

## DAFTAR PUSTAKA

- [Permentan] Peraturan Menteri Pertanian. 2012. *Pedoman Penanganan Pasca Panen Lada*. Permentan. OT 140 (9).
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2013. SNI 0004:2013. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional Lada Putih.
- Ariyanti M. 2017. Karakteristik Mutu Biji Kakao Dengan Perlakuan Waktu Fermentasi Berdasarkan SNI. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 12 (1) : 34-42.
- Budiman F. 2016. Pengaruh Enzim Papain Dan Suhu Fermentasi Terhadap Karakteristik Crackers. [Skripsi]. Bandung: Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pasundan.
- Cahyono B dan Jayasamudera DJ. 2008. *Lada Teknologi Budidaya Dan Pasca Panen*. Semarang : CV Aneka Ilmu.
- Daisa J, Rossi E dan Dini I R. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Kasar Enzim Papain Pada Proses Dekafeinisasi Kopi Robusta. *Jom Paperta*. 4(1) : 1-13.
- Devi S dan Itnawita. 2009. Optimalisasi Konsentrasi Protease dari Pepaya untuk Produksi Minyak Kelapa. *Sagu*. 8(2) : 33-37.
- Julian Z. 2017. Peran MOL Bonggol Pisang dan Perlukaan Mekanis Dalam Mempercepat Pengupasan Kulit Buah Lada Dan Meningkatkan Kualitas Lada Putih. [Skripsi]. Balunijuk : Program Studi Agroteknologi, Universitas Bangka Belitung.
- Kristiningrum E dan Lukiawan R. 2011. Kajian Standar Sektor Rempah-Rempah Terkait Dengan Penolakan Produk Dalam Mendukung Peningkatan Ekspor Indonesia. *Jurnal Standarisasi*. 13(1) : 26-35.
- Manohara D dan Wahyuno D. 2013. *Pedoman Budidaya Merica*. Bogor : Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat (BALITTRO).
- Marsidi. 2016. Pengaruh Penggunaan Dosis Pupuk Hayati Biotamax Dalam Perendaman Terhadap Kualitas Mutu Lada Putih. [Skripsi]. Balunijuk : Program Studi Agroteknologi, Universitas Bangka Belitung.
- Mutiari. 2017. Optimalisasi Waktu Perendaman Buah Lada Varietas Lampung Dengan Pemberian Daun Pepaya. [Skripsi]. Balunijuk : Program Studi Agroteknologi, Universitas Bangka Belitung.
- Nurdjannah N. 2006. Perbaikan Mutu Lada Putih Dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing Di Pasar Dunia. *Jurnal Perspektif*. 5(1) : 13-2.

- Nurkholis, Kusmiadi R dan Aini S. 2017. Uji Analisis Matang Fisiologis Dan Metode Perendaman Terhadap Aspek Fisik Dan Kimia Lada Putih. *AGROSAINTEK:Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 1(1), pp. 39-48. doi: 10.33019/agrosaintek.v1i1.6.
- Permata D A, Ikhwan H dan Aisman. 2016. Aktivitas Proteolitik Papain Kasar Getah Buah Pepaya Dengan Berbagai Metode Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20(2) : 59-64.
- Purwanto E H. 2011. Harmonisasi Standar Mutu Lada Indonesia. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. 17(3) : 27-32.
- Putri Y, Kusmiadi R dan Aini S. 2018. Peningkatan Kualitas Lada Putih dengan Kombinasi Lama Perendaman dan Penambahan Daun Karamunting. *AGROSAINTEK:Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 2(2), pp. 44-52. doi: 10.33019/agrosaintek.v3i1.
- Rapi M. (2018). Optimalisasi Waktu Perendaman Buah Lada Dengan Perlakuan Mekanis Dan Penambahan Daun Pepaya. [Skripsi]. Balunijuk : Program Studi Agroteknologi, Universitas Bangka Belitung.
- Rukmana R. 2003. *Usaha Tani Lada Perdu*. Yogyakarta : Kanisius.
- Rukmana D, Wahyudi A dan Nurhayat H. 2016. Perbenihan dan Budidaya Lada Perdu. *Sirkuler Informasi Teknologi Tanaman Rempah dan Obat*. Balittro.
- Sa'diyah Z dan Yazid E A. Penentuan Waktu Fermentasi dan PH Optimum Aktivitas Protease Dari Hasil Fermentasi Campuran Mengkudu, Nanas, Pisang Dengan Metode Spektrofotometer. *Jurnal Sains*. 6(10) : 39-46.
- Sarpian T. 2003. *Berkebun Lada Dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta : Kanisius.
- Sembiring B S dan Hidayat T. 2012. Perubahan Mutu Lada Hijau Kering Selama Penyimpanan Pada Tiga Macam Kemasan Dan Tingkatan Suhu. *Jurnal Litri*. 18(3) : 115-124.
- Silaban R, Panggabean F T M dan Rahmadani. 2012. Kajian Pemafaatan Enzim Papain Getah Pepaya Untuk Melunakkan Daging. [Disertasi]. Medan : Pasca Sarjana Pendidikan Kimia, Universitas Negeri Medan.
- Sumarlin L O, Nurbayti S dan Fuziah S. 2011. Penghambatan Enzim Pemecah Protein (Papain) Oleh Ekstrak Rokok, Minuman Beralkohol Dan Kopi Secara In Vitro. *Valensi*. 2(3) : 449-458.

- Suryatinah Y, Andiarsa D dan Hairani B. 2013. Cysteine Effect To Crude Papain Proteolytic Activity On Ascaridia Galli Mortality In Vitro. *Epidemiology and Zoonosis Journal*. 4(4) : 188-191.
- Sutamihardja R T M, Yulianti N dan Rosani O. 2018. Optimasi Suhu Pengeringan Dengan Menggunakan Oven Terhadap Mutu Lada Hitam Dan Lada Putih Bubuk. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*. 8(2) : 80-86
- Suyanti, Setyadjit dan Abdullah. 2012. Produk diversifikasi Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Dan Mendukung Pengembangan Buah Pepaya di Indonesia. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. 8(2).
- Suryatinah Y, Andiarsa D dan Hairani B. 2013. Cysteine to Cruide Papain Proteolytic Activity on Ascaridia galli Mortality In Vitro. *Epidemiology and Zoonosis Journal*. 4(4) : 188-191.
- Suwarto. 2013. *Lada Produksi 2 ton/ha*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Syakir M, Hidayat T dan Maya R. 2017. Karakteristik Mutu Lada Putih Butiran Dan Bubuk Yang Dihasilkan Melalui Pengolahan Semi Mekanis Di Tingkat Petani. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14(3) : 134-143.
- Usmiati S dan Nurdjannah N. 2007. Pengaruh Lama Perendaman Dan Cara Pengeringan Terhadap Mutu Lada Putih. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 16(3) : 91-98.
- Usmiati S dan Nurdjannah N. 2006. *Pengaruh Lama Perendaman Dan Cara Pengeringan Terhadap Mutu Lada Putih*. Bogor : Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Witono Y, Aulanni'am, Subagio A dan Widjanarko S B. 2007. Karakterisasi Hidrolisat Protein Kedelai Hasil Hidrolisis Menggunakan Protease Dari Tanaman Biduri. *Berk Penel Hayati*. 13 : 7-13.
- Yudianto A S. 2012. *Air Dalam Kehidupan*. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.
- Yuniwati M, Yusran dan Rahmadany. 2008. Pemanfaatan Enzim Papain Sebagai Penggumpal Dalam Pembuatan. *Seminar Nasional Aplikasi Sains Dan Teknologi*. Yogyakarta : Jurusan Teknik Kimia, Institut Sains Dan Teknologi APKRIND.