

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, T.S., 1991. Peranan fermentasi dalam pengolahan biji kakao kering, *Berita Pen. Perkeb.*, 1 (2), 97-103.
- Asosiasi Kakao Indonesia, 1990. *Standar Biji Kakao Indonesia*, Revisi Februari 1990, Jakarta.
- Biehl, B., Brunner, E., Passern, D., Quesnel, V.C., and Adamoko, D., 1985. Acidification, proteolysis, and flavour potential in fermenting cocoa beans, *J. Food Sci.*, 36, 583-598.
- Biehl, B., Meyer, B., Said, M.B., and Samarakoddy, R.J., 1990. Bean spreading : a method for pulp preconditioning to impair strong nib acidification during cocoa fermentation in Malaysia, *J. Sci. Food Agric.*, 51, 35-45.
- Dewiyani, R.A., 1998. Pengaruh pengurangan pulp secara mekanis sebelum fermentasi biji kakao terhadap keasaman biji dan suhu tumpukan selama fermentasi, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Effendi, S., 1983. Pengaruh kondisi pengolahan terhadap mutu biji coklat (*Theobroma cacao L.*) di Perkebunan Bunisari, *Menara Perkebunan*, 51 (2), 47-56.
- Effendi, S., 1990. Pengaruh peningkatan aerasi terhadap keasaman biji kakao, *Menara Perkebunan*, 58 (2), 60-64.
- Effendi, S. dan Hardjosuwito, B., 1988. Penetapan derajat fermentasi biji kakao berdasarkan indeks fermentasi dan uji organoleptik, *Menara Perkebunan*, 56 (3), 76-79.
- Hardiman dan Kartika, B., 1980. *Pedoman Pemungutan dan Pengolahan Hasil-Hasil Perkebunan*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, bekerja sama dengan Direktorat Jenderal Perkebunan Departemen Pertanian, Yogyakarta.
- Haryadi dan Supriyanto, 1991. *Bahan Ajaran Pengolahan Kakao Menjadi Bahan Pangan*, PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hendrawidyatmoko, Bernard, B.S., Kamal, M., 1991. *Pengolahan Komoditas Perkebunan (Bahan Minuman Penyegar)*, PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Iswanto, Arief, 1998. Peranan bahan tanam kakao unggul dan upaya pemuliaannya, *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao*, 14 (3), 250-256.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGARUH PERLAKUAN PENDAHULUAN TERHADAP SIFAT KIMIAWI BIJI KAKAO KERING YANG DIHASILKAN DI PT RUMPUN SARI ANTAN, MAJENANG

UNI KHUSNIATI, Prof. Dr. Ir. Kapti Rahayu Kuswanto; Dr. Ir. Haryadi, M.App.Sc.; Ir. Supriyanto, MS.

Universitas Gadjah Mada, 2000 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Langkong, Jumriah, 1997. Pengaruh lama pengukusan biji kakao lindak dan mulia terhadap karakteristik lemak yang dihasilkan, *Thesis S-2*, Program Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Lehrian, D.W. and Patterson, G.R., 1983. Cocoa fermentation, in Reed, G., (ed), *Biotechnology*, Volume 5, Weinheim, Deerfield Beach, Florida, Basel : Verlag Chemie.

Mulato, S., Atmawinata, O., Yusianto, dan Widyotomo, S., 1998. *Peningkatan kinerja unit pengolahan kakao (fermentasi dan pengeringan) dengan teknik pra pengolahan biji segar secara mekanis*, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, Asosiasi Penelitian Perkebunan Indonesia.

Pandiangan, Maruba, 1994. Variasi aerasi fermentasi eksternal biji kakao dan keasaman biji kering yang dihasilkan, *Thesis S-2*, Program Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Permana, I.D.G.M., 1992. Penyebaran senyawa polifenol dan aktifitas fenolase dalam biji kakao hasil pengolahan petani untuk mengatasi penyebab slaty, *Thesis S-2*, Fakultas Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Reni, D.K.B., 1993. Pengaruh penjemuran terhadap pertumbuhan mikroflora dalam fermentasi kakao, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Rohan, T.A., 1963. *Processing of Raw Cocoa for The Market*, Food and Agriculture Organization of The United Nations, Rome.

Rohan, T.A. and Stewart, T., 1967^a. The precursor of chocolate aroma : Production of free amino acids during fermentation of cocoa beans, *J. Food Sci.*, 32, 395-398.

Rohan, T.A., and Stewart, T., 1967^b. The precursor of chocolate aroma : Production of reducing sugars during fermentation of cocoa beans, *J. Food Sci.*, 32, 399-402.

Soenaryo dan Situmorang, S., 1973. *Budidaya dan Pengolahan Coklat*, Balai Perkebunan Bogor, Sub Balai Penelitian Budidaya, Jember.

Seonaryo, S. dan Soelistyowati, 1985. Pengaruh lama fermentasi dan perendaman atau pencucian terhadap mutu biji kakao mulia, *Pelita Perkebunan*, 1 (2), 57-64.

Suhardi, 1988. *Petunjuk Praktikum Analisa Hasil Pertanian*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Sulistyowati, 1988. Keasaman biji kakao dan masalahnya, *Pelita Perkebunan*, 3 (4), 151-158.



**PENGARUH PERLAKUAN PENDAHULUAN TERHADAP SIFAT KIMIAWI BIJI KAKAO KERING YANG
DIHASILKAN DI PT RUMPUN
SARI ANTAN, MAJENANG**

UNI KHUSNIATI, Prof. Dr. Ir. Kapti Rahayu Kuswanto; Dr. Ir. Haryadi, M.App.Sc.; Ir. Supriyanto, MS.

Universitas Gadjah Mada, 2000 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Sulistiyowati dan Soenaryo, 1989. Optimasi lama fermentasi dan perendaman biji kakao mulia, *Pelita Perkebunan*, 5 (1), 37-45.

Supriyanto dan Anggrahini, S., 1984. *Ringkasan Mata Kuliah Teknologi Pengolahan Kakao*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Wahyudi, Teguh, 1988. Perisa kakao dan komponen-komponennya, *Pelita Perkebunan*, 4 (3), 106-110.

Wood, G.A.R., 1975. *Cocoa*, Longman, London.

Wood, G.A.R. and Lass, R.A., 1985. *Cocoa*, 4 th Edition, Longman Inc., New York.

Yusianto, 1994. Beberapa metode fermentasi biji kakao skala kecil, *Warta Puslit Kopi dan Kakao*, 18, 11-17.

Yusianto dan Wahyudi, T., 1989. Peningkatan mutu biji kakao dengan metode fermentasi terputus, *Pelita Perkebunan*, 5 (4), 131-139.

Yusianto dan Wahyudi, T., 1991. Pengolahan kakao mulia dengan metode Sime Cadbury : Pengaruh lama penyimpanan buah, lama fermentasi, dan sifat fisiko kimia biji, *Pelita Perkebunan*, 7 (2), 48-56.