

DAFTAR PUSTAKA

- Aroyeun, S.O. dan G.O. Adegoke. 2006. *Reduction of ochratoxin A (OTA) in spiked cocoa powder and beverage using aqueous extracts and essential oils of Aframomum danielli*. Afr. J. Biotechnol. 6:612-616.
- Anonim, 2010. *Standar Mutu Bij Kakao*. [http:// agribisnis.net/Pustaka/Standar Mutu Kakao. htm](http://agribisnis.net/Pustaka/StandarMutuKakao.htm) (online), di akses 1 Januari 2019
- Asriyah. 2010. Hitung Jumlah Bakteri Metode *Pour Plate*. <http://nanaasriyah.blogspot.com/hitung-jumlah-bakteri-metode-pour-plate/>, diakses pada tanggal 25 Desember 2018.
- Ayu, S. P. 2016. *Pendugaan Umur Simpan Dodol Nanas (Ananas comosus L.) dengan Pengemas Edible Film Tapioka*. Bandung: Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *Biji Kakao AMANDEMEN 1. SNI 2323:2008/Amd1:2010*. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *SNI 3748:2009 Syarat Mutu Biji Kakao. BSN*. Jakarta
- Codex. 2013. *Proposed Draft Code of Practice for The Prevention and Reduction of Ochratoxin A Contamination in Cocoa CX/CF 13/7/9*.
- Copetti, M. V., Iamanaka, B. T., Frisvad, J. C., Pereira, dan J. L., Taniwaki, M. H. 2011. *Mycobiota of cocoa: From Farm to Chocolate*. *Food Microbiology* 28 : 1499-1504
- Damayanti, E., Suryani, A. E., Sofyan, A., Karimy, M. F., dan Julendra, H. 2015. *Seleksi Bakteri Asam Laktat dengan Aktivitas Anti Jamur yang Diisolasi dari Silase dan Saluran Cerna Ternak*. *Agritech*, Vol.35 , No. 2: 164-169
- De Clercq, N. 2011. *Changing the Functionality of Cocoa Butter*. PhD Thesis, Ghent University, Belgium, 220 p.
- Dharmaputra, O.S., Sunjaya, Retnowati, I., dan Ambarwati, S. 2000. *Stored cocoa beans quality affected by fermentation and *Ephesia cautella* Walker (Lepidoptera: Phycitidae) infestation*. *BIOTROPIA*, 15, 58-75.
- Hall, C.W. 1980. *Drying and Storage of Agricultural Crops*. AVI Wesport, Connecticut. p.121-125.
- Handajani, N.S., & Setyaningsih, R. 2006. *Identifikasi jamur dan deteksi aflatoksin B1 terhadap petis udang komersial*. *Biodiversitas*, 7(3), 212–215.
- Hariyadi, Sehabudin, H., Winasan, IW. 2009. *Identifikasi Permasalahan dan Solusi Pengembangan Perkebunan Kakao Rakyat di Kabupaten Luwu Utara*,

Provinsi Sulawesi Selatan. Prosiding Seminar Hasil-Hasil Penelitian IPB.
Hal 75-88.

- Imdad, H.P dan Abdjad S. N.1995. *Menyimpan Bahan Pangan*. Padang:
Universitas Andalas
- Jay. 1996. *Modern food microbiology 44th edition*. New York: D nostrand
Compani.
- Lahtinen, S., Ouwehand, A.C., Salminen, S., dan Wright, A.V. 2013. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological And Functional Aspects 4th Edition*. CRC Press:
Taylor & Francis Group. Florida
- Nielsen, S. S. 2003. Introduction to Food Analysis. Di dalam Nielsen, S. S. (ed.).
Food Analysis 3rd ed. Kluwer Academic/Plenum Publishers, New York.
- Montesqrit dan Ovianti, R. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan
terhadap Stabilitas Minyak Ikan dan Mikrokapsul Minyak Ikan . *Jurnal
Pernakan Indonesia*, 62-68.
- Murni, A., Rusmarilin, H., & Ridwansyah. 2017. *Pendugaan Umur Simpan
Kerupuk Bawang Kentang dengan Metode Akselerasi Berdasarkan
Pendekatan Kadar Air Kritis*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 11-25.
- Pradika, E.I. 2008. *Isolasi Mikroorganisme*. [http://ekmon-saurus.blogspot.com/
2008/ III/ bab-4-isolasi-mikroorganisme/](http://ekmon-saurus.blogspot.com/2008/III/bab-4-isolasi-mikroorganisme/), diakses pada tanggal 25 Desember
2018.
- Putra, G.P.G. dan M. Wartini. 1998. *Penambahan asam asetat sebelum fermentasi
sebagai upaya mempersingkat waktu fermentasi dengan kualitas hasil biji
kakao kering siap ekspor*. Laporan Akhir Hasil Penelitian Dosen Muda.
Program Studi Teknologi Pertanian, Universitas Udayana. Denpasar
- Raharjo. 2006. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada
University Press
- Rahmadi, A. dan G.H. Fleet. 2008. *The Occurrence of Mycotoxigenic Fungi in
Cocoa Beans From Indonesia and Queensland, Australia*. Proceeding of
International Seminar on Food Science. University of Soegiyapranata,
Semarang.
- Sudarmadji, S., Bambang, H., dan Suhardi. 1996. *Analisa bahan makanan dan
pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Supriyanto, H.2012. *Teknologi coklat*. Yogyakarta: Gadjah Mada University
Press.
- Suryatmi, R.D. 1993. *Pengeringan Kakao Berdasarkan Laju Pengeringan*. Iptek
Pemacu Pembangunan Bangsa Menuju Abad 21. BPPT Jakarta. p. 85 – 99.
- Wahyudi, T., Panggabean, T.R. dan Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao:
Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Wahyudi,T., Panggabean, T.R., Pujiyanto (editor), 2013. *Kakao, Manajemen Agribisnis dari Hulu Hingga Hilir*. Penebar Swadaya.

Wood, G.A.R. dan R.A. Lass. 1985. *Cocoa: 4th edition. Tropical Agriculture Series*. Longman Scientific and Technical, New York.