



## LAPORAN HASIL PENELITIAN

### Pengendalian Kontaminan Mikroba Pada Proses Pengolahan Bubuk Kakao dengan Alkali Natrium Hipoklorit

---

#### DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E O (2010). *Chocolate Science and Technology*, Wiley Blackwell, York.
- Alasti, F M, et al. (2020) 'The Influence Of Three Different Types And Dosage Of Alkaline On The Inherent Properties In Cocoa Powder', *Journal Food Science Technology*, 57(7), pp. 2561-2562.
- Anoraga, S B, Wijanarti, S, Sabarisman, I dan Sari, A R (2019). 'Optimasi Suhu dan Waktu Pengepresan dalam Pembuatan Bubuk Kakao pada Skala Kelompok Tani', *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 7(1), pp. 85-94.
- Ariyanti, M dan Suprpti (2016). 'Cemaran Mikrobiologis Biji Kakao Asal Sulawesi Barat dan Tenggara dan Kaitannya dengan Keamanan Pangan', *Jurnal Standardisasi*, 18(1), pp. 52-60.
- Ariyanti, M (2017). 'Karakteristik Mutu Biji Kakao (*Theobroma Cacao* L) dengan Perlakuan Waktu Fermentasi Berdasar SNI 2323-2008', *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 12(1), pp. 34-42.
- Badan Pusat Statistik (2020). *Statistik Kakao Indonesia 2020*, Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (2013). *SNI 3747:2013:Kakao Bubuk*, Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Beckett, S T (2008). *The Science of Chocolate 2nd Edition*, The Royal Society of Chemistry, Cambridge.
- Cahyaningrum, N et al. (2019). 'Kajian Pengeringan Biji Kakao Hasil Panen Akhir Musim di Gunungkidul Yogyakarta', *Research Fair Unisri*, 3(1), pp. 655-662.
- Diansari, A Z, Suwasono, S dan Yuwanti, S (2015). 'Karakteristik Fisik, Kimia, dan Mikrobiologis Biji Kakao Kering Produksi PTPN XII Kebun Kalikempit Banyuwangi', *Berkala Ilmiah Pertanian*, 1(1), pp. 1-7.



## LAPORAN HASIL PENELITIAN

### Pengendalian Kontaminan Mikroba Pada Proses Pengolahan Bubuk Kakao dengan Alkali Natrium Hipoklorit

---

- Dina, S, Napitupulu, F H dan Ambarita, H (2013). 'Kajian Berbagai Metode Pengeringan Untuk Peningkatan Mutu Biji Kakao Indonesia', *Jurnal Riset Industri*, 7(1), pp. 35-52.
- Esterela, C et al. (2002) 'Mechanism of Action of Sodium Hypochlorite', *Braz Dent Journal*, 13(2), pp. 114-115.
- Farhanandi, B dan Indah, N (2022). 'Karakteristik Morfologi dan Anatomi Tanaman Kakao (*Theobroma cacao L.*) yang Tumbuh pada Ketinggian Berbeda', *LenteraBio*, 11(2), pp. 310-311.
- Fukuzaki, S (2006). 'Mechanisms of Actions of Sodium Hypochlorite in Cleaning and Disinfection Processes', *Biocontrol Science*, 11(4), pp. 147-157.
- Garcia, D V, Esteve, E P dan Baviera, J M B (2020). 'Changes in Cocoa Properties Induced by The Alkalization Process: A Review', *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 19(7), pp. 1-22.
- Hayati, R, Yusmanizar, Mustafri dan Fauzi, H (2012). 'Kajian Fermentasi dan Suhu Pengeringan pada Mutu Kakao (*Theobroma cacao L.*)', *Jurnal Keteknik Pertanian*, 26(2), pp. 129-135.
- Juliani, M, Mujiharjo, S dan Dewi, K H (2014). 'Pengaruh Jenis Alkali dan Lama Perendaman Nibs terhadap Mutu Bubuk Cokelat pada Pembuatan Bubuk Cokelat dengan Metode Dutch Process', *Jurnal Agroindustri*, 4(2), pp. 86-92.
- Lembong, E, Hanidah, I dan Sari, D I P (2022). 'Isolasi Mikroorganisme Heterofermentatif pada Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Selama Fermentasi Spontan', *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 9(1), pp. 7-13.
- Malhotra, S dan Apshara, S (2017). 'Genetic Resources Of Cocoa (*Theobroma cacao L.*) and Their Utilization Appraisal', *Indian J. Genet.*, 77(2), pp. 199-205.
- Martono, B (2014). *Karakteristik Morfologi dan Kegiatan Plasma Nutfah Tanaman Kakao*, Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar, Sukabumi.
-



## LAPORAN HASIL PENELITIAN

### Pengendalian Kontaminan Mikroba Pada Proses Pengolahan Bubuk Kakao dengan Alkali Natrium Hipoklorit

- 
- McGlynn, W (2010) *Guidelines for the Use of Chlorine Bleach as a Sanitizer in Food Processing Operations*, Robert M. Kerr Food & Agricultural Products Center, Oklahoma
- Meliala, D I P, Rijayanti dan Feri (2020). ‘Penyuluhan Tentang Bahaya Klorin Bagi Tubuh Manusia Di Desa Candirejo’, *Jurnal Pengabdian Masyarakat Putri Hijau*, (1)1, pp. 68-69.
- Mendoza, I C et al. (2022). ‘Conventional and Non-Conventional Disinfection Methods to Prevent Microbial Contamination in Minimally Processed Fruits and Vegetables’, *LWT – Food Science and Technology*, 165(1), pp. 1-19.
- Miller, K B et al. (2008). ‘Impact of Alkalization on the Antioxidant and Flavanol Content of Commercial Cocoa Powders’, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56(18), pp. 8527–8533.
- Misgiyarta dan Winarti, C (2023). ‘Pengendalian Kontaminan Mikroba pada Sayuran Segar dengan Formula Sanitizer dari Natrium Hipoklorit dan Asam Asetat’, *Teknotan*, 17(1), pp. 43-51.
- Moser, A (2015). ‘Alkalizing Cocoa and Chocolate’, *The Manufacturing Confectioner*, 95(1), pp. 31-38.
- Nizori, A et al. (2021). ‘Pengaruh Lama Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik bubuk Kakao’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), pp. 129-138.
- Purwanto, E H, Iflah, T dan Aunillah, A (2020). ‘Pengaruh Alkalisasi Nib Kakao terhadap Kandungan Kimia dan Warna Bubuk Kakao’, *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-8 Tahun 2020*, Palembang, 20 Oktober.
- Sigalingging, H A, Putri S H dan Iflah, T (2020). ‘Perubahan Fisik dan Kimia Biji Kakao Selama Fermentasi’, *Jurnal Industri Pertanian*, 2(2), pp. 158-165.
- Tari, D A, Kencana, P K D dan Gunadnya, I B P (2023). ‘Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Kering’, *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*, 11(1), pp. 237-244.
- Widayat, H P (2013). ‘Perbaikan Mutu Bubuk Kakao Melalui Proses Ekstraksi Lemak dan Alkalisasi’, *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(2), pp. 12-16.