

DAFTAR PUSTAKA

- [Niist-Csir]. National Institute for Interdisciplinary Science and Tecnology. 2009. White Pepper Production from Green and Black Pepper (*Pepper Nigrum L.*).
- [SNI] *Standar Nasional Indonesia*. 2013. SNI 0004:2013. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional Lada Putih.
- Arief F, Munir AP, Rindang A. 2015. Uji Kerja Alat Penggiling Lada Tipe Flat Burr Mill. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3(1): 41-53
- Ariesha Y. Analisis Komparasi Daya Saing Ekspor Lada Indonesia Terhadap Vietnam dan Malaysia di Pasar ASEAN. [Skripsi]. Jambi: Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi.
- Bambang. 2017. Statistik Perkebunan Indonesia 2015-2017. Direktorat Jendral Perkebunan. <http://ditjenbun.pertanian.go.id>. [3 oktober 2018]
- Dewi SP. 2017. Kandungan Serat Kasar Dan Sifat Sensori Sherbet Berbagai Variasi Pektin Kulit Jeruk. [Skripsi]. Semarang: Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Peternakan Dan Pertanian Universitas Diponegoro.
- Hariyati, M. N. 2006. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah ProsesPengolahan Jeruk Pontianak. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Hidayat T, Nurdjannah N, Usmiati S. 2009. Analisis Teknis Dan Finansial Paket Teknologi Pengolahan Lada Putih (*White Pepper*) Semi Mekanis. *Bul. Litro*. 20 (1): 77 – 91.
- Hidayat T, Risfaheri dan Nurdjannah N. 2002. Pengaruh perlakuan buah lada sebelum pengupasan dan kecepatan putaran piringan terhadap kinerja alat pengupas lada yang dimo- difikasi. *Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat* 13(1): 19-28.
- Hikmawati, Hariyanti, Aulia C, Viransa Vp. 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. *Jurnal Media Farmasi*. 13 (2): 173-185.
- Ibrahim, M.D., N.A.N.R. Iskandar, M.F. Ashaari, A. Zulkharnain, A.A.S.A. Hussaini. Durable Hybrid-Powered White Pepper Retting Machine

- Integrated With Crude Enzymatic Solution. *J. Appl. Sci. & Agric.* 9 (15): 6–13.
- Jabeena A, Hanifb Q, Hussainc M, Munawarb A, Farooqb N, Banoc S. 2015. Screening, Isolation and Identification of Pectinase Producing Bacterial Strains From Rotting Fruits And Determination Of Their Pectinolytic Activity. *Journal Science Letters.* 3 (2): 42-45.
- Julian Z. 2017. Peranan Mol Bongol Pisang (*Musa sp*) dan Perlukaan Mekanis Dalam mempercepat Pengupasan Kulit Lada dan Meningkatkan Kualitas Lada Putih. [Skripsi]. Balunijuk. Universitas Bangka Belitung.
- Lindung. 2015. *Teknologi Mikroorganisme Em4 dan MOL*. Kementrian Pertanian. Balai Pelatihan Pertanian Jambi.
- Lubis AT. 2017. Efektifitas Penambahan Mikroorganisme Lokal(Mol) Nasi, Tapai Singkong, dan Buah Pepaya Dalam Pengomposan Limbah Sayuran. [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara Medan.
- Manohara M, Wahyuno D. Pedoman Budidaya Merica. 2008. Bogor: [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan, Direktorat Obat Asli Indonesia.
- Marsidi. 2016. Pengaruh Penggunaan Dosis Pupuk Hayati Biotamax dalam Perendaman Terhadap Kualitas Mutu Lada Putih (*Muntok White Pepper*). [Skripsi]. Balunijuk. Universitas Bangka Belitung.
- Murtando H, Sahiri N, Madauna. 2016. Identifikasi Karakter Morfologi Dan Anatomi Tanaman Jeruk Lokal (*Citrus Sp.*) Di Desa Karya Agung Dan Karya Abadi Kecamatan Taopa Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal Agrotekbis.* 4 (6): 642 –649.
- Mutiari. 2017. Optimalisasi Waktu Perendaman Buah Lada Varietas Lampung Daun Lebar Dengan Penambahan Daun Pepaya. [Skripsi]. Balunijuk: Program Studi Agroteknologi. Fakultas Pertanian, Perikanan Dan Biologi. Universitas Bangka Belitung.
- Nisa K, Anggraini N. 2016. *Memproduksi Kompos Dan Mikroorganisme Lokal (Mol)*. Jakarta: Bibit Publisher.
- Perina I, Satiruiani, Soetaredjo FE, Hindarso H. 2007. Ekstraksi Pektin Dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. *Jurnal Widya Teknik.* 6 (1): 1-10.
- Pracaya. 1998. *Jeruk Manis*. Jakarta. Penebar Swadaya.

- Pracaya. 2009. *Jeruk Manis Varietas, Budidaya Pascapanen*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rapi M. 2018. Optimalisasi Waktu Perendaman Buah lada (Muntok White Pepper) dengan Perlakuan Perlukaan Mekanis dan Penambahan daun Pepaya (*Carica papaya L.*). [Skripsi]. Kepulauan Bangka Belitung. Universitas Bangka Belitung.
- Ridley Bl, O'neil Ma, AndMohnen D. 2001. Pectins: Structure, Biosynthesis, and Oligogalacturonide-Related Signaling. *Jurnal Phytochemistry*. 57:929-967.
- Risfaheri. 2012. Diversifikasi Produk Lada (*Piper Nigrum*) Untuk Peningkatan Nilai Tambah. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 8 (1): 12-22
- Sari S. 2018. Analisis Mutu Lada Putih (*piper nigrum L*) di Kabupaten Bangka Selatan. [Skripsi]. Balunijuk: Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Perikanan Dan Biologi. Universitas Bangka Belitung.
- Suprpto, Alfi A..2018.Teknologi Budidaya Lada. [BBPPTP] Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian *Seri buku inovasi: BUN/16/2008*.
- Suswono. 2012. Pedoman Penanganan Pascapanen Lada. Lampiran Peraturan Menteri Pertanian Nomor 55/Permentan/Ot.140/9/2012. 25 Hlm.
- Suwarto. 2013. *Lada*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syakir M, Hidayat Tdan Maya. R. 2017. Karakteristik Mutu Lada Putih Butiran Dan Bubuk Yang Dihasilkan Melalui Pengolahan Semi Mekanis di Tingkat Petani. *Buletin Penelitian Pascapanen Pertanian*.14 (3): 134-143.
- Usmiati S, Nurdjannah N. 2006. Pengupasan Kulit Buah Lada Dengan Enzim Pektinase. *Jurnal Litri* 12 (2): 80-86.
- Putri P. 2018. Peningkatan Kualitas Lada Putih Dengan Kombinasi Lama Perendaman Dan Penambahan Daun Keramunting (*Melastoma sp.*). [Skripsi].Kepulauan Bangka Belitung. Universitas Bangka Belitung.
- Vinod, Kumar and Zachariah TJ. 2013. Isolation, Characterization And Identification Of Pericarp-Degrading Bacteria For The Production Of Off-Odour-Free White Pepper From Fresh Berries Of *Piper Nigrum L*. *Journal Of Applied Microbiology* Issn 1364-5072: 1-13
- Widowati E, Utami R, Nurhartadi E, Andriani MAM, Hanifah R. 2014. Produksi Dan Karakterisasi Enzim Pektinase Bakteri Pektinolitik Dari Limbah Kulit

Jeruk Untuk Klarifikasi Jus Lemon (Citrus Limon). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(1): 20-25.

Yustinah, Fanandara D. 2016. Ekstraksi Minyak Atsiri Dari Kulit Jeruk Sebagai Bahan Tambahan Pada Pembuatan Sabun. *Jurnal Konversi*. 5(1): 1-8

