

## DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, O.E., Quao, J., Budu, A.S., Takrama, J. Dan Saalia, F.K. 2011. "Effect of Pulp Pre-Conditioning on Acidification, Proteolysis, Sugars and Free Fatty Acids Concentration During Fermentation of Cocoa (*Theobroma cacao*) Beans". *International Journal of Food Science and Nutritional*. Vol. 62 (7): 755-764.
- Alamsyah, T.S. 1991. Peranan fermentasi dalam pengolahan biji kakao kering. Suatu Tinjauan. *Berita Perkebunan*, 1 (2): 97-103
- Amin, S. 2005. *Teknologi Pasca Panen Kakao Untuk Masyarakat Perkakaoan Indonesia*. Jakarta: Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi.
- Anonim 2022. <file:///F:/Kain%20Goni%20dan%20Pemanfaatannya%20Dalam%20Kehidupan%20Sehari-Hari.html>. Diakses tanggal 13 maret 2022.
- Arinata *et al.*, (2020). Pengaruh Variasi Dimensi Wadah dan Fermentasi terhadap Kualitas Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Kering. Volume 8, Nomor 2, September, 2020.
- Aryani, N. A., Yulianti, N. L., & Arda, (2018) G. 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
- Atmawijaya. 1993. "Pengkajian terhadap Beberapa Parameter Biji Kakao Selama Waktu Fermentasi pada Proses Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.)". Skripsi. Bogor: Fakultas Teknik Pertanian Universitas Djuanda
- Bahri, S. 2002. *Bercocok Tanaman Perkebunan Tahunan*. Yogyakarta: UG Press
- Biehl, B. 1984. "Cocoa Fermentation and Problems of Acidity, Over Fermentation and Low Cocoa Flavor". *Proceedings of the Internatinal Comference of Cocoa and Coconut*, Kuala Lumpur. Vol. 36: 561-566.
- Bahri S. 2006. Pascapanen Kakao Petani di Maluku Utara Tasis. IPB. Bogor, Jawa Barat.
- Basri, Z., 2008. Upaya Rehabilitasi Tanaman Kakao Melalui Teknik Sambung Samping. *Media Litbang Sulawesi Tengah*, 1(1): 11-18.
- BSN. (2008). Biji kakao, SNI 2323:2, 1–37.

- Camu, N., De Winter, T., Addo, S. K., Takrama, J. S., Bernaert, H., & De Vuyst, L. (2008). Fermentation of cocoa beans: influence of microbial activities and polyphenol concentrations on the flavour of chocolate. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 88(13), 2288-2297.
- Forsyth, W.G.C dan Quesnel, V.C. 1963. "Mechanism of Cocoa Curing". *Journal of Food Science*. Vol. 25: 457-492.
- Haryadi dan Supriyanto. 1991. *Bahan Ajaran Pengolahan Kakao Menjadi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Hartuti., *et al.*, 2018. Fermentasi Isothermal Biji Kakao (*Theobroma cacao*. L) dengan Sistem Aerasi Terkendal. Department of Food and Agricultural Product Technology, Universitas Gadjah Mada Jl. Flora No. 1, Bulaksumur, Yogyakarta 55281, Indonesia \*Email: sri.hartuti@unsyiah.ac.id
- ICCO. (2014). Annual Report 2013/2014. Retrieved from [https://www.icco.org/about-us/international-cocoaagreements/doc\\_download/2648-annual-report-2013-2014-english-french-spanish-russian-full.html](https://www.icco.org/about-us/international-cocoaagreements/doc_download/2648-annual-report-2013-2014-english-french-spanish-russian-full.html)
- Minifie, B.W. 1980. *Chocolate, Cocoa and Confectionary: Science and Technology*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Mulato, Widyotomo, Misnawi, dan Suharyanto. 2005. *Petunjuk Teknis Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Misnawi, Jinab, S., Nazamid, S. dan Jamilah, B. (2002). Activation of remaining key enzymes in dried underfermented cocoa beans and its effect on aroma precursor formation. *Food Chemistry* 78: 407–417.
- Misnawi, Jinap, S., Jamilah, B., & Nazamid, S. (2003). Effects of incubation and polyphenol oxidase enrichment on colour, fermentation index, procyanidins and astringency of unfermented and partly fermented cocoa beans. *International Journal of Food Science & Technology*, 38, 285–295.
- Misnawi. 2008. Physico-Chemical Changes During Cocoa Fermentation and Key Enzymes Involved. *Review Penelitian Kopi dan Kakao*. Vol. 24 (1): 47-64.
- Nasution, Z., Ciptadi, W., dan B.S.L.Yeni. 1976. *Pengolahan Coklat*. Bogor: Famateta IPB.

- Nielsen, D.S. 2006. *The Microbiology of Ghanaian Cocoa Fermentations*. Denmark: Department of Food Science, Food Microbiology The Royal Veterinary and Agricultural University.
- Paembong 2012. mempelajari perubahan kandungan polifenol biji kakao (*theobroma cacao* L) dari hasil fermentasi yang diberi perlakuan larutan kapur.
- Passos, F.M.L., A.S. Lopez, and D.O. Silva. 1984. "Aeration and its influence on the microbial sequence in cacao fermentation in Bahia, with emphasis on lactic acid bacteria". *Journal of Food Science*. Vol. 49: 1470-1476.
- Permentan\_No.51. Pedoman Penanganan Pascapanen Kakao (2012).
- Poedjiwidodo, M. S. 1996. *Sambung Samping Kakao*. Jawa Tengah. Trubus Agriwidya.
- Prawirosentono, S. 2002. *Manajemen Mutu Terpadu*. Jakarta: Bumi Aksara.
- 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.
- Rohan, T A. (1963). *Processing of Raw Cocoa from the Market*. FAO Agriculture Studies, no. 60. Food and Agriculture Organization, Rome, Italy
- Schwan, R.F. dan Wheals, A.E. (2004). The microbiology of cocoa fermentation and its role in chocolate quality. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 44: 205–221.
- Schwan, R. F. (1998). Cocoa fermentations conducted with a defined microbial cocktail inoculum. *Appl. Environ. Microbiol.*, 64(4), 1477-1483.
- Siregar, T. H., Riyadi, S., & Nuraeni, L. (1989). *Budidaya, pengolahan dan pemasaran cokelat*. Penerbit Swadaya.
- Soenaryo dan S. Sitimorang. 1978. *Budidaya dan Pengolahan Coklat*. Bogor: Balai Penelitian dan Perkebunan Bogor.
- Susanto, F.X., 1994. *Tanaman Kakao Budidaya dan Pengolahan Hasil*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*.

Utami, R dan Rustijarno, S. 2012. *Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuji SNI Biji Kakao 01-2323-2008*. Yogyakarta: BPTP Yogyakarta.

Wahyudi, T, Pangabean dan Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao*. Penebar swadaya. Jakarta.

Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama Press, Jakarta, Indonesia.

Wood, G.A.R. dan Lass, R.A. (2001). *Cocoa*. 4 th ed. Longman, London.

Yusianto, T., Wahyudi. dan B. Sumartono. 1995. *Pola CitaRasa Biji Kakao dari Beberapa Perlakuan Fermentasi*. Pelita Perkebunan. Vol. 11: 117–131