

## DAFTAR PUSTAKA

www.itk.ac.id

- Anon. (2018). Rempah Indonesia Diburu Dunia. [online] tersedia di : <https://indonesia.go.id/ragam/komoditas/ekonomi/rempah-indonesia-diburu-dunia> [diakses pada tanggal 29 Desember 2019].
- Almizan. (2017), “Rancang Bangun Mesin Pengupas Kulit Lada Tipe Tirus Putaran Vertikal Berdasarkan Metode Nordic Body Map (NBM) dan Pendekatan Antropometri”, *Jurnal Universitas Tanjungpura*, Vol. 1, No. 3, hal. 1-6.
- Altunkaya, Arzu., dan Vural Gökmen. (2009), “Effect of Various Anti-Browning Agents on Phenolic Compounds Profile of Fresh Lettuce (*L. sativa*)”, *Journal of Food Chemistry*, Vol.117, hal. 122 – 126.
- Badan Pusat Statistik. (2019). Ekspor Lada Putih menurut Negara Tujuan Utama, 2012-2018. [online] tersedia di : <https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/25/2023/ekspor-lada-putih-menurut-negara-tujuan-utama-2012-2018.html> [ diakses pada tanggal 7 Januari 2020].
- Badan Standarisasi Nasional. (2017). Tentang SNI. [online] tersedia di : [https://bsn.go.id/main/sni/isi\\_sni/5](https://bsn.go.id/main/sni/isi_sni/5) [diakses pada tanggal dilihat 29 Desember 2019].
- Departemen Pertanian. (2010). Luas areal, produksi, dan produktivitas Ladam. [online] tersedia di : [http://database.deptan.go.id/bdsp/hasil\\_ind.asp](http://database.deptan.go.id/bdsp/hasil_ind.asp) [diakses pada tanggal 29 Desember 2019].
- Dinas Perkebunan Provinsi Kalimantan Timur. (2019), Lada. [online] tersedia di : <https://disbun.kaltimprov.go.id/artikel/lada> [diakses pada tanggal 29 Desember 2019].
- Feriadi. (2016). Teknologi Pengolahan Lada Putih. [online] tersedia di : <http://babel.litbang.pertanian.go.id/index.php/sdm-2/15-info-teknologi/441-lada-putih> [diakses pada tanggal 29 Desember 2019].
- Gillian S. Holmes. (2013). Pepper. [online] tersedia di : <http://www.madehow.com/Volume-5/Pepper.html> [diakses pada tanggal 29 Desember 2019].

Hidayat, Tatang, Nanan Nurdjannah, dan Sri Usmiati. (2009), “Analisis Teknis Dan Finansial Paket Teknologi Pengolahan Lada Putih (White Pepper) Semi Mekanis”, *Bul. Littro*, Vol. 20, No. 1, hal. 77 – 91.

*International Pepper Community*.(2017). *Grades Of Treated Whole Pepper, Black and White*. [online] tersedia di : [http://www.ipcnet.org/n/technical/index.php?path=technical&page=ipc\\_twp](http://www.ipcnet.org/n/technical/index.php?path=technical&page=ipc_twp) [diakses pada tanggal 12 Juli 2020].

Jalur Rempah Nusantara. (2017). Proses Pengolahan Lada Menjadi Lada Hitam dan Lada Putih. [online] tersedia di : <https://jalurrempah.kompas.id/baca/2017/07/12/proses-pengolahan-lada-menjadi-lada-hitam-dan-lada-putih/> [diakses pada tanggal 27 Desember 2019].

Kadin Indonesia. (2019). Pedoman Teknologi Pengolahan Lada. [online] tersedia di : [http://www.kadin-indonesia.or.id/id/doc/UKM\\_Teknologi\\_Lada.pdf](http://www.kadin-indonesia.or.id/id/doc/UKM_Teknologi_Lada.pdf) [diakses pada tanggal 27 Desember 2019].

Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2017). Produksi dan Ekspor Lada Meningkat, Kementerian Optimis Rempah Kembali Berjaya. [online] tersedia di : <https://pertanian.go.id/home/?show=news&act=view &id=2243> [diakses pada tanggal 29 Desember 2019].

Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2019). Data Lima Tahun Terakhir. [online] tersedia di : <https://www.pertanian.go.id/home/?show=page &act=view&id=61> [diakses pada tanggal 29 Desember 2019].

Lu, Shengmin., Yaguang Luo, Ellen Turner, dan Hao Feng. (2007), “Efficacy of Sodium Chlorite as an Inhibitor of Enzymatic Browning in Apple Slices”, *Journal of Food Chemistry*, Vol. 104, hal. 824 – 829.

Mangalakumari, C.K., V.P. Sreedharan, and A.G. Mathew. (1983), “Studies on blackening of pepper (*Piper nigrum*) during dehydration”, *Journal of Food Science* 48 (2), hal. 604-606.

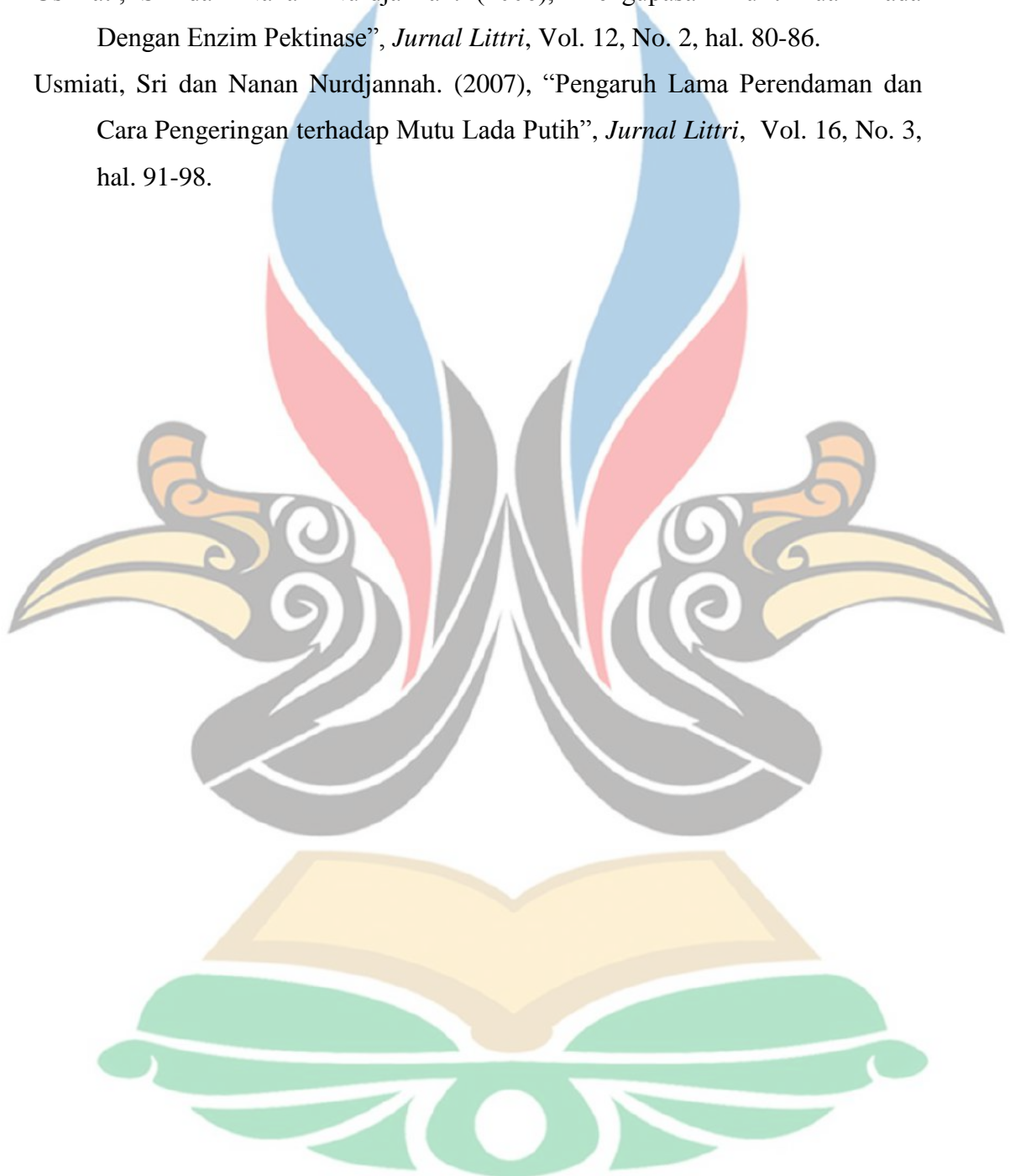
Mansjur A. (1980), *Budidaya Tanaman Lada dan Kopi*, Unit Penataran Institut Pertanian Bogor, Jakarta.

- Mediatani.co. (2017). Kisah Sukses Petani Lada Inspiratif Bisa Kantongi 6 M Per Bulan. [online] tersedia di : <https://mediatani.co/kisah-sukses-petani-lada/> [diakses pada tanggal 29 Desember 2019].
- Nurdjannah, Nanan. (2005), "Use of Anioxidant to Inhibit Browning on White Pepper Decorticating Process", *Jurnal Littri*, Vol. 11, No. 2, hal. 78-84.
- Nurdjannah, Nanan dan Hoerudin. (2007), "Pengaruh Perbandingan Berat Buah Lada Dengan Air Dan Waktu Pemplansiran Terhadap Mutu Lada Hitam Yang Dihasilkan", *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. Vol. 3.
- Nurdjannah, Nanan dan Hoerudin. (2008), "Pengaruh Perendaman Dalam Asam Organik Dan Metoda Pengeringan Terhadap Mutu Lada Hijau Kering", *Bul. Litro*. Vol. XIX, No. 2, hal. 281 – 296.
- Purseglove. J.W, E. G. Brown, C. L. Green dan S. R. J. Robbins. (1981), *Spice Vol II*, Longman, London.
- Risfaheri, Djajeng Sumangat, Yuyun Yuningsih dan Ira Mulyawanti, (2005), "Pengaruh Perlakuan Perendaman Dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Mutu Lada Putih Yang Diolah Secara Mekanis", Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian, Universitas Juanda, Ciawi, Bogor
- Rismunandar, M. H. Riski. (2003), *Lada Budi Daya Dan Tata Niaga*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rukmana, R. 2003. *Tanaman Perkebunan: Usaha Tani Lada Perdu*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. Hal 7.
- Sarpian. (2003), *Padoman Berkebun Lada dan Analisis Usaha Tani*, Kanisius, Yogyakarta.
- Soebtrianasari, D. (2008). Analisis Penawaran dan Permintaan Lada Putih Indonesia di Pasar Internasional. Skripsi. Program Studi Manajemen Agribisnis. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suwarto, (2003), *Lada*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Syakir, Muhammad., Tatang Hidayat, dan Ria Maya. (2017), "Karakteristik Mutu Lada Putih Butiran Dan Bubuk Yang Dihasilkan Melalui Pengolahan Semi Mekanis Di Tingkat Petani", *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* ,Vol. 14, No. 3, hal. 134 – 143.

Swallow Globe Brand. (2020), Pektin, Apakah Sama Dengan Gelatin Atau Jelly?.  
[online] tersedia di : <https://swallow-globe.co.id/main/pektin-apakah-sama-dengan-gelatin-atau-jelly/> [diakses pada tanggal 23 Juni 2020].

Usmiati, Sri dan Nanan Nurdjannah. (2006), “Pengupasan Kulit Buah Lada Dengan Enzim Pektinase”, *Jurnal Littri*, Vol. 12, No. 2, hal. 80-86.

Usmiati, Sri dan Nanan Nurdjannah. (2007), “Pengaruh Lama Perendaman dan Cara Pengeringan terhadap Mutu Lada Putih”, *Jurnal Littri*, Vol. 16, No. 3, hal. 91-98.



[www.itk.ac.id](http://www.itk.ac.id)