

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC, 1990. *Analitical Official Method of Analysis*. 15 th Edition, AOAC Inc., USA.
- 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.
- Effendi, S., 1990. Pengaruh peningkatan aerasi terhadap keasaman biji kakao. *Menara Perkebunan*, 58 (2), 60 – 64.
- Hardjosuwito, B., 1982. Pengaruh pencucian terhadap kadar kulit dan kadar lemak pada hasil pengolahan cokelat. *Menara Perkebunan*, 50 (3), 77 – 80.
- Haryadi dan Supriyanto, 1991. *Bahan Ajaran Pengolahan Kakao Menjadi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hendrawidiatmoko, Bernard, B.S., dan Kamal, M., 1991. *Pengolahan Komoditas Perkebunan (Bahan Minuman Penyegar)*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Iswanto, A., 1998. Peranan bahan tanam kakao unggul dan upaya pemuliaannya, *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao*, 14 (3), 250 – 256.
- Mulato, S., Atmawinata, O., Yusianto, Handoko, dan Muehlbauer, W., 1997. Kinerja unit prosesing kakao rakyat skala 5 ton. *Pelita Perkebunan*, 13 (4).
- 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, M., 1994. Variasi aerasi fermentasi eksternal biji kakao dan keasaman biji kering yang dihasilkan. *Thesis S-2*. Fakultas 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.

- Purba, B., 1993. Studi perubahan kimiawi biji kakao melalui pemeraman buah kakao dan perbedaan frekuensi pembalikan selama fermentasi. *Thesis S-2*. Fakultas Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rohan, T.A., 1963. *Processing of Raw Cocoa for The Market*. Food and Agriculture Organization of The United Nation, 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.
- Soenaryo dan Sulistyowati, 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.
- Sulistyowati 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, T., Hastori, dan Djatmiko, B., 1987. Pengaruh ragi dan enzim pektolitik terhadap proses fermentasi dan mutu biji kakao. *Pelita Perkebunan*, 2 (4), 159 – 165.
- Wahyudi, T., 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 dan Soenaryo, 1989. Pengaruh penjemuran selama fermentasi terhadap mutu biji kakao lindak. *Pelita Perkebunan*, 4 (4), 149 – 156.
- Yusianto, 1990. Optimasi pola pengadukan pada fermentasi kakao lindak. *Pelita Perkebunan*, 6 (2), 63 – 69.
- 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.
- Yusianto dan Wahyudi, T., 1992. Evaluasi mutu biji kakao lindak hasil fermentasi pada kotak kecil. *Pelita Perkebunan*, 8 (3), 68 – 73.
- Yusianto, 1994. Beberapa metode fermentasi biji kakao skala kecil. *Warta Puslit Kopi dan Kakao*, 18, 11 - 17