

DAFTAR PUSTAKA

- Anna, NO. 2011. Pengelolaan Panen dan Pasca Panen Tanaman Kakao (*Theobroma cacao L.*) di Kebun PT. Rumpun Sari Antan 1 Cilacap Jawa Tengah. *Skripsi*. Departemen Agronomi dan Hortikultura. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ahvanderi M. 2013. Mempelajari Sifat Fisik dan Fisiko Kimia Buah Serta Biji Kakao yang dihasilkan dari Peremajaan Tanaman Kakao di Kabupaten Soppeng. (Skripsi). Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar
- Arif, Marhana, Tamrin, dan Syukri. 2017. Pengaruh Penambahan Karagenan Dan Jahe Terhadap Organoleptik Dan Sifat Fisikokimia Cokelat Batang. *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*. 2(2): 394–404.
- Aris, S. E. dan Jumiono, A. 2020. Faktor-Faktor Pasca Panen Yang Memengaruhi Mutu Kakao. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 2(2) : 73-78
- Asyik, Nur, dan Ansi, A. 2020. Proses Pengolahan Sekunder Biji Kakao Menjadi Produk Olahan Kakao Setengah Jadi. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis*: 43–47.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2019. *Statistik Kakao Indonesia 2019*. Sub Direktorat Statistik Tanaman Perkebunan. Jakarta: Badan Pusat Statistik. 86 hlm
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Pasta Kakao SNI 01-4458-1998*. Jakarta. 37 hal.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Standarisasi Biji Kakao SNI 2323-2008*. Jakarta. 5 hal.
- Braga, Soraia C.G.N. et al. 2018. Study of Volatile Profile in Cocoa Nibs, Cocoa Liquor and Chocolate on Production Process Using GC × GC-QMS. *Microchemical Journal* 141(2017): 353–61.
- Dewi KH, Zuki M, Subagio M. 2012. Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Penyangraian Nibs Terhadap Mutu Bubuk Coklat. *Jurnal Agroindustri* 2(1): 41-52
- Dina SF. Napitupulu, FH, Ambarita H. 2013. Kajian Metode Pengeringan Untuk Peningkatan Mutu Biji Kakao Indonesia. *Jurnal Riset Industri*. 7(1):35-52
- Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2021. *Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2019-2021*. Jakarta: Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan, Direktorat Jenderal Perkebunan, Kementerian Pertanian.
- Fahrurrozi, Lisdiyanti P, Ratnakomala S, Fauziyyah S, Sari MN. 2020. *Teknologi Fermentasi dan Pengolahan Biji Kakao*. Jakarta: LIPI Press. 93 hlm

- Ginting, S. 2011. Mempelajari Pengaruh Lama Fermentasi dan Lama Penyangraian Biji Kakao Terhadap Mutu Bubuk Kakao. STEVIA, 1, 6-11
- Hustiany R. 2016. Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna Pada Produk Pangan. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press. 50 hlm
- Indriani, Trisni, I, Ansarullah, dan Fardilla, R. H. F. 2019. Karakteristik Tepung Suweg (*Amorphophallus paeoniifolius*) Termodifikasi Heat Moisture Treatment (HMT) Pada Produk Mie Kaya Serat. J. Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP) 4(2): 2272–84
- Insani IP. 2021. Efektivitas Suhu Pengeringan Yang Berbeda Terhadap Mutu Fisik Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*). [Skripsi]. Pekanbaru: Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
- International Tading Center (ITC). 2019. List of importing markets for a product exported by Indonesia Product: 18 Cocoa and cocoa preparations.
- Jamaluddin. 2018. Perpindahan Panas dan Massa pada Penyangraian dan Penggorengan Bahan Pangan. Makasar: Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar. 148 hlm
- Kusumadati, W., Sutardi, dan B. Kartika. 2002. Kajian Penggunaan Berbagai Metode Pengeringan dan Jenis Mutu Biji Kakao Lindak Terhadap Sifat-sifat Kimia Bubuk Kakao. Gama Sains IV (2). 102-111.
- Limbongan, J. dan M. Taufik. 2011. Pengkajian Pola Penerapan Inovasi Pertanian Spesifik Lokasi Tanaman Kakao di Sulawesi Selatan. Laporan Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Selatan, Makassar. 17 hlm
- Lutfiah, A. 2018. Pengaruh Lama Pengeringan Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) dengan Alat Pengering Cabinet Dryer Terhadap Mutu Biji Kakao. Artikel Ilmiah. Fakultas Teknologi dan Agroindustri. Universitas Mataram. Mataram.
- Lukito, 2010. Budidaya Kakao. Pusat riset kopi dan kakao Indonesia. Jakarta. 298 hal
- Marpaung, R dan Putri, S. N. 2019. Karakteristik Mutu Organoleptik Olahan Coklat Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda Pada Biji Kakao Lindak (*Theobroma cacao L.*). Jurnal Media Pertanian, 4(2): 64-73
- Martono dan Budi. 2016. Karakteristik Morfologi dan Kegiatan Plasma Nutfah Tanaman Kakao. Balai Riset Tanaman Industri dan Penyegar Suka Bumi.
- Maulana, Arif, dan Kartiasih, F. 2017. Analysis of Indonesian Cocoa Exports to Nine Destination Countries 2000–2014. Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia. 17(2): 103–17
- Misnawi, Selamat J., Jamilah B., dan Nazamid S. 2004. Sensory Properties of Cocoa Liquor as Affected by Polyphenol Concentration and Roasting Duration. J Food Quality and Preference. 15(2004) 403-409

- Moreira, Igor Magalhães da Veiga. 2018. Volatile Compounds and Protein Profiles Analyses of Fermented Cocoa Beans and Chocolates from Different Hybrids Cultivated in Brazil. *Food Research International* 109: 196–203.
- Mulato, S., Widyotomo, S., Misnawi, Suharyanto, E. 2009. Petunjuk Teknis dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao. Pusat Riset Kopi dan Kakao Indonesia. Jember. 88 hal
- Nursalam, N. 2016. Mutu Biji Kakao Lindak Pada Berbagai Lama Waktu Fermentasi. *Agrisains*, 6(2).
- Praseptianga, Dinar, Nabila Y, dan Muhammad, D. R. A. 2018. Kajian Tingkat Penerimaan Panelis Pada *Dark Chocolate* Bar Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). "Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture 33(1): 78–88
- Purnamayanti NPA, Gunadnya IBP, Arda G. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L). *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian) Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana* 5(2):39-48
- Pusat Riset Kopi dan Kakao Indonesia. 2012. *Panduan Lengkap Budidaya Kakao*. Agromedia Pustaka. Jakarta. 117 hal
- Pusat Riset Kakao dan Kopi Indonesia. 2015. *Kakao: Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, dan Perdagangan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Ratnada M. 2019. Panen Dan Pascapanen Kakao. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Nusa Tenggara Timur
- Rosniati & Suprpti. (2009). Pengaruh waktu fermentasi biji kakao terhadap citarasa dan kandungan *polifenol dark chocolate* serta citarasa bubuk dan lemak coklat. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 4 (2): 52-64
- Sabahannur St, Syam N, Alimuddin S. 2018. *Teknologi Fermentasi Biji Kakao*. Bogor: IPB Press Printing. 128 Hlm
- Senna, A. B. 2020. Pengolahan Pascapanen pada Tanaman Kakao untuk Meningkatkan Mutu Biji Kakao: Review. *Jurnal Triton*. 11(2): 51-57
- Sewet, Awad. 2004. Optimasi Kondisi Penyangraian untuk Menghasilkan Bubuk Kakao (*Theobroma cacao* L.) Dengan Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Terbaik. Skripsi. IPB
- Siregar, F. M, Harjadi, dan Marseno, D. W. 2006. Karakteristik Fisika, Kimia Dan Organoleptik Pasta Cokelat Pada Berbagai Kondisi Penyangraian Biji Kakao (*Theobroma cocoa*, L). *Buletin Riset*. Juni 2006, 9 (1): 43-50
- Siregar dan T. H. Syarif. 2013. *Budidaya, Pengolahan dan Pemasaran Coklat*. Swadaya. Jakarta. 69 hal

Sudibyo A, Tiurlan F, Hutajulu, Junaidi L. 2008. Pengaruh Kondisi Penyangraian Menggunakan Penyangrai Tipe Silinder Terhadap Sifat Kimia Biji Kakao Sangrai. *Jurnal Riset Industri*. 2(1):1-13

Susanto, F. X. 2016. *Budidaya dan Hasil Tanaman Kakao*. Kanisius. Yogyakarta. 45 hal.

Tania, S. O. 2018. Inventarisasi Mutu Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran Provinsi Lampung. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Wahyudi, T.R., Panggabean dan Pujianto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao: Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Penebar Swadaya. Jakarta

Wijanarti, S. Rahmatika. A.M. Hardiyanti. R. 2018. Pengaruh Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. *Jurnal Nasional teknologi Terapan*. 2 (2): 212-222.

Wijanarti S, A.M.Rahmatika dan R. Hardiyanti (2018).Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk.Program Studi Agroindustri, Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada, Indonesia. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*, Vol 2. No. 2 Juli 2018: 212 - 222

