

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 1987. SNI. 0025-1987. Oleoresin Lada Hitam. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI. 01-3709-1995. Rempah-Rempah Bubuk. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI. 0004-2013. Lada Putih. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Basri, S. 1996. Kamus Kimia. Jakarta: Penerbit Rineka Cipta.
- Borges, P. and Pino J. 1993. Preparation of Black Pepper Oleoresin by Alcohol Extraction. Jurnal. Food Industry Research Institute. Cuba.
- Chien, a, I.L., Teng Y., Huang, H.P., Tang, Y.T., 2005, Design and Control of an Ethyl Acetate Process: Coupled Reactor/Column Configuration, Journal of Process Control 435–449.
- de Guzman, C.C. and Siemonsma, J.S. 1999. Plant Resources of South-East Asia No.13. Spices. Netherlands: Backhuys Publisher Leiden.
- Dewi, S.R. Wahyunanto A.N. Yusuf H. Ghallisa K.N. 2015. Karakterisasi Ekstrak Etanolik Daun Sirih Merah. Prosiding Seminar Nasional PERTETA 2015. Makassar.
- Dhas, P.H.A. and Korikanthimath. 2003. Processing and Quality of Black Pepper – a review. Journal of Spices and Aromatic Crops. India.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2014. Statistik Perkebunan Indonesia : Lada. Jakarta. Kementerian Pertanian.
- Douglas, M., Heyes J. and Smallfield B. 2005. Herbs, Spices And Essential Oils. Italy: FAO.
- Dutia, P, 2004, Ethyl Acetate: A Techno-Commercial Profile, Chemical Weekly, pp: 179-186.
- Fakhrurrozy, H. 2012. Skripsi Efektivitas Emulsifiable Concentrate (Ec) Berbasis Ekstrak Daun Mindi (*Melia Azedarach L.*) Dalam Mengurangi Kerusakan Beras Akibat Serangan *Sitophilus Zeamais* Motsch Selama Penyimpanan. Bogor. IPB
- Faressi, F. R.. 2018. Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Rendemen dan Mutu Oleoresin Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*). Skripsi. Jatinangor. Unpad

- Fauzana, D.L. 2010. Perbandingan Metode Maserasi, Remaserasi, Perkolasi Dan Reperkolasi Terhadap Rendemen Ekstrak Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb.*). Skripsi. Bogor. IPB.
- Fitriyana, L., Irmayanti, Sari P.M., Muhardina V. 2017. Ekstraksi Oleoresin Lada Hitam Secara Maserasi Menggunakan Metode Permukaan Respon. *Jurnal Serambi Engineering* Vol. 3 No.1
- Guenther, E. 2006. Minyak Atsiri. Jakarta: UI Press
- Hakim, L. 2015. Rempah Dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-kebugaran. Yogyakarta: Diandra Creative
- Haryati. 2013. Rempah-Rempah dan Bahan Penyegar. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Harborne, J.B. 1987. Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan. Bandung: ITB.
- Heath, J.B. dan Reinessius G. 1987. Flavor Chemistry and Technology. New York: Van Nostrand Reinhold Co.
- Herudiyanto, M. S., & Indiarto, R. (2008). Teknologi Pengolahan Rempah-rempah : Panduan Singkat dan Populer Pengolahan Rempah-rempah. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Hikmawanti, N.P.E., Hariyanti, Aulia, C. dan 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. *Jurnal Media Farmasi* Vol. 13 No. 2 : 173-185.
- Houghton, P.J., Amala R. 1998. Laboratory Handbook for the Fractionation of Natural Extracts. London: Springer-Science+Business Media.
- International Pepper Community, 2005. Pepper news and market review. 3 p
- Istiqomah, 2013, Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi dan Sokletasi terhadap Kadar Piperin Buah Cabe Jawa (*Piperis retfofracti fructus*), Skripsi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Ketaren, S. 1985. Pengantar Teknologi Minyak Atsiri. Jakarta : Balai Pustaka.
- Khasanah, L.U., Anandhito B.K., Rachmawaty T., Utami R., Manuhara G.J. 2015. Pengaruh Rasio Bahan Penyalut Maltodekstrin, Gum Arab, Dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Mikrokapsul Oleoresin Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). Surakarta. *Jurnal Agritech USM*.

- Kier, L.B. 1980. Quantitation of Solvent Polarity Based on Molecular Structure. *Journal of Pharmaceutical Sciences* Volume 70. Virginia.
- Kolhe, S.R., P. Borole, dan U. Patel. 2011. Extraction and Evaluation of Piperine from *Piper nigrum* Linn. *International Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology*. 2: 144-9.
- Kurniawan A.D. 2006. Pengujian Aktivitas dan Mekanisme Antioksidan Ekstrak Gingseng Jawa. FTP UNIBRAW. Malang.
- Meidawati, F. 2012. Pengaruh Penggunaan Pelarut Etanol, Aseton, dan Heksan dengan Metode Soxhlet terhadap Karakteristik Ekstrak Oleoresin Cabai Merah. Skripsi. FTIP UNPAD. Jatinangor.
- Melwita, E., Fatmawati, dan Oktaviani.S. 2014. Ekstraksi Minyak Biji Kapuk dengan Metode Ekstraksi Soxhlet. *Jurnal Teknik Kimia* Vol.20 No.1. Universitas Sriwijaya.
- Merckmillipore. 2018. http://www.merckmillipore.com/ID/id/product/Ethylacetate,MDA_CHEM-109623 (diakses pada Januari 2019)
- MSDS Acetone. ScienceLab.com. Diakses pada 1 Mei 2018.
- MSDS Ethanol. ScienceLab.com. Diakses pada 1 Mei 2018.
- Neamah, A.I. 2017. Acetone Production. Article Western Michigan University
- Nagavekar N., Singhal R.S. 2017. Enhanced Extraction Of Oleoresin From *Piper Nigrum* By Supercritical Carbon Dioxide Using Ethanol As A Co-Solvent And Its Bioactivity Profile. *India. Journal Of Food Process Engineering*.
- Nasrullah, F. 2010. Pengaruh Komposisi Bahan Pengkapsul terhadap Kualitas Mikrokapsul Oleoresin Lada Hitam (*Piper nigrum* L). Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nurdjannah, N and A. Dhalimi, 1998. Enhancement of white pepper, Indonesian experiences. *International News Bulletin. International Pepper Community*. 22 (1) : 28 – 37.
- Nurdjannah, N. 2002. Diversifikasi Produk Lada. Monograf Tanaman Lada. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat, Bogor.
- Nurdjannah, N., 2005. Use of antioxidant to inhibit browning on white pepper decorticating process. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri* 11 (2) : 78 – 84.

- Nurdjannah, N., and T. Hidayat, 2006. Mechanical pepper processing and its Application in East Kalimantan. Focus on Pepper (*Piper nigrum* L.) Journal of the Pepper Industry, International Pepper Community.
- Nuryani, Y. 1996. Klasifikasi dan Karakteristik Tanaman Lada. Monograf Tanaman Lada. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat, Balai Penelitian Dan Pengembangan Pertanian, Cimanggu, Bogor.
- Parthasarathy, V.A., Zachariah, T.J. 2008. Chemistry Of Spices. India: CAB International.
- Premi, B. R. 2000. Essential Oils and Oleoresins in India. Beverage and Food World 27(4), 12-19
- Purseglove, J. W., E. G. Brown, C. L. Green, and S. R. J. Robins. 1987. Spices Vol I. New York: Longman Inc. 10-99
- Risfaheri, 2012. Diversifikasi Produk Lada (*Piper nigrum*) untuk Peningkatan Nilai Tambah. Buletin Teknologi Pasca panen Pertanian Vol 8 (1). Balai pengkajian Teknologi Pertanian Kepulauan Bangka Belitung.
- Rismunandar. 2007. Lada, Budidaya dan Tantangannya. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Saifudin, Azis. 2011. Standarisasi Bahan Obat Alam. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sarker, S. D., Z. Latif, dan A. I. Gray. 2006. Natural Products Isolation, 2nd ed. Humana Press Inc., New Jersey.
- Setyaningrum, L.W. 2013. Ekstraksi Oleoresin Capsaicin dari Cabai Merah, Cabai Keriting dan Cabai Rawit. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Schefflan, L., Morris B.J. 1983. The Handbook of Solvent. New York: D. Van Nostrand Comp. Inc.
- Simanjuntak, M. 2008. Ekstraksi dan Fraksinasi Komponen Ekstrak Daun Tumbuhan Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) serta Pengujian Efek Sediaan Krim Terhadap Penyembuhan Luka Bakar. Skripsi. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sletser, C. S. 1995. Sensory Evaluation. Dalam : Kramel, B. S., dan C. E. Stauffer. Advantages in Baking Technology. Blakie Academic and Profesional, Glasgow.
- Sudiby, A. dan Helmud P.S. 2009. Pengaruh Tingkat Konsentrasi Oleoresin dan Komposisi Penyalut terhadap Mikroenkapsulasi Oleoresin Lada Menggunakan *Spray Drying*. Jurnal Agro-Based Industri Vol. 26. Bogor.

- Syafi'i, F., Wijaya C. H., Nurtama B. 2016. Optimasi Proses Pembuatan Bubuk Oleoresin Lada (*Piper Nigrum*) Melalui Proses Emulsifikasi Dan Mikroenkapsulasi. Bogor. Jurnal Agritech IPB.
- Synder, L.R. 1978. Classification of the Solvent Properties of Common Liquids. *Journal of Chromatographic Science* Vol 16. New York.
- Tjitrosoepomo, G. 2004. Taksonomi Tumbuhan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- USDA SR 21. 2008. USDA National Nutrient Database for Standar Reference. <http://nutritiondata.self.com/facts/spices-and-herbs/202/2>. Diakses pada 1 Mei 2018.
- Voight, R. 1994 Buku Pelajaran Teknologi Farmasi. Soendari N.S. Penerjemah. Yogyakarta: Gajahmada University Press. Terjemahan dari *Farmacy Technologies*.
- Winarno, FG, Agustinah W. 2007. Pengantar Bioteknologi. Ed.rev. Bogor: Mbrio Press.
- Winarti, C. dan Nurdjanah, N., 2007, Peluang Tanaman Rempah dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional, *Jurnal Litbang Pertanian*.
- Yuliani, S., Desmawarni dan Harimurni, N. (2007). Pengaruh laju alir umpan dan suhu inlet spray drying pada karakterisasi mikrokapsul oleoresin jahe. *Jurnal Pascapanen* 4(1): 18-26.

RIWAYAT HIDUP

Nama Lengkap : Muhammad Reza Dahlevi
Tempat Tanggal Lahir: Jakarta, 6 Oktober 1997
Jenis Kelamin : Laki – Laki
Nama Ayah : M. Dahlan
Nama Ibu : Iis Wiarsih
Anak ke- : 2 dari 3 bersaudara
Agama : Islam
Alamat Rumah : Permata Hijau Permai Blok J1 No.8 Kaliabang Tengah,
Bekasi Utara, Kota Bekasi
No. Telepon/HP : 08322161411
Email : Dahlevi@gmail.com



I. RIWAYAT PENDIDIKAN

JENJANG PENDIDIKAN	NAMA INSTANSI	PERIODE
SD	SDIT Taufiqurrahman	2003-2009
SMP	SMPN 5 Kota Bekasi	2009-2012
SMA	SMAN 1 Kota Bekasi	2012-2015
Perguruan Tinggi	Universitas Padjadjaran	2015-2019

II. RIWAYAT PELATIHAN

INSTITUSI PENYELENGGARA	NAMA KEGIATAN	TAHUN
Himatipan UNPAD	<i>Good Laboratory Practices (GLP)</i>	2018
Himatipan UNPAD	<i>Pelatihan SPSS (Statistical Product and Service Solution)</i>	2018

III. RIWAYAT ORGANISASI

NAMA LEMBAGA	JABATAN	TAHUN
HIMATIPAN FTIP	Staff Bidang Kaderisasi	2017
HIMATIPAN FTIP	Staff Bidang Kaderisasi	2018

IV. RIWAYAT KEPANITIAAN

NAMA KEGIATAN	JABATAN	TAHUN
SPEKTA 2016	Ketua Bidang Komisi Disiplin	2016
SPARTA 2016	Anggota Bidang Tata Tertib	2016
SPARTA 2017	Anggota Bidang Keamanan dan Asesor	2016
Fooderation	Anggota Bidang Hubungan Masyarakat	2017
Univation	Anggota Bidang Keamanan	2016
Univation	Anggota Bidang Marketing	2017
Aksara	Ketua Bidang Keamanan	2016
LDK Spekta	Ketua Pelaksana	2017

V. PENGALAMAN KERJA

PENGALAMAN	TEMPAT	TAHUN
Asisten Praktikum Nano Teknologi	Departemen Teknologi Industri Pangan Unpad	2018
Praktek Kerja Lapang	Quality Controll PT. ISM Bogasari Flour Mills	2018
Asisten Praktikum Perancangan dan Manajemen Pabrik	Departemen Teknologi Industri Pangan Unpad	2019