

## DAFTAR PUSTAKA

- A. Elisabeth, D. A. 2009. Keragaan Mutu Biji Kakao Kering Dan Produk Setengah Jadi Cokelat Pada Berbagai Tingkatan Fermentasi. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*. Volume 9, Nomor 1, 36-46 .
- Adi Aryani, N. L., Yulianti, N. L., & Arda, G. 2018. Characteristics of Cocoa Beans on Small Capacity Fermentation Results Based on Different Types of Containers and Different Fermentation Lengths. *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*. Volume 6, No 1.
- Aisyah, S., Ma'arif, S., & Y, A. 2011. Imitasi Proses Pemanfaatan Limbah Kakao Pendukung Strategi Inovasi Pengembangan Produk Hilir Agroindustri Kakao. *Jurnal Teknik Industri*. ISSN: 1411-6340.
- Apriyanto, M., Sutardi, S., Supriyanto, S., & Harmayani, E. 2017. Fermentasi Biji Kakao Kering Menggunakan *Saccharomyces Ceresiviae*, *Lactobacillus Lactis*, dan *Acetobacter Acety*. *Jurnal Agritech*. Vol 37, No.3.
- Ariyanti, M. 2017. Karakteristik Mutu Biji Kakao (*Theobroma cacao* L) Dengan Perlakuan Waktu Fermentasi Berdasar SNI 2323-2008. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* , Vol. 12 No. 1.
- Atmawinata, O., Sri Mulato, S. Widyotomo, dan Yusianto. 1998. Teknik Pra Pengolahan Biji Kakao Segar Secara Mekanis untuk Mempersingkat Waktu Fermentasi dan Menurunkan Keasaman Biji. *Pelita Perkebunan. Jurnal Penelitian Kopi dan Kakao*. Vol 14, No 1.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Standar Nasional Indonesia Biji Kakao. SNI 01- 2323-2008*: Badan Standardisasi Nasional.
- BSN. 2009. SNI 3748-2009 *Syarat Mutu Biji Kakao*. BSN.Jakarta.
- Biehl, B., 1985. Cocoa Fermentation and Problems of Acidity Over Fermentation and Low Cocoa Flavor. *Proceedings of the International Conference of Cocoa and Coconut* , Kuala Lumpur. No561-566.
- Cardona, M. L., Valasquez, Sandoval, R. E. 2016. Diagnostico de las practicas de beneficio del cacao an al departamento de Aracau. *Revista Lasallista De Investigacion*. Vol 13. No 1, 94-104.
- David, J., & Manurung, G. O. (2017). Perbaikan Mutu Kakao Dengan Perlakuan Suhu Pengerinan Dan Fermentasi Di Kalimantan Barat. *Prosiding Seminar Nasional Agroinovasi*. Kalimantan Barat: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung.
- Diansari, A. Z., Suwasono, S., & Yuwanti, S. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Mikrobiologis Biji Kakao Kering Produksi PTPN XII Kebun Kalikempit, Banyuwangi . *Jurnal Ilmiah Pertanian* , Vol 1, No 1.

- Dinas Perkebunan Maluku Utara. 2015. *Rencana Aksi Kegiatan Dan Supervisi (Korsup) Atas Gerakan Nasional Penyelamatan Sumber Daya Alam Indonesia Sektor Perkebunan Maluku Utara*. Gubernur Maluku Utara.
- Dumadi, S.R. 2000. Hubungan Penyimpanan Buah Kakao Dengan Perubahan Gula dan Pengasaman Biji Selama Proses Fermentasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. Hal 33-39.
- Jumriah, Langkong., Elly, Ishak, Maryati, Bilang., dan Junaedi, Muhidong. 2012. Pemetaan Lemak dari Biji Kakao di Sulawesi Selatan.
- Doume, Z. S., Rostiati, & Hutomo, G. S. 2013. Karakteristik Kimia Dan Sensoris Biji Kakao Hasil Fermentasi Pada Tingkat Petani Dan Skala Laboratorium. ISSN : 2338-3011 .
- Fadhil, R., Lubis, A., Putra, B. S., Ratna, Syahrul, & Habibi, M. 2015. Kualitas Biji Kakao (*Theobroma cacao* L) Dengan Variasi Lama Fermentasi Dan Hasil Pengeringan. *Proceedings*.
- Guehi, Tagro, S., Dobonne, S., Koffi, B.L., Kedjebo, K.D., Zahouli, B.I.G. 2010. Efecth of Turning Beans and Fermentation Method On The acidity and physical quality of Raw Cocoa Beans. *Advance journal of food Science and Technology* 2(3):163-171. ISSN: 2042-4876.
- Karinawantika, E. L. 2015. *Skripsi Karakteristik Fisik dan Kimia Biji Kakao Hasil Fermentasi Dalam Wadah Karung Plastik di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*. Jember.
- Kementerian Pertanian. 2012. *Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuju SNI Biji Kakao 01-2323-2008*. Kementerian Pertanian: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Kustyawati, M. E., & Setyani, S. 2008. Pengaruh Penambahan Inokulum Campuran Terhadap Perubahan Kimia Dan Mikrobiologi Selama Fermentasi Coklat. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, Volume 13, No. 2.
- Kristanto, W. H., Tamrin, & M. E. 2017. Pengaruh Penambahan Ragi (*Saccaromyces Cerevesiae*) Dan Jumlah Lubang Kotak Pada Fermentasi Buah Kakao (*Theobroma Cacao* L) Terhadap Mutu Biji Kakao Kering . *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, Vol. 6, No. 1, Hal: 1-10.
- Kusuma, Y. T., Suwasono, S., & Yuwanti, S. 2013. Pemanfaatan Biji Kakao Inferior Campuran Sebagai Sumber Antioksidan Dan Antibakteri. *Jurnal Ilmiah Pertanian*. Volume 1, Nomor 2, Hal: 33-37.
- Mulato, S., Widyotomo, Misnawi, E. Suharyanto (Edisi 02).2005. *Pengolahan Primer dan Sekunder*. Pusat penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jawa Barat.
- Mahadewi, A. A., Putra, G. G., & Wrsiati, L. P. 2014. Pemanfaatan Limbah Cairan Pulpa Hasil Samping Fermentasi Biji Kakao Sebagai Bahan Dasar Asam Asetat

Dengan Proses Distilasi. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, ISSN: 2503-488X, Vol. 2. No. 2, Hal: 36-46.

Martono, B. 2018. *Karakteristik Morfologi Dan Kegiatan Plasma Nutfah Tanaman Kakao*. Balai Penelitian Tanaman Industri Dan Penyegar.

Maulidiyah, Halimatussadiyah, Susanti<sup>1</sup>, F., Nurdin, M., & Ansharullah. 2014. Isolasi Pektin Dari Kulit Buah Kakao (*Theobroma Cacao L.*) dan Uji Daya Serapnya Terhadap Logam Tembaga (Cu) Dan Logam Seng (Zn). *Jurnal Agroteknos*, ISSN: 2087-7706, Vol. 4 No. 2, Hal 112-118.

Nirwana & Sabahannur. 2017. Kajian Pengaruh Berat Biji Kakao Per Kotak dan Waktu Pengadukan Terhadap Keberhasilan Proses Fermentasi. *Jurnal Pendidikan Matematika dan IPA*. Vol. 8, No.2, Hal 18-30.

Paembong, A. 2012. *Skripsi Mempelajari Perubahan Kandungan Polifenol Biji Kakao (Theobroma Cacao L) Dari Hasil Fermentasi Yang Diberi Perlakuan Larutan Kapur*. Universitas Hasanuddin Makassar.

Pasau, Caturina. 2013. Efektifitas Penggunaan Asam Asetat Pada Pemeraman Biji Kakao Segar Sebagai Analog Fermentasi. *Jurnal Agrotekbis*. ISSN 2338- 3011. Vol 1 (2): 113-120.

Putra, G.P. Ganda, L. P. Wrasati dan Wartini, N. M. 2016. Pengaruh Kondisi Optimum Depolimerisasi Pulp oleh Enzim-enzim Pektolitik Endogenous selama Fermentasi Pada Pengolahan Kakao. *Prosiding Seminar Nasional FTP UNUD 2009, Peran Ilmu dan Teknologi Pertanian dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan*. 255-261, ISBN: 978-602-8659-02-4.

Rahmi, F., Zulfahrizal, & Siregar, K. 2017. Analisis Pindah Panas Pada Ruang Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Dengan Menggunakan Kotak Kayu dan Styrofoam. *Jurnal Rona Teknik Pertanian*, ISSN : 2085- 2614; e-ISSN 2528 2654.

Ramlah, S., & Yumas, M. 2017. Pengaruh Formulasi Dan Asal Biji Kakao Fermentasi Terhadap Mutu Dan Citarasa Dark Chocolate. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, Vol. 12 No. 1, Hal: 58-75.

Risqan, Salengke, & Iqbal. 2017. Penerapan Teknologi Ohmic Heating pada Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal AgriTechno*, ISSN : 1979 - 7362, Vol. 10, No. 2.

Ristanti, E. Y., Suprapti, & Anggraeni, D. 2016. *Characteristics of Fatty Acid Cocoa Bean From 12 Regions of South Sulawesi*. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. Vol. 11 No. 1, Halaman: 15-22.

Satryadi. 2013. *Skripsi Memperlajari Sifat Fisiko Kimia Buah dan Biji Kakao Hasil Peremajaan Tanaman Kakao (Teknik Sambung Samping) di Kabupaten Luwu Utara*. Makassar.

S. Bariah, K. 2014. Impact Of Fermentation Duration The Quality Of Malaysian Cocoa Beans Using Shallow Box. *KKU Res. J.* 2014; Supplement Issue; 74-81.

- Sabahannur, S., Nirwana, & Subaedah, S. 2016. Kajian Mutu Biji Kakao Petani Di Kabupaten Luwu Timur, Soppeng Dan Bulukumba. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, Vol. 11 No. 2, Hal: 59-66.
- Siregar, S. H. T., Riyadi. S., Nuraeni, L. 1992. *Budidaya, Pengelolaan dan Pemasaran Cokelat*. Penerbit Swadaya.
- Towaha, J., Anggraini, A. D., Rubiyo. 2012. Keragaman Mutu Biji Kakao Dan Produk Turunannya Pada Berbagai Tingkat Fermentasi. Studi Kasus Di Tabanan, Bali. *Jurnal Pelita Perkebunan*. Vol 28. No.3 2012: 166-183.
- Wahyudi, T., T.R. Panggabean & Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao*. Penebar Swadaya. Jakarta. 1-360.
- Widayat, H. P. 2015. Quality Characteristics Of Aceh Cacao Beans Resulted From Different Fermentation Methods. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol 7, No. 1.
- Widyotomo, S., Sri-Mulato, Suharyanto, E. 2004. Pemecahan Buah dan Pemisahan Biji Kakao Secara Mekanis. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*, Jember.
- Winardi, R. R., & Prasetyo, H. A. 2017. Efek Perbedaan Proses Teknologi Penyesuaian Awal (Preconditioning) Terhadap Derajat Fermentasi Dan Keasaman Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Jenis Lindak. *Jurnal Agroteknosains*, ISSN : 2598-6228, Vol. 01, No. 02.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.