

## DAFTAR PUSTAKA

- ADM Cocoa. 2009. *deZaan Cocoa & Chocolate Manual 40th Anniversary Edition*. Archer Daniels Midland Company. Switzerland: ADM Cocoa International.
- Ardhana, M.M. and Fleet, G.H., 2003. *The Microbial Ecology of Cocoa Bean Fermentations in Indonesia*. *International Journal of Food Microbiology* 86: 87-99.
- Badan Litbang Pertanian. 2013. *Teknologi Pengolahan Primer dan Sekunder Biji Kakao*. Edisi 20-26 Maret 2013 No.3499 Tahun XLIII. Jakarta: Sinar Tani.
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2013. *Kakao Bubuk SNI 3747:2013*. Standar Nasional Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Biji Kakao 01-2323-2008*. ICS 67.140.30. Standar Nasional Indonesia.
- Bahri, S. 2002. *Bercocok Tanam Perkebunan Tahunan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Beckett, S.T. 2000. *The Science of Chocolate*. UK: The Royal Society of Chemistry.
- Bernaert, H., Camu, N. Lohmueller, T. 2011. *Method for Processing Cacao Beans*. US Patent.
- Departemen Perindustrian. 2007. *Gambaran Sekilas Industri Kakao*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Dewanti, R. 2013. *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Hadi, A. 2005. *Prinsip pengelolaan Pengambilan Sample lingkungan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hansen, C. E., M. Del Olmo, and C. Burri. 1998. *Enzyme Activities in Cocoa Beans during Fermentation*. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 77 (2):273–81.
- Haryadi dan Supriyanto. 2012. *Teknologi Cokelat*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Hatmi, R. U., dan Rustijarno, S. (2012). *Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuju SNI Biji Kakao 01-2323-2008*. Yogyakarta: BPTP Yogyakarta.
- Husni, A. dan Putra, P. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Kadarisman, M. 2006. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bandung : IPB Press

- Kristiani, E.B. 2000. *Variasi Pengurangan Pulp Pra Fermentasi pada Biji Kakao Lindak terhadap Sifat Fisik dan Komposisi Kimiawinya*. Tesis. Yogyakarta: Program Studi S2 Teknologi Hasil Perkebunan, Universitas Gadjah Mada.
- Lukito. 2010. *Budidaya Kakao*. Jakarta: Pusat penelitian kopi dan kakao Indonesia.
- Minifie, B. W. 1989. *Chocolate, Cocoa, and Confectionery (Science and Technology)* Vol. 3. New York: An Aspen Publication.
- Misnawi. 2005. *Peranan Pengolahan terhadap Pembentukan Cita Rasa Cokelat*. Jakarta: Warta PPKKI 21(3): 136-144.
- Monika, M. 2014. *Aspek Teknis dan Finansial Pembuatan Dodol Coklat*. Skripsi. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Mulato, S. 2004. *Petunjuk Teknis Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Bagian Proyek Penelitian dan pengembangan Kopi dan Kakao. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. *Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. Jakarta: Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Prihanani. 2001. *Kajian Pengeringan Biji Kakao dengan Pengurangan Pulp dan Pemanasan Pra Fermentasi Terhadap Mutu Biji Kakao Kering*. Tesis. Bogor: Program Studi Pasca Panen, Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. PT. Dian Rakyat.
- Pujiswanto, H. 2011. *Pengaruh Fermentasi Limbah Cair Pulp Kakao terhadap Tingkat Keracunan dan Pertumbuhan beberapa Gulma Berdaun Lebar*. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan, 12(1), 1319. Retrieved from <http://jptonline.or.id/index.php/ojs-jpt/article/download/59/49>.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. 2004. *Panduan Lengkap Budidaya Kakao*. Jakarta: Agromedia.
- Rauf, Rusdin. 2013. *Sanitasi dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rohan, T.A.1963. *Processing Of Raw Cocoa for the Market*. Roma: FAO Agric. Studies No.60, 207p.
- Soenaryo dan Situmorang. 1978. *Budidaya Coklat dan Pengelolaannya*. Bogor: Balai Penelitian Perkebunan Bogor.
- Sunanto, H. 1992. *Cokelat Budidaya; Pengolahan Hasil dan Aspek Ekonominya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Syarief, R, et al. 1988. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi ITB.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control)*. Yogyakarta : Penerbit Gadjah Mada University Press.

- Tjitrosoepomo, G. 1988. *Taksonomi Tumbuhan Rendah (Taksonomi Tumbuhan Khusus)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Wahono, T. 2006. *Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Wahyudi, T. 2008. *Panduan Lengkap Kakao*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Wahyudi, T. 2008. *Panduan Lengkap Kakao-Manajemen Agribisnis Dari Hulu Hingga Hilir*. Depok: Penebar Swadaya.
- Widyotomo, S dan S. Mulato. 2003. *Standarisasi Mutu Biji Kakao*. Jember: Pusat
- Widyotomo, S. 2004. *Pemecahan Buah dan Pemisahan Biji Kakao secara Manual*. Warta PPKKI 20(3): 138-143.
- Widyotomo, S. 2008. *Teknologi Fermentasi dan Diversifikasi Pulp Kakao menjadi Produk yang Bermutu dan Bernilai Tambah*. Review Penelitian Kopi dan Kakao, 24(1), 6582.
- Yula. 2006. *Hubungan Sanitasi Rumah Tinggal dan Hygiene Perorangan Dengan Kejadian Dermatitis di Desa Moramo Kabupaten Konawe Selatan*. Skripsi. Kendari: Universitas Haluoleo.
- Yunus, M.R. 2007. *Asesmen Kelayakan Tekno-ekonomi Prosesing Biji Kakao Fermentasi Kapasitas 250 Ton*. Jurnal Industri Hasil Perkebunan, 35(2),3441.
- Yusianto, Wahyudi, T., dan Sumartono, B. 1995. *Pola Citarasa Biji Kakao dari Beberapa Perlakuan Fermentasi*. Pelita Perkebunan, 11, 117131.
- Ziegleder, G. 2009. *Flavour Development in Cocoa and Chocolate*. In *Industrial Chocolate Manufacture and Use: Fourth Edition*, edited by S.T. Beckett, 4<sup>th</sup>ed., 169–91. United Kingdom: Wiley-Blackwell, John Wiley dan Sons Ltd. doi:10.1002/9781444301588Ardhana dan Fleet, 2003.