

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Arsa, M. 2016. Modul Proses Pencokelatan (*Browning Process*) Pada Bahan Pangan. Denpasar : Universitas Udayana.
- Asih, L.D, dan Maya W. 2016. Meminimumkan jumlah kalori di dalam tubuh dengan memperhitungkan asupan makanan dan aktivitas menggunakan *Linear Programming*. *Ekologi* 16(1):38-44.
- Astuti, S., Zulferiyenni., dan Ni N.Y. 2015. Pengaruh formulasi sukrosa dan sirup glukosa terhadap sifat kimia dan sensori permen susu kedelai. *Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 20(1): 25-37.
- Berliana, D., Shintawati., Sudiyo, dan Agizka R.S. 2019. Peningkatan nilai tambah lada melalui diversifikasi pengolahan sebagai upaya penguatan subsektor hilir di Lampung Timur. Di dalam Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian , IPTEKS, Politeknik Negeri Lampung; 07 November 2019. hlm 28-33.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional, 2008. SNI 3547.2-2008 tentang Kembang Gula, Bagian 2: Lunak. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional, 1987. SNI 0025-1987-B tentang Oleoresin Lada Hitam. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet. G.h., dan Wotton, M. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Damanik, A.P., Edy H., dan Rokhani H. 2022. Penerapan metode ekstraksi microwave untuk meningkatkan rendemen dan mutu oleoresin lada putih (*Piper nigrum* L). *Keteknikan Pertanian* 10(1):21-28.
- Dwiananta, S., Bara Y., dan Rohula U. 2022. Karakteristik *hard candy* minyak atsiri daun kemangi (*Ocimum basilicum* L.) dengan penambahan ekstrak daun kersen (*Muntingia calabura* L.). *Agrointek* 16(1): 1-9.
- Engka, D.L. 2016. Pengaruh konsentrasi sukrosa dan sirup glukosa terhadap sifat kimia dan sensori permen keras belimbing waluh (*Averrhoa bilimbi*. L). *Teknologi Pertanian* 4(1): 1-9.

- Febri. 2021. Piperine: Manfaat, Efek Samping dan Dosis yang Dibutuhkan. [Internet]. Tersedia pada : <https://www.sfidn.com/article/post/piperine-manfaat-efek-samping-dan-dosis-yang-dibutuhkan#> [2 Februari 2023].
- Febriyanti, A.P., Siti J.I., dan Susanti. 2020. Penetapan kadar piperin dalam ekstrak buah lada hitam (*Piper nigrum* Linn.) menggunakan *liquid chromatography tandem mass spectrometry* (LC-MS). *Ilmiah Farmasi Farmasyifa* 1(2): 69
- Fitriyana, L., Irmayanti., P.M., dan Virna M. 2018. Ekstraksi oleoresin lada hitam secara maserasi menggunakan metode permukaan respon. *Serambi Engineering* 3(1): 215-221.
- Harahap, S.B. 2010. Pengaruh perbandingan konsentrasi sukrosa dengan sirup glukosa dan lama pemasakan terhadap mutu kembang gula kelapa. [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Harborne, J.B. 1987. Metode Fitokimia. Penerbit ITB. Bandung. Hal.6.
- Hikmawanti, N.P.E., Hariyanti H., Cahya A., dan Vesya P.V. 2016. Kandungan piperin dalam ekstrak buah lada hitam dan buah lada putih dengan variasi konsentrasi etanol menggunakan metode KLT-Densitometri. *Media Farmasi* 13(2): 173-185.
- Hutami, R., Dwi A.N., dan Aulia J. 2021. Antioxidant activity, sensory, chemical and microbiology characteristic of muntok white pepper (*Piper nigrum* Linn) hard candy. *Indonesian Journal of Applied Research* 2(1): 14-27.
- Izah, L.N. 2022. Karakteristik sensori dan kimia permen keras daun kenikir (*cosmos caudatus* Kunth.) dan jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*). [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Joana, A. 2020. Karakteristik mutu permen keras dengan penambahan lada putih (*Piper nigrum* L.) Bangka. [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- [Kementan] Kementerian Pertanian. 2017. Produksi dan Ekspor Lada Meningkat, Kementan Optimis Rempah Kembali Berjaya. [Internet]. Tersedia pada: <https://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=2243#:~:text=Suwandi%20menyebutkan%20terdapat%205%20provinsi.nasional%20sebesar%2058%2C32%20persen> [14 Juli 2022].

- Kolhe, S.R., Borole, P., dan Patel. 2011. Extraction and evaluation of piperine from pipee nigrum Linn. *International Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology* 2(2):144-149
- Lakshmi, dan Chaitanya. 2014. Food Coloring: The Natur Way. *Research Journal of Chemical Science* 4(2): 87-96.
- Lukas, A., Wahyu P., dan Ahmad Y.R. 2011. *Soft candy* dari bahan aktif oleoresin temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Sains dan Teknologi Indonesia* 13(3): 151-158.
- Mandei, J. H. 2014. Komposisi beberapa senyawa gula dalam pembuatan permen keras dari buah pala. *Penelitian Teknologi Industri* 6(1): 1-10.
- Mulyakin, S. 2020. Kajian penambahan gula pasir terhadap sifat kimia dan organoleptik sirup kersen. [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Mataram, Matram.
- Nurjulianti, F.L. 2021. Penentuan umur simpan permen keras lada putih (Piper nigrum Linn) Bangka dengan metode Q<sub>10</sub>. [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- [Permenkes] Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Meteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28/2019 tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia, Jakarta
- [Persagi] Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2010. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Pujilestari, S. dan Irnawati A. 2017. Mutu permen keras dengan konsentrasi ekstrak teh hijau yang berbeda. *Konversi* 6(2): 55-63.
- Rahayu, W.P. 2001. Penentuan Praktikum Penilaian Organoleptik. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Risfaheri. 2016. Diversifikasi produk lada (Piper nigrum) untuk peningkatan nilai tambah. *Buletin Teknologi Pascapnen* 8(1):15-26.
- Rizaty, M.A. 2021. Bangka Belitung jadi penghasil lada terbesar nasional. [Internet]. Tersedia pada : <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/05/14/bangka-belitung-jadi-penghasil-lada-terbesar-nasional> [14Juli 2022].
- Sari, A.Y. 2021. Studi model kinetika ekstraksi oleoresin lada (Piper nigrum L.)

berbantu ultrasonik. [Tesis]. Program Studi Teknologi Pascapanen, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Sari, M.E. 2020. Pengaruh paparan gelombang ultrasonik pada ekstraksi daun kemangi dan daun sirih terhadap senyawa flavonoid. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, Malang.

Shamkuwar, B. 2013. *Evaluation of active cinsistuent of piper nigrum in Diarrhoe*. Government College of Pharmacy. India.

Siswanto, Y., Evy S., Nani I., dan Felycia E.S. 2007. Pengaruh suhu pemasakan dan laju penambahan air terhadap distrisbusi waktu tinggal permen *jelly* dalam *single screw extruder*. *Widya Teknik* 6(01): 32-41.

Sudarmadji, S., Haryono B., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.

Sulhatun., Jalaludin., dan Tisari. 2013. Pemanfaatan lada hitam sebagai bahan baku pembuatan oleoresin dengan metode ekstraksi. *Teknologi Kimia Unimal* 2(2): 16-30.

Suwarto. 2013. *Lada*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Swastihayu, D.P. 2014. Kualitas permen keras dengan kombinasi ekstrak seraiwangi (*Cymbopogon nardus* (L.) Randle) dan sari buah lemon (*Citrus limon* (L.) Burm.F.). [Skripsi]. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya. Yogyakarta. Yogyakarta.

Syafi'i, F., Christofaro H.W., dan Budi N. 2016. Optimasi proses pembuatan bubuk oleoresin lada (*Piper nigrum*) melalui proses emulsifikasi dan mikroenkapsulasi. *Agritech* 36(2): 128-136.

Syakir, Muhammad., Tatang H., dan Ria M. 2017. Karakteristik mutu lada putih butiran dan bubuk yang dihasilkan melalui pengolahan semi mekanis di tengah petani. *Penelitian Pasca Panen* 14(3): 134-143.

Utami, R., Kawiji, L.U., dan Nasution M.I.A. 2017. Preservative effects of kaffir lime (*Citrus hystrix* DC) leaves oleoresin incorporation on cassava starch-based edible coating for refrigerated fresh beef. *International Food Research Journal* 24(4):1464-1472.

- Vasavirama, K., dan Upendar, M. 2014. Piperine: A valueble alkaloid from piper species. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Science* 6(4):34-38.
- Wahyuni, T. 2014. Pengaruh perbandingan sari buah markisa dengan pepaya dan konsentrasi gula terhadap mutu permen (*hard candy*). *Teknologi dan Industri Pangan* 2(2): 125-135.
- Wicaksono, C.D.G., Nugroho C., Bayu K., dan Kun H. 2019. Kajian pembuatan permen lunak Rosella rendah glukosa dengan ekstrak Daun Stevia. Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek (SNPBS) ke-IV. P-ISSN:2527-533X.
- Widiastuti, T. 2004. Penetapan kadar piperin dalam serbuk lada putih (*Piperis albi fructus*) secara spektrofotometri ultra violet dengan metilen biru sebagai satndar internal. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wirani M. 2017. Pengaruh suhu pemasakan terhadap karakteristik kimia dan sensori permen hard candy dengan ekstrak daun sirsak (*Annona muricata L.*) serta penentuan umur simpan produk [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Univeristas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Zuhrotun, R.K.B.A. 2018. Potensi khasiat obat tanaman marga piper : *Piper nigrum L.*, *Piper retrofractum Vahl.*, *Piper betle Linn.*, *Piper cubeba L.* dan *Piper crocatum Ruiz & Pav.* *Farmaka* 16(3): 204-212.