

Daftar Pustaka

- Afoakwa, E. O. (2016). *Chocolate Science and Technology 2nd Edition*. John Wiley & Sons. <https://doi.org/10.1002/9781118913758>
- Amraini, S. Z., Rionaldo, H., Hermanto, Kurniawan, N., & Zulfansyah. (2011). Review Teknologi Proses Pengolahan Kakao. *Prosiding Seminar Tjipto Utomo 10 November 2011, November*, 41–47.
- Ardhayanti, R. (2013). Modul Panen dan Pasca Panen. In *Balai Besar Pelatihan Pertanian (Bbpp) Batangkaluku* (Issue 3516).
- Awafo, E. A., & Owusu, P. A. (2022). Energy and water mapping of the cocoa value chain in Ghana. *Sustainable Production and Consumption*, 29, 341–356. <https://doi.org/10.1016/j.spc.2021.10.027>
- Beckett, S. T. (2008). *The Science of Chocolate* (2nd ed.). The Royal Society of Chemistry.
- Belitz, H.-D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). *Food Engineering* (4th ed.). Springer.
- BPS. (2021). *Statistik Kakao Indonesia 2021*.
- BSN. (2008). *SNI 2323:2008 Biji kakao* (p. 44).
- Djafar, M. J., Nasori, A. S., & Manalu, L. P. (2020). *Optimasi Proses Sangrai Biji Kakao pada Alat Vibro-Fluidized Roaster Optimization of Cocoa Roasting in Vibro-Fluidized Roaster*. 37(1), 83–89.
- Hanafi, F. S., Mandagie, K. L., & Moektiwibowo, D. A. N. H. (2020). Analisis kelayakan investasi alat berat dengan metode NPV , IRR dan NET B / C di perusahaan PLWJ. *Jurnal Teknik Industri*, 9(2), 136–148. <https://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jtin/article/view/645>
- Lada, Y. G., & Darmadji, P. (2014). *Pengaruh Perendaman Biji Kakao Kering dan Bahan Alat Sangrai Terhadap Sifat Fisik dan Profil Senyawa Volatil Kakao Sangrai serta Sifat Sensoris Cokelat Batang yang Dihasilkan*. 34(4), 439–447.
- Manalu, L. P., Djafar, M. Y., Wibawa, T. Y., & Adinegoro, H. (2017). Proses Pintas Pengolahan Kakao Skala Ukm Studi Kasus Di Luwu Sul-Sel. *Majalah Ilmiah Pengkajian Industri*, 11(1), 51–60. <https://doi.org/10.29122/mipi.v11i1.2093>
- Misnawi, Mulato, S., Widyotomo, S., Sewet, A., & Sugiyono. (2005). Optimasi Suhu dan Lama Penyangraian Biji Kakao Menggunakan Penyangrai Skala Kecil Tipe Silinder. *Pelita Perkebunan*, 21(3), 169–183.
- Ospina, A. K. M. (2018). *How to Roast Fine Cacao_ A Beginner's Guide - Perfect Daily Grind*. <https://perfectdailygrind.com/2018/03/roast-fine-cacao-beginners-guide/>
- Sasmita, K. D., Wardiana, E., Saefudin, Pranowo, D., Aunillah, A., Izzah, N. K., Herman, M., Firdaus, N. K., Sobari, I., Sakiroh, & Listyati, D. (2023). *Challenges and Opportunities for Indonesian Cocoa Development in the Era of Climate Change* (D. S. Agele & D. O. Ibiremo (eds.); p. Ch. 10). IntechOpen. <https://doi.org/10.5772/intechopen.112238>
- Sudibyo, A. (2012). Peran Cokelat sebagai Produk Pangan Derivat Kakao yang Menyehatkan. *Jurnal Riset, Industri*, VI(1), 23–40.
- Syukur, M. H. (2011). Penggunaan Liquified Petroleum Gases (Lpg): Upaya Mengurangi Kecelakaan Akibat Lpg. *Forum Teknologi*, 1(2), 6.
- Thoriq, A., Sampurno, R. M., & Imaduddin, L. H. (2020). Analisis Kelayakan Usaha Produksi Biji Kopi Sangrai Dan Jasa Penyangraian : Studi Kasus pada Java Sumedang Coffee The Feasibility Analysis Of Coffee Roasted Beans Business And Roasting Services : Case Study At Java Sumedang Coffee. *Jurnal Tanaman Industri Dan Penyegar*, 7(November 2019), 109–118.
- Widyotomo, S., Mulato, S., & Prastowo, B. (2009). Kinerja Mesin Sangrai Biji Kakao Tipe Silinder Horisontal dengan Sumber Panas Kompor Bertekanan Berbahan Bakar Minyak Nabati. *Jurnal Enjiniring Pertanian*, VII(April), 35–444.