

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E., Budu, A. S., Brown, H. M., Takrama, J. F., dan Akomanyl. 2014. Changes in Biochemical and Physico-Chemical Qualities during Drying of Pulp Pre-Conditioned and Fermented Cocoa (*Theobroma cacao*) Beans. *Journal of Nutritional Health and Food Science*, 2(3), 1–6.
- Afriyeni, Y., N. Nazir, Periadnadi, dan Jumjunidang. 2013. Jenis-Jenis Jamur pada Pembusukan Buah Kakao (*Theobroma cacao L.*) di Sumatera Barat. *Jurnal. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Andalas*. 2 (2) : 124-129.
- Amalia, N. 2013. Identifikasi Jamur *Aspergillus flavus* Pada Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L*) Yang Dijual Di Pasar Kodim. *Jurnal Analis Kesehatan klinikal Sains*.1(1) : 1-10.
- Anita-Sari, I., Susilo, A. W., dan Yusianto. 2013. Metode Penentuan Warna Biji dalam Seleksi Klon Unggul Kakao Mulia. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia: Jember.
- Aritika, R. 2019. Gambaran Kapang Pada Gula Merah Yang Dijual Di Pasar Kopindo Kota Metro Tahun 2019. Diploma Thesis. Politeknik Kesehatan Tanjungkarang.
- Antonius, S. 2016. Pengaruh Berbagai Dosis Ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) dan Frekuensi Pengadukan Saat Fermentasi Terhadap Kualitas Biji (*Theobroma cacao L.*). Skripsi thesis. STIPER DHARMA WACANA METRO.
- Arinata, N., Yulianti, N. L., dan Arda, G. 2019. Pengaruh Variasi Dimensi Wadah dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Kering Hasil Fermentasi. *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 8(2), 211-222.
- Ariyanti, M., Ramlah, S., dan Yumas, M. 2019. PENGARUH LAMA FERMENTASI DAN PENGEPRESAN BERULANG TERHADAP MUTU BUBUK KAKAO. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(1), 21-27.
- Ariyanti, M., 2017. Pengaruh Pengepresan Berulang Terhadap Kadar Lemak Kakao Bubuk. *Jurnal Rekayasa dan Teknologi Industri*. Vol. 7 Desember. Balai Besar Industri Hasil Perkebunan Makassar.
- Aryani, N., Yulianti, N., dan Arda, G. 2018. Karakteristik Biji Kakao Hasil Fermentasi Kapasitas Kecil dengan Jenis Wadah dan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 6(1), 17-24.
- Badan Pusat Statistik. 2016. Produksi Tanaman Kakao Indonesia 2012-2015 (Ton). <https://www.bps.go.id/index.php/publikasi/index?Publikasi%5BTahunJudul%5D=&Publikasi%5BKataKunci%5D=kakao&yt0=Tampilkan> [1 Desember 2020].

- Bustami. 2011. *Penjaminan Mutu Pelayanan & Akseptabilitasnya*. Jakarta: Erlangga.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 2323:2008. Syarat Mutu Biji Kakao. *Badan Standarisasi Nasional : Jakarta*.
- Campos-vega, R., Nieto-figueroa, K. H. dan Oomah, B. D. 2018. Cocoa (*Theobroma cacao* L.) pod husk: Renewable source of bioactive compounds, *Trends in Food Science & Technology*. Elsevier, 81, 172–184.
- Halim, J. F. 2016. Implementasi Konsep *Addiction in Catchiness* pada Perancangan Interior “Rumah Cokelat” di Surabaya. *Jurnal Intra*.4(2). p: 339-351. Universitas Kristen Petra : Surabaya.
- Hartiningsih, S., Permana, D.G.M. dan Suwasono, S. 2020. Perbandingan Cara Pengolahan Kakao Lindak (*Bulk Cocoa*) pada Perkebunan Besar Negara dan Perkebunan Swasta di Glenmore, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana : Bali.
- Haryadi dan Supriyanto. 2012. Teknologi kakao. *Dalam Teknologi coklat* (hlm. 56). Cetakan pertama. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hatmi, R.U., dan Rustijarno, S. 2012. Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuju SNI Biji Kakao 01 – 2323 – 2008. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Sleman. Yogyakarta.
- Hidaayah, W. 2018. Pengaturan Suhu Pada Pengering Biji Kakao Dengan Menggunakan Kendali PID. Padang: Politeknik Negeri Padang.
- Kadarisman, M. 2014. *Manajemen Kompensasi*. Jakarta : PT. RajaGrafindo Persada.
- Karinawantika, E.I., 2015. Karakteristik Fisik dan Kimia Biji Kakao Hasil Fermentasi Dalam Wadah Karung Plastik di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Kusuma, Y.T.C., Suwasono, S. dan Yuwanti, S. 2013. Pemanfaatan Biji Kakao Inferior Campuran Sebagai Sumber Antioksidan Dan Antibakteri. *Berkala Ilmiah Pertanian* 2: 33-37.
- Mahardika, M. 2019. *Faktor Yang Berhubungan Dengan Keberadaan Kapang Aspergillus sp. Pada Kamar Kos Tanpa Induk Semang Di Kelurahan Sekaran*. Skripsi. Fakultas Ilmu keolahragaan. Universitas Negeri Semarang.
- Mahardika, E. L. 2015. *Karakteristik Fisiko Kimia Biji Kakao (Theobroma cacao L.) Hasil Variasi Jenis Ukuran dan Wadah Fermentasi di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember, Jember.

- Munarso, S.J., K.T. Dewandari, dan I. Rahmawati. 2016. Pengaruh teknik dan waktu fermentasi terhadap mutu biji kakao (*Theobroma cacao* L.). Laporan Hasil Penelitian 2015. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Nurohman, A. 2017. Fisiko Kimia Pada Permen Cokelat Dengan Substitusi Beras Hitam. Desertasi. Pusat dan Sistem Informasi Pertanian. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Paembong, A. 2012. Menganalisa Kadar Polifenol pada Fermentasi Biji Kakao yang Dihasilkan dari Perendaman Larutan Kapur. [Skripsi]. Makasar: Universitas Hasanuddin.
- Permentan No. 51. 2012. "Peraturan Menteri Pertanian Nomor 51/Permentan/Ot.140/9/2012." Jakarta, Indonesia: Menteri Hukum dan HAM Republik Indonesia.
- Rahmi, F., Zulfahrizal, dan Siregar, K. 2017. Analisis Pindah Panas Pada Ruang Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Dengan Menggunakan Kotak Kayu dan *Styrofoam*. Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Rasadi, Y. 2015. Karakteristik Fisik dan Kimia Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Hasil Fermentasi Variasi Wadah Kotak Kayu, Krat Plastik dan Daun Pisang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Skripsi S1. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember, Jember.
- Rinaldo, R., dan Chozin, M.A. 2016. Manajemen Sortasi dan Pemecahan Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.) di Jawa Tengah. Departemen Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sabahannur, N. dan Subaedah. 2016. Kajian mutu biji Kakao petani di Kabupaten Luwu Timur, Soppeng dan Bulukumba. Jurnal Industri Hasil Perkebunan Vol. 11 No.2, Balai Besar Industri Hasil Perkebunan, Badan Penelitian dan Pengembangan Industri, Makassar.
- SCPP-Swisscontact. 2013. Pasca Panen, Kualitas Biji Kakao & Fermentasi. Edited by SCPP-Swisscontact. Medan, Indonesia.
- Siregar T., Riyadi, dan Nuraeni. 2014. Budidaya Cokelat. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sumantri, Hastuty, dan Fitriani. 2016. Penanganan Pascapanen Kakao di Desa Tarobok Kecamatan Baebunta Kabupaten Luwu Utara. Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Cokroaminoto Palopo.
- Wahyudi, T., Pujiyanto dan Misnawi. 2015. Kakao: Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan dan Perdagangan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wardani, P. A. S. K. 2019. *Uji Khamir dan Identifikasi Aspergillus species Pada Kacang Tanah Goreng Bahan Tipat Cantok Di Daerah Wisata Sanur*. Diploma Thesis. Politeknik Kesehatan Denpasar.