

DAFTAR PUSTAKA

- Aeni EN. 2009. Kutu Putih (Hemiptera: Pseudococcidae) pada Tanaman Nenas (*Ananas Comosus* (Linn.) Merr.) di Desa Bumihayu Kecamatan Jalancagak, Kabupaten Subang. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Asryani DM. 2007. Eksperimen Pembuatan Kecap Manis dari Biji Turi dengan Bahan Ekstrak Buah Nenas. [Skripsi]. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- [BALITTRI] Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Aneka Tanaman Industri. 2007. Pedoman Budidaya Tanaman Lada. Jakarta: Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perkebunan, Direktorat Jendral Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian.
- [BALITTRI] Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Aneka Tanaman Industri. 2010. Sirkuler Teknologi Tanaman Rempah Dan Industri Lada Masa Depan. Unit Penerbitan & Publikasi.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Kepulauan Bangka Belitung. 2015. *Kepulauan Bangka Belitung Dalam Angka 2014*.
- Direktorat Pasca Panen dan Pembinaan Usaha. 2012. *Pedoman Teknik Penanganan Pasca Panen Lada*. Jakarta: Direktorat Pasca Panen dan Pembinaan Usaha
- Ferdiansyah V. 2005. Pemanfaatan Kitosan Dari Cangkang Udang Sebagai Matriks Penyangga pada Imobilisasi Enzim Protease. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Gautam SS, Mishra SK, Dash V, Goyal AK, Rath G. 2010. Comparative Study of Extraction, Purification and Estimation of Bromelain from Stem and Fruit of Pineapple Plant. *Thai J. Pharm. Sci*, 34:67-76.
- Gopinathan KM, Manilal VB. 2004. Pectinolytic Decortication of pepper (*Piper nigrum* L.) [abstrak]. <http://220.227.138.213/biblio/indetail.php?id=174> [05 Mei 2015].
- Hidayat T, Nurannah N, Usmiati S. 2009. Analisis Teknis dan Finansial Paket Teknologi Pengolah Lada Putih (White Pepper) Semi Mekanis. *Jurnal Pasca Panen*. 20 (1): 77-91
- Marsidi. 2015. Pengaruh Penggunaan Dosis Pupuk Hayati Biotamax dalam Perendaman Terhadap Kualitas Mutu Lada Putih. [Skripsi]. Bangka Belitung: Universitas Bangka Belitung.

- Muniarti E. 2006. *Sang Nenas Bersisik Manis di Lidah*. Surabaya : Percetakan SIC
- Nurkholis. 2015. Uji Analisis Matang Fisiologis dan Metode Perendaman Terhadap Aspek Fisik dan Kimia Lada Putih (Muntok White Pepper). [Skripsi]. Bangka Belitung: Universitas Bangka Belitung.
- [PERMENTAN] Peraturan Menteri Pertanian. 2012. *Pedoman Penanganan Pascapanen Lada*. No 55/Permentan/OT.140/9/2012.
- Purwanto E. 2011. Harmonisasi Standar Mutu Lada Indonesia. *Warta penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. 17 (3) : 27-31.
- Savitri DR. 2011. *Aplikasi Proses Hidrolisis Enzimatis Dan Fermentasi Dalam Pengolahan Condiment Kupang Putih (Corbula Faba H)*. [Skripsi]. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Bogor: IPB
- Suhendra. 2010. *Rancang Bangun Dan Pengujian Mesin Pengupas Lada (Piper nigrum L.)*. Tipe Silinder Putaran Vertical. Purwakerto.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2013. *SNI 0004:2013*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Lada Putih.
- Sutarno, Andoko A. 2005. *Budidaya Lada si Raja Rempah – Rempah*. Jakarta: Agomedia Pustaka.
- Supartono. 2008. Karakterisasi Enzim Protease Netral dari Buah Nenas Segar. *Jurnal MIPA Universitas Negeri Semarang*.
- Suprapti ML. 2008. *Produk-Produk Olahan Ikan Kecap, Dendeng, dan Kamoboko Teknologi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Tochi BN, Wang Z, Xu, S. Zhang, W. 2008. Therapeutic Application of Pineapple Protease (Bromelain): A Review. *Pakistan Journal of Nutrition*, 7 (4): 513-520.
- Usmiati S, Nurannah N. 2007. Pengaruh Lama Perendaman dan Cara Pengeringan Terhadap Mutu Lada Putih. *Jurnal. Teknologi Industri Pertanian*. Hal 16 (3): 91-98.
- Winarto FG. 1986. *Enzim Pangan*. Jakarta: Gamedia.
- Yuniwati, M. Yusran, Rahmadany. 2003. Pemanfaatan Enzim Papain Sebagai Penggumpal dalam Pembuatan Makanan. Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi. Yogyakarta: Jurusan Teknik Kimia