konsentrasi Etanol Menggunakan Metode KLT-Densitometri. *Media Farmasi*. 13: 173-185.
- Idkhan AM, Muhammadiyah MS. 2016. Desain Dan Pembuatan Mesin Pengering Lada Dengan Menggunakan Pemanas Uap Berbahan Bakar Kayu Limbah. *Jurnal Scientific Pinisi*. 2: 72-78.
- Julian Z. 2017. Peran MOL Bonggol Pisang (*Musa sp*) dan Pelukaan Mekanis dalam Mempercepat Pengupasan Kulit Buah Lada dan Meningkatkan Kualitas Lada Putih (*Piper nigrum L.*) [skripsi]. Balunijuk: Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi, Universitas Bangka Belitung.
- Kandasamy P, *et al.* 2015. Measurement and Modeling Of Respiration Rate of Tomato (Cultivar Roma) for Modified Atmosphere Storage. *International Journal of Engineering and Management Research*. 5: 78-86.
- Kusumiyati, *et al.* 2018. Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Nilai Total Adatan Terlarut, Kekerasan dan Susut Bobot Buah Manggis Arumanis. *Jurnal Kultivasi*. 3: 766-771.
- Lakitan B. 2010. *Dasar-Dasar Fisiologi Tumbuhan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Marsudi D, Herawati M. 2018. Pengaruh Pelapisan Chitosan Dan Suhu Simpan Terhadap Karakteristik Fisiologi Jambu Biji Varietas Citayem (*Psidium guajava L var Citayem*). Perencanaan Sumber Daya Lokal Menuju Kemandirian Pangan Nasional. Prosiding Seminar Nasional 5th FP. 25 agst 2018. Salatiga. Mahasiswa Agroteknologi - Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga. Hlm 50-58.
- Michelle T. 2009. Essential oil composition affected by plant growing conditions. <http://www.anandaapothecary.com/aromatherapy-essentialoils-html>. [29 Januari 2019].
- Mphahlele RR, *et al.* 2016. Effect of Drying on the Bioactive Compounds, Antioxidant, Antibacterial, and Antityrosinase Activities of Pomegranate Peel. *BMC Complementary and medicine*. 16: 1-12.
- Mutiari. 2017. Optimalisasi Waktu Perendaman Buah Lada Varietas Lampung Daun Lebar dan Penambahan Daun Pepaya [skripsi]. Balunijuk: Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi Universitas Bangka Belitung.

- Nirwanto, Eriandi A, Arifin H. 2017. Toksisitas Akut Ekstrak Etanol Daun Kirinyuh (*Chromolaena odorata* (L) R.M. King dan H.Rob) pada Mencit Putih Jantan. *Medical and Health Science Journal*. 2: 31-40.
- Novitasari. 2014. Uji Ekstrak Minyak Atsiri Lada Putih (*Piper nigrum* Linn) Sebagai Antibakteri *Bacillus cerus*[skripsi]. Bengkulu: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Bengkulu.
- Nugraha AC, Prasetya AT, Mursiti S. 2017. Isolasi, Identifikasi, Uji Aktivitas Senyawa Flavonoid sebagai Antibakteri dari Daun Mangga. *Indonesian Journal of Chemical Science*. 2: 91-96.
- Nurkholis, Kusmiadi R, Aini SN. 2017. Uji Analisis Tingkat Kematangan dan Metode Perendaman terhadap Aspek Fisik dan Kimia Lada Putih (*Muntok white pepper*). *Agrosaintek*. 1: 39-48.
- Pujimulyani D. 2013. *Fisiologi Pascapanen*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Purwanto EH. 2011. Harmonisasi Standar Mutu Lada Indonesia. *Warta Penelitian dan Pengembangan Perkebunan*. 17: 1-7.
- Putri Y, Kusmiadi R, Aini SN. 2018. Peningkatan Kualitas Lada Putih dengan Kombinasi Lama Perendaman dan Penambahan Daun Karamunting (*Melastoma malabathricum*). *Jurnal Agrosaintek*. 2: 44-52.
- Rahmadani. 2012. Kajian Pemanfaatan Enzim Papain Dari Getah Pepaya (*Carica papaya* L.) untuk Melunakkan Daging[skripsi]. Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Medan.
- Rapi M. 2018. Optimalisasi Waktu Perendaman Buah Lada (*Muntok white pepper* L.) dengan Pelukaan Mekanis dan Penambahan Daun Pepaya (*Carica papaya* L) [skripsi]. Balunijuk: Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi, Universitas Bangka Belitung.
- Risfaheri. 2013. Pengkajian Teknologi Pengolahan Lada Putih Skala Usaha Kecil Sesuai Persyaratan Keamanan Pangan. Pangkalpinang: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Risfaheri. 2012. Diversifikasi Produk Lada (*Piper nigrum*) Untuk Peningkatan Nilai Tambah. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. 8: 15-26.
- Rismunandar, Riski. 2003. *Lada Budidaya dan Tata Niaga*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rohayu A. 2016. Uji Analisis Matang Fisiologis dan Kondisi Perendaman Terhadap Aspek Fisik dan Kimia Lada Putih (*Muntok White Pepper*)

- [skripsi]. Balunujuk: Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi, Universitas Bangka Belitung.
- Sunarlim N, Zam SI, Purwanto J. 2012. Pelukaan Benih dan Perendaman dengan Antonik Pada Perkecambahan Benih dan Pertumbuhan Tanaman Semangka Non Biji (*Citrullus vulgaris* Schard L.). *Jurnal Agroteknologi*. 2: 29-32.
- Supriadi. 2018. Inovasi Perlakuan Benih dan Implementasinya untuk Memproduksi Benih Bermutu Tanaman Rempah dan Obat. *Jurnal Litbang Pertanian*. 2: 71-82.
- Susanto S, Inkorisa D, Hermansyah D. 2018. Pelilinan Efektif Memperpanjang Masa Simpan Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Kristal. *Jurnal Hort. Indonesia*: 1: 22-26.
- Suwarto. 2013. *Lada Produksi 2 Ton/ha*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Taghfir DB. 2017. Kualitas Benih dan Pertumbuhan Bibit Cabai (*Capsicum frutescens* L.) pada Perlakuan Suhu dan Wadah Penyimpanan yang Berbeda. [skripsi] Semarang: Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro.
- Tessmer MA, *et al.* 2016. Microstructural Changes While Persimmon Fruits Mature and Repen. Compersion Between Astringent and Non-Astringent Cultivars [abstract]. *Postharvest Biology and Technology*. 120: 52-60.
- Usmiati S, Nurdjannah. 2006a. *Pengaruh Perendaman dan Cara Pengeringan Terhadap Mutu Lada Putih*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapenen Pertanian.
- Usmiati S, Nurdjannah. 2006b. Pengupasan Kulit Buah Lada Dengan Enzim Pektinase. *Jurnal Littri*. 12: 80-86.
- Utama IGM, Utama IMP, Pudja IARP. 2016. Pengaruh Konsentrasi Emulsi Lilin Lebah sebagai Pelapis Buah Mangga Arumanis Terhadap Mutu Selama Penyimpanan pada Suhu Kamar. *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*. 2: 81-92.
- Xu Z, Jiang Y, Zhou G. 2015. Response and Adaptions of Photosynthesis Systems to Elevated CO₂ with Environmental Stress Plants. *Frontiers in Plants*. 6:1-17.