

DAFTAR PUSTAKA

- [BALITRI] Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Aneka Tanaman Industri. 2010. Sirkulasi Teknologi Tanaman Rempah dan Industri Masa Depan. *Unit Penerbitan dan Publikasi*. ISBN : 978-602-98088-0-3.
- [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 Februari 2017].
- [DITJENBUN] Direktorat Jenderal Perkebunan. 2012. *Pedoman Teknis Penanganan Pascapanen lada*. Jakarta : Direktorat Pascapanen dan Pembinaan Usaha, Direktorat jenderal Perkebunan.
- [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.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2013. *SNI 0004:2013*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Lada Putih.
- Abdi. 2001. *Konsep-Konsep Dasar Biokimia*. Bandung : Departemen Pendidikan dan kebudayaan.
- Direktorat Obat Asli Indonesia. 2008. *Taksonomi Koleksi Tanaman Obat Kebun Tanaman Obat Citeureup*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Deputy Bidang Pengawasan Obat Tradisional, Kosmetik dan Produk Komplemen Direktorat Obat Asli Indonesia.
- Dongoran DS. 2004. Pengaruh Aktivator Sistein dan Natrium Klorida terhadap Aktivitas Papain. *Jurnal Sains Kimia*. 8 (1) : 26-28.
- Gopinathan KM, Manilal VB. 2004. Pectinolytic Decortication of Pepper (*Piper nigrum L.*). [Abstrak]. <http://220.227.138.213/biblio/indetail.php?id=174>. [Diakses 22 Desember 2017).
- Hidayat T, Risfaherid, Nurdjannah N. 2002. Pengaruh perlakuan buah lada sebelum pengupasan dan kecepatan putaran piringan terhadap kinerja alat pengupas lada yang dimodifikasi. *Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat XIII*. 1 (1) : 19-28.
- Hidayat T, Nurdjannah N, Usmiati S. 2009. Analisis Teknis dan Finansial paket Teknologi Pengolahan Lada Putih (*White pepper*) Semi Mekanis. *Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*. 20 (2) : 19-28.

- Julian Z. 2017. Peran Mol Bonggol Pisang (*Musa Sp*) dan Perlukaan Mekanis dalam Mempercepat Pengupasan Kulit Buah Lada dan Meningkatkan Kualitas Lada Putih (*Piper nigrum* L.). [Skripsi]. Balunijuk : Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi. Universitas Bangka Belitung.
- Kolhe SR, Borole P, Patel U. 2011. Extraction and Evaluation of Piperine from *Piper nigrum* Linn. *International Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology*. 2 (2): 144-149.
- Made IS, Utama MS. 2001. Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran Segar. Didalam: *Forum Konsultasi Teknologi*; Denpasar, 21 Nopember 2001. Denpasar: Dinas Pertanian Tanaman.hal 13.
- Marlinda B. 2008. Analisis Daya Saing Lada di Pasar Internasional. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Pertanian 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.
- 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.
- Nani. 2007. *Potensi Pasar Papain dan Hasil Penelitian Tanaman Obat di Berbagai Institut III*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Nurkholis, Kusmiadi R, Aini SN. 2017. Uji Analisis Matang Fisiologis dan Metode Perendaman Terhadap Aspek Fisik dan Kimia Lada Putih (*Muntok White Pepper*). *Agrosainstek : Jurnal ilmu dan teknologi pertanian*. 1 (1) : 39-48.
- Purwanto W, Manalu LP. 2002. Unjuk Kerja Mesin Pasca Panen Lada Vol. 16. *Buletin Keteknikan Pertanian*: hlm 96 – 102.
- Purwanto E. 2011. Harmonisasi Standar Mutu Lada Indonesia. *Warta Penelitian dan pengembangan Tanaman Industri*. Vol. 17 (3) : 27-31.
- Rahmadani. 2012. Kajian Pemanfaatan Enzim Papain dari Getah Pepaya (*Carica papaya* L.) untuk Melunakkan Daging. [Skripsi]. Medan : Universitas Negeri Medan.
- 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.
- Risfaheri. 2012. Diversifikasi Produk Lada (pipper nigrum) untuk Peningkatan Nilai Tambah. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. Vol. 8 (1) : 16-26.
- Rismunandar. 2007. *Lada Dan Budidaya dan Tata Niaganya*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rohayu A. 2015. Uji Analisis Matang Fisiologis dan Kondisi Perendaman terhadap Aspek Fisik dan Kimia Lada Putih. [Skripsi]. Balunujuk : Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi. Universitas Bangka Belitung.
- Salisbury FB, Ross C W. 1995. Fisiologis Tumbuhan. Bandung : ITB.
- Sarpian T. 2003. *Pedoman Berkebun Lada dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta : Kanisius.
- Somanjaya R. 2013. Pengaruh Enzim Papain Terhadap Keempukan Daging. *Jurnal ilmu pertanian dan peternakan*. 1 (2).
- Suhartono MT. 1989. *Enzim dan Bioteknologi*. Bogor : IPB Press.
- Tjitrosoepomo G. 2004. *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta : UGM.
- Usmiati S, Nurdjannah N. 2006. Pengupasan Kulit Buah Lada dengan Enzim Pektinase. *Jurnal Penelitian Tanaman dan Industri*. 12 (2) : 80-86.
- Usmiati S, Nurdjannah N. 2007. Pengaruh Lama Perendaman dan Cara Pengeringan Terhadap Mutu Lada Putih. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 16 (3) : 91-98.