

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, 2005. Pengujian Organoleptik Dalam Industri Pangan <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/Pengujian-Organoleptik-dalam-Industri-Pangan.pdf>
- Agung, 2013. Cara Budidaya Tanaman Kakao Indonesia (online) <http://tipsbudidaya.blogspot.com/2009/03/budidaya-k>
- Anoraga, S.B, S. Wijanarti, I. Sabarisman, 2018. Pengaruh Suhu Dan Waktu Pengepresan Terhadap Mutu Organoleptik Bubuk Kakao Sebagai Bahan Baku Minuman Coklat Program Studi Agroindustri, Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner, Sekolah Vokasi Universitas Gadjah Mada, Jl. Yacaranda, Sekip, Yogyakarta
- Badan Litbang Pertanian. (2013). Jajar Legowo. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2019. Statistik Kakao Indonesia 2019. Sub Direktorat Statistik Tanaman Perkebunan. Jakarta: Badan Pusat Statistik. 86
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Pasta Kakao SNI 01-4458-1998. Jakarta. 37 hal.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Standarisasi Biji Kakao SNI 2323-2008. Jakarta.
- Belitz, 2009. Pengaruh Cara Pengolahan Kakao Fermentasi dan Non Fermentasi Terhadap Kualitas, Harga Jual Produk pada Unit Usaha Produktif(UUP) Tunjung Sari, Kabupaten Tabanan. <https://media.neliti.com/media/publications/44956-ID-pengaruh-cara-pengolahan-kakao-fermentasi-dannon-fermentasi-terhadap-kualitas-h.pdf>
- Cardelli, 2001. Sifat Kimia Dan Evaluasi Sensorik Aneka Produk Coklat <http://repo.iain-sifat-kimia-danevaluasi-sensorik-aneka-produk-coklat.ac.id/4523/>
- Darmawa, 2013. Biji Kakao Pasca Panen di Fermentasi Dalam Peti. (online) <https://postharvestnotes.wordpress.com/2015/07/01/fermentasi-kakao/> diakses tanggal 23 April 2018.
- Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2021. Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2019-2021. Jakarta: Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan, Direktorat Jenderal Perkebunan, Kementerian Pertanian
- Febrianto, 2009. Fermentasi Biji Kakao Untuk Menghilangkan Rasa Sepat Pahit <https://unsurtani.com/2017/10/fermentasi-biji-kakao-untuk-memperbaiki-cita-rasa-dan-mengurangi-rasa-sepat-pahit>
- Gevan, 2009. Pengolahan Biji Kakao. (online) <https://guesty.wordpress.com/2009/01/28/pengolahanbiji-kakao/>
- Hatmi, R.U. dan Rustijarno, S. 2012. Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuju SNI Biji Kakao 01-2323-2008. BPTP Yogyakarta
- 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

- Jinap, S., W.I. Wan Rosli, A.R. Russly, & L.M. Nurdin. 1998. Effect of roasting time and temperature on volatile components profile during nib roasting of cocoa beans (*Theobroma cacao*). *Journal of the Science and Food Agriculture*, 77, 441–448. Di data proposal yg dh di print gk ada jinap cek lagi
- 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.
- Lutfiah, A. 2018. Pengaruh Lama Pengeringan Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) dengan Alat Pengering Cabinet Driyer Terhadap Mutu Biji Kakao. Artikel Ilmiah. Fakultas Teknologi dan Agroindustri. Universitas Mataram. Mataram.
- 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
- 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
- Mulato, S (2022). Kandungan Kimiawi Biji Kakao, Manfaatnya Bagi Tubuh. [cctcid.com/2022/05/04](https://cctcid.com/2022/05/04). Kandungan-kimiawi-biji-kakao-manfaatnya-bagi-tubuh/
- Nuraeni, 2011. Mutu Biji Kakao. [https:// media. netli. com/ media /publications/ 151561-ID-mutu-bijikakao.pdf](https://media.neliti.com/media/publications/151561-ID-mutu-bijikakao.pdf)
- Nuryatin Muslimah, (2010) Studi Preferensi Konsumen Terhadap Coklat Pasta Di Kalangan Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember (Studi Kasus Produk Mio Pasta, Choki-Choki Dan Biskitop Pasta)
- PT Perkebunan Nusantara (PTPN) XII, 2019. Kakao Edel, Finest Cocoa Variety. [https://ptpn12.com.kakao-edel-finest-cocoa-variety/#:~:text=Mengutip%20Jurnal%20Universitas%20Udaya%2C%20tanaman,criollo%2C%20forastero%2C%20dan%20trinitario](https://ptpn12.com/kakao-edel-finest-cocoa-variety/#:~:text=Mengutip%20Jurnal%20Universitas%20Udaya%2C%20tanaman,criollo%2C%20forastero%2C%20dan%20trinitario)
- Pairunan, V. I. 2009. Karakteristik Fermentasi Pulp Kakao Dalam Produksi Asam Asetat Menggunakan Bioreaktor , 18.
- Pargiyanti, 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *ISSN 2655 4887 (Print), ISSN 2655 1624 (Online) Vol 1 (2) , 29-35*
- Prayoga, 2013. Penanganan Pasca Panen Kakao. [https:// www. kompasiana.com /fathan112/550aed7aa333119d712e3c99/ penanganan-pasca-panen-kakao](https://www.kompasiana.com/fathan112/550aed7aa333119d712e3c99/penanganan-pasca-panen-kakao)
- Pusat Penelitian Kakao dan Kopi Indonesia. 2015. Kakao: Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, dan Perdagangan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Pusat Penelitian Kopi Kakao, 2011. Panduan lengkap budidaya kakao. Jakarta Andrian, Supriadi, dan Marpaung P. 2014. Pengaruh Ketinggian Tempat dan Kemiringan Lereng Terhadap Produksi Karet (*Hevea Brasiliensis* Muell. Arg) di Kebun Hapesong PTPN III Tapanuli Selatan. *Jurnal Online Agroekoteknologi*. 2(3):981–989.

- Putri, 2011). Uji Organoleptik Produk Permen Coklat Dengan Variasi Penambahan Virgin Coconut Oil (VCO) <https://www.stppmedan.ac.id/pdf/Jurnal%20Vol%2011-2/005%Putri.pdf>
- Ramlah, S. 2016. Karakteristik Mutu Dan Citarasa Cokelat Kaya Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* Vol. 11 : 23-32
- Rahardi, 2011. Pengolahan Biji Kakao. (online) <https://viber.wordpress.com/budidaya-kakao/pengolahan-kakao/>
- Rocha, I. S., Santana, L. R. R., Soares, S. E., & Bispo, E. S. 2017. Effect of the roasting temperature and time of cocoa beans on the sensory characteristics and acceptability of chocolate. *Food Sci. Technol, Campinas*, 37(4): 522-530.
- Rosniawati & Suprpti. (2009). Pengaruh waktu fermentasi biji kakao terhadap citarasa dan kandungan *polifenol dark chocolate* serta citarasa bubuk dan lemak cokelat. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 4 (2): 52-64
- Santoso, 2015. Teknik Budidaya Lengkap. (online) <https://seputarpertanianoke.blogspot.com/2015/09/teknik-budidaya-tanaman-kakao-lengkap.html>
- 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 cacao*, L). *Buletin Penelitian*. Juni 2006, 9 (1): 43-50
- 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
- Suheri, 2010. Teknik Fermentasi Dalam Pengolahan Biji Kakao. <https://disbunlamar.wordpress.com/about/teknik-fermentasi-dalam-pengolahan-biji-kakao/>
- Susanto, 2007. Pengolahan Biji Kakao (online) <https://789.wordpress.com/2016/02/19/pengolahan-bijikakao>
- Sumantri, Hastuty, S.S., dan Fitriani, 2016. Penangan Pascapanen Kakao di Desa Tarobok Kecamatan Bacbunta Kabupaten Luwu Utara. Volume 4 No. 2 Juni 2016
- Wahyudi, T.R., Panggabean dan Pujiyanto. 2008. Panduan Lengkap Kakao: Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir. Penebar Swadaya. Jakarta
- Widya, 2003. Penyimpan, Pengeringan Dan Sortasi Biji Kakao Dan Kopi <https://www.scribd.com/doc/135890569/Artikel-Penyimpanan-Pengeringan-Dan-Sortasi-KakaoDan-Kopi>
- Widyotomo, 2013. Penanganan Pasca Panen Biji Kakao Lama Fermentasi dan Hasil Pengeringan. <http://www.researchgate.net>.
- Wijanarti, S. Rahmatika. A.M. Hardiyanti. R. 2018. Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. Program Studi Agroindustri
- Yuono, 2015. Teknik panen buah kakao yang baik. (online) <https://alamtani.com/panen-buah-kakao/>