

DAFTAR PUSTAKA

- Amanda, N. A., Syahrani, A. N., Erliyanti, N., Panjaitan, R., Pujiastuti, C., & Soemargono, S. (2023). Ekstraksi Lada Hitam (*Piper nigrum* L.) Menggunakan Metode *Ultrasound-Assisted Extraction: Extraction of Black Pepper (Piper nigrum L.) Using Ultrasound-Assisted Extraction Method*. *Jurnal Rekayasa Bahan Alam dan Energi Berkelanjutan*, 7(2), 8-15.
- Ananingsih, V. K., & Soedarini, B. (2020). Ekstraksi Oleoresin Biji Pala. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Arief, R. W., Mustikawati, D. R., & Asnawi, R. (2020). Karakteristik Mutu Lada Hitam dan Lada Putih dari Beberapa Kabupaten Sentra Lada di Lampung.
- Badan Standarisasi Nasional. (1987). Oleoresin Lada Hitam. SNI 01-0025-1987 Oleoresin Lada Hitam. Jakarta.
- Badriyah, L., & Fariyah, D. (2022). Optimalisasi Ekstraksi Kulit Bawang Merah (*Allium cepa* L) Menggunakan Metode Maserasi. *Jurnal Sintesis: Penelitian Sains, Terapan dan Analisisnya*, 3(1), 30-37.
- Berliana, D., Shintawati, S., Sudiyo, S., & Supriyatna, A. R. (2019). Peningkatan Nilai Tambah Lada Melalui Diversifikasi Pengolahan Sebagai Upaya Penguatan Subsektor Hilir di Lampung Timur.
- Evizal, R. (2023). Pengelolaan Perkebunan Lada.
- Fitriyana, L., Irmayanti, I., Sari, P. M., & Muhardina, V. (2018). Ekstraksi Oleoresin Lada Hitam Secara Maserasi Menggunakan Metode Permukaan Respon. 3(1).
- Hardiansyah, A., Bakce, D., & Tety, E. (2015). Analisis keunggulan komparatif lada Indonesia di pasar internasional. 7(2), 85-93.
- Hikmawanti, N. P. E., Hariyanti, C. A., & Viransa, V. P. (2016). Kandungan Piperin dalam Ekstrak Buah Lada Hitam Dan Buah Lada Putih (*Piper nigrum* L.) yang Diekstraksi dengan Variasi Konsentrasi Etanol menggunakan Metode KLT-densitometri. 13(2), 173-185.
- Ismah, L. (2019). Isolasi Minyak Atsiri Buah Lada Hitam (*Piper nigrum* L.) Dari Takengon dan Identifikasi dengan Menggunakan Kromatografi Gas.
- Istiqomah, I. (2022). Skripsi: Optimasi Metode Ekstraksi Zat Pewarna Alami dalam Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) dengan Metode *Ultrasound Assisted Extraction* (Uae).
- Kusumawardhani, A. R., Dwiyanti, S. P., Nafisa, S., Hidayat, S., Zahra, A. A., & Mierza, V. (2022). Review Jurnal: Isolasi Senyawa Minyak Atsiri dari Tanaman Lada Hitam (*Piper nigrum* L.) dan Sereh Wangi (*Cymbopogon winterianus* Jowitt). *Jurnal Pendidikan dan Konseling (JPDK)*, 4(6), 11746-11755.

- Levita, J., Simanjuntak, N. dan Subarnas, A. (2019) Biopiperin Terinklusi dan Aktivitas Antiinflamasi *Piperin*, JSTFI, 8(1), pp. 9–15.
- Liu, H., Zheng, J., Liu, P., dan Zeng, F. 2018. *Pulverizing processes affect the chemical quality and thermal property of black, white, and green pepper (Piper nigrum L.)*. *Journal of Food Science and Technology*, 55(6). <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3128-8>
- Maharaj, S., dan McGaw, D. 2020. *Mathematical model for the removal of essential oil constituents during steam distillation extraction*. *Processes*, 8(4), 1±13. <https://doi.org/10.3390/PR8040400>
- Mariam, T. P. (2023). Uji Aktivitas Antidiare Fraksi Larut dan Tidak Larut Etil Asetat Ekstrak Etanolik Buah Lada Hitam (*Piper nigrum L*) pada Tikus Putih Galur Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*) yang diinduksi dengan Minyak Jarak (*Oleum ricini*).
- Meliyana, R., Zakaria, W. A., & Nurmayasari, I. (2013). Daya saing lada hitam di Kecamatan Abung Tinggi Kabupaten Lampung Utara. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 1(4), 271-277.
- Nie, Y., Pan, Y., Jiang, Y., Yuan, R., Zhu, Y., Zhang, Z. (22 Maret 2023). Evaluasi stabilitas dan bioaktivitas nanoemulsi minyak atsiri lada hitam. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC10070607/>
- Rahmalia, D., Zakaria, W. A., Endaryanto, T., Indah, L. S. M., Seta, A. P., & Erwanto, E. (2023). Strategi Pengembangan Agribisnis Lada Hitam Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 11(1), 32.
- Risfaheri. (2016). Diversifikasi produk lada (*Piper nigrum*) untuk peningkatan nilai tambah. *Buletin Teknologi Pascapanen*. 8(1):15-26.
- Rosa, D., Primiani, C. N., Bhagawan, W. S., & Pujiati, P. (2023). Rendemen ekstrak etanol daun genitri (*Elaeocarpus ganitrus*) dari Magetan. In *Prosiding Seminar Nasional Program Studi Farmasi UNIPMA (SNAPFARMA)* (Vol. 1, No. 1, pp. 146-153).
- Sampepana, E., Rinaldi, A., Nurwidayati, T., & Saputro, S. H. (2020). Kadar Air, Piperin dan Minyak Atsiri Lada Produk UKM Samboja, UKM Bontang dan di Pasaran Samarinda. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 275-283.
- Senduk, T. W., Montolalu, L. A. D. Y., Dotulong, V., Ratulangi, S., & Bahu, K. U. (2020). Rendemen ekstrak air rebusan daun tua mangrove *Sonneratia alba*. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Tropis*, 11(1), 9-15.
- Sulhatun, S., Jalaluddin, J., & Tisara, T. (2017). Pemanfaatan Lada Hitam sebagai Bahan Baku Pembuatan Oleoresin dengan Metode Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 2(2), 16-30.
- Tetti, M. (2014). Ekstraksi, pemisahan senyawa, dan identifikasi senyawa aktif. *Jurnal Kesehatan*, 7(2).
- Zakariah, M. A., Afriani, V., & Zakariah, K. M. (2020). Metodologi Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, *Action Research, Research And Development (RnD)*. Yayasan Pondok Pesantren Al Mawaddah Warrahmah Kolaka.