

## DAFTAR PUSTAKA

- Alwis A. 2001. Analisis Finansial Usaha Pengolahan Pasca Panen Lada Putih Secara Mekanis. [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Arief F, Munir AP, Rindang A. 2015. Uji Kerja Alat penggiling Lada Tipe *Flat Burr Mill*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, Vol. 3, No.1. [terhubung berkala]. <http://jurnal.usu.ac.id/index.php/jrpp/article/download/Fadhlan%20Arief/pdf>. [3 Desember 2016].
- Bermawie N, Wahyuni S, Heryanto R, Setiyono RT, Udarno L. 2013. Observasi Hasil dan Mutu Lada Lokal di Dua Agroteknologi. Bul. Littro, Vol. 24, No. 2: hlm 63 – 72. [terhubung berkala]. <http://balittro.litbang.pertanian.go.id/ind/images/publikasi/bul.vol.24.no.2/2-Nurliani-Observasi%20Hasil%20dan%20Mutu%20lokal.pdf>. [16 Desember 2016].
- [BPS] Badan Pusat Statistik Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. 2016. Produksi Lada Putih Provinsi Bangka Belitung. <http://babel.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/88> [30 Maret 2016].
- Direktorat Obat Asli Indonesia. 2008. *Taksonomi Koleksi Tanaman Obat Kebun Tanaman Obat Citeureup*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Deputi Bidang Pengawasan Obat Tradisional, Kosmetik dan Produk Komplemen Direktorat Obat Asli Indonesia
- Hidayah N. 2014. Pengaruh Variasi Kadar Karbopol Terhadap Sifat Fisik dan Stabilitas Fisik Gel Ekstrak Etanolik Kulit Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* L.). [skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Farmasi, Universitas Gajah Mada.
- Hidayat T, Nurdjannah N, Usmiati S. 2009. Analisis Teknis dan Finansial Paket Teknologi Pengolahan Lada Putih (*White Pepper*) Semi Mekanis. Bul. Littro. Vol. 20 No. 1: hlm77 – 91. [terhubung berkala]. <http://balittro.litbang.pertanian.go.id/ind/images/publikasi/bul.vol.20.no.1/9-lada%20putih.pdf> [10 Desember 2016].
- Kadir I, Chosdu R. 2004. Aplikasi Iradiasi Gamma untuk Menunjang Pengembangan Agroindustri Lada. Pusat Aplikasi Teknologi Isotop dan Radiasi (PATIR)-BATAN hlm 25–38. [terhubung berkala]. <http://balittro.litbang.pertanian.go.id/ind/images/file/Perkembangan%20TRO/20no1/3Ladaidruss.pdf> [10 Desember 2016].
- [Kementan] Kementerian Pertanian, Pusat data dan Sistem Informasi Pertanian. 2015. *Outlook Lada Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan*. Jakarta:

Pusat Data dan Sistem Informasi pertanian, Sekretariat Jenderal–Kementerian Pertanian.

- Kesumaningwati R. 2015. Penggunaan MOL Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca*) Sebagai Dekomposer untuk Pengomposan Tandan Kosong Kelapa Sawit. ZIRAA'AH. Vol. 40 No. 1 hlm 40-45. [terhubung berkala]. <http://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ziraah/article/download/96/91> [22 Desember 2016].
- Made IS, Utama MS. 2001. Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran Segar. Didalam: *Forum Konsultasi Teknologi*; Denpasar, 21 Nopember 2001. Denpasar: Dinas Pertanian Tanaman Pangan Provinsi Bali. hlm 1–13.
- Marlinda B. 2008. Analisis Daya Saing Lada Indonesia di Pasar Internasional. [skripsi]. Bogor: Jurusan Ekonomi Pertanian dan Sumberdaya, Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Maspary. 2012. Apa Kehebatan MOL Bonggol Pisang. <http://www.gerbangpertanian.com/2012/05/apa-kehebatan-mol-bonggol-pisang.html> [2 April 2016].
- Muchtadi D. 1992. *Petunjuk Laboratorium Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-Buahan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Mukhils AMA. 2016. Pengeringan *Spouted Bed* Lada Putih (*Piper nigrum* L.) dengan Perlakuan Preheating Gelombang Mikro. [tesis]. Bogor: Jurusan Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Nurdjannah N. 2015. Perbaikan Mutu Lada Dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing di Pasar Dunia. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Jln. Tentara Pelajar No.12, Bogor. hlm 13 – 25.
- Nurkholis. 2016. Uji Analisis Matang Fisiologis dan Metode Perendaman Terhadap Aspek Fisik dan Kimia Lada Putih (*Muntok White Pepper*). [skripsi]. Balunijuk: Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi. Universitas Bangka Belitung.
- Ole MBB. 2013. Penggunaan Mikroorganisme Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca*) Sebagai Dekomposer Sampah Organik [skripsi]. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Prahardini P, Sudaryono T, Andri KB. 2010. Pisang Mas Kirana Primadona dari Jawa Timur. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Timur Jln. Raya Karangploso Km 4 PO Box 188 Malang 65101 E-mail: [bptpjatim@yahoo.com](mailto:bptpjatim@yahoo.com).

- Purwanto W, Manalu LP. 2002. Unjuk Kerja Mesin Pasca Panen Lada Vol. 16. *Buletin Keteknikan Pertanian*: hlm 96 – 102.
- Ramadhani A. 2014. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dan Limbah Kulit Semangka Secara Enzimatis dengan *Aspergillus niger*. [skripsi]. Pekanbaru: Program Studi Pendidikan Kimia, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Risfaheri, Sumangat D, Yuningsih Y, Mulyawanti I. 2005. Pengaruh Perlakuan Perendaman dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Mutu Lada Putih Yang Diolah Secara Mekanis. Di dalam: *Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*; Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, 2005. Bogor: Universitas Juanda. hlm 744 – 754.
- Siddiqah M. 2002. Biodiversitas dan Hubungan Kekerabatan Berdasarkan Karakter Morfologi Berbagai Plasma Nutfah Pisang [karya ilmiah]. Bogor: Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1995. SNI 01:0004:1995. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Lada Putih.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2013. SNI 0004:2013. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Lada Putih.
- Soeka YS, Rahayu SH, Setianingrum N, Naiola E. 2011. Kemampuan *Bacillus licheniformis* Dalam Memproduksi Enzim Protease Yang Bersifat Alkalin dan Termofilik. Bidang Mikrobiologi, Puslit Biologi LIPI, Jl. Raya Bogor Km 46, Cibinong 16911 Media Litbang Kesehatan Volume 21 Nomor 2 Tahun 2011.
- Soriano M, Blanco A, Diaz P, Pastor FIJ. 2000. An unusual pectate lyase from a *Bacillus* sp. with high activity on pectin: cloning and characterization. *Microbiology* 146: hlm 89– 95 [terhubung berkala]. <http://www.microbiologyresearch.org/docserver/fulltext/micro/146/1/1460089a.pdf?expires=1472739513&id=id&accname=guest&checksum=D7F6AC10203A8566BD2DFEB52433BB48> [1 September 2016].
- Suhastyo AA, Anas I, Santosa DA, Lestari Y. 2013. Studi Mikrobiologi dan Sifat Kimia Mikroorganisme Lokal (MOL) Yang Digunakan pada Budidaya Padi Metode SRI ( *System of Rice Intensification*). *Sainteks* Vol 10: hlm 29–39. [terhubung berkala]. [https://www.researchgate.net/profile/Yulin\\_Lestari2/publication/281964389](https://www.researchgate.net/profile/Yulin_Lestari2/publication/281964389). [18 September 2016].
- Suhendra, Rozaq A, Purwantana B. 2011. Rancang Bangun dan Pengujian Mesin Pengupas Lada (*Piper Nigrum* L.) Tipe Silinder Putaran Vertikal. *AGRITECH*, Vol. 31, No. 2: hlm 131 – 137 [terhubung berkala].

<https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/download/9736/7311> [10 Januari 2017].

Thankamani VL, Giridhar RN. 2004. Fermentative production of white pepper using indigenous bacterial isolates. *Biotechnology and Bioprocess Engineering* 9: hlm 435–439. [terhubung berkala]. [http://www.bbe.or.kr/storage/journal/BBE/9\\_6/6873/articlefile/article.pdf](http://www.bbe.or.kr/storage/journal/BBE/9_6/6873/articlefile/article.pdf) [1 September 2016].

[Litbang] Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 2012. *Laporan Tahunan Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian 2011*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pertanian Pascapanen Pertanian.

Usmiati S, Nurdjannah N. 2006a. Pengupasan Kulit Buah Lada dengan Enzim Pektinase. *LITTRI*, Vol. 12 No. 2: hlm 80-86. [terhubung berkala]. <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jptip/article/viewFile/2803/2437> [31 Maret 2016].

Usmiati S, Nurdjannah N. 2006b. Pengaruh Lama Perendaman dan Cara Pengeringan Terhadap Mutu Lada Putih. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Kampus Penelitian Pertanian Jl. Tentara Pelajar No. 12 A Cimanggu, Bogor.

Vinod V, Kumar A, Zachariah. 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. *J. Appl Microbiol* ISSN 1364-5072: hlm 1–13. [terhubung berkala]. [http://scholar.google.co.id/scholar?q=vinod+v%2C+kumar+a%2C+zachariah.+2013.+isolation%2C+characterization+and+identification+of+pericarp&btnG=&hl=id&oe=ASCII&as\\_sdt=0%2C5](http://scholar.google.co.id/scholar?q=vinod+v%2C+kumar+a%2C+zachariah.+2013.+isolation%2C+characterization+and+identification+of+pericarp&btnG=&hl=id&oe=ASCII&as_sdt=0%2C5) [27 Oktober 2016].

Yuhono JT. 2007. Sistem Agribisnis Lada dan Strategi Pengembangannya. *Jurnal Litbang Pertanian*. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik. [27 Oktober 2016].