

DAFTAR PUSTAKA

- A. Bart Plange, A. Addo, S.K. Amponsah, and J. Ampah. 2012. *Effect of Moisture, Bulk Density and Temperature on Thermal Conductivity of GroundCocoa Beans and Ground Sheanut Kernels*. Global Journals Inc. USA. Volume 12 Issue 7 Version 1.0
- Ardhana dan Fleet. 2003. *The microbial ecology of cocoa bean fermentation sin Indonesia*. Inter. J. of Food Microbiol. 86: 87-99.
- Atmawijaya, 1993. *Pengkajian terhadap Beberapa Parameter Biji Kakao Selama Waktu Fermentasi pada Proses Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.)*. Skripsi, Fakultas Teknik Pertanian Universitas Djuanda, Bogor.
- Azri, 2009. *Teknologi Penanganan Panen Buah Kakao*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian. Pontianak
- Bahri, Syamsul., 2002. *Bercocok Tanaman Perkebunan Tahunan*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Bayu Refrindra Fitriadi, 2013. Diakses pada 25 Mei 2015, pukul 23:43 WIB. <http://ditjenbun.pertanian.go.id/bbpptpsurabaya/tinymcpuk/gambar/file/Metode%20Analisis%20Aflatoksin%20pada%20Produk%20Perkebunan.pdf>.
- Benard. W.M. 1989. *Chocolate Cocoa and Confectionery*. Third Edition. Callifornia.
- Caturina Pasau, 2013. *Efektivitas Penggunaan Asam Asetat Pada Pemeraman Biji Kakao Segar Sebagai Analog Fermentasi*. Jurnal Universitas Tadulako, Palu
- Chatt, E. M. 1953. *Cocoa Cultivation, Processing Analysis*. Interscienci. New York.
- Elvira Syamsir, 2011. *Mengenal Proses Pembuatan Cokelat*. Ilmu dan Teknologi pangan, IPB
- Fajri Ilham, 2012. <http://www.teknologi-pertanian.com/2012/04/fermentasi-kakao.html>. Diakses pada tanggal 20 Mei 2015, pukul 08.32 WIB

- García--Alamilla, P.; González-Lauck, V.W.; De La Cruz-Lázaro, E.; Lagunes--Gálvez, L.M.; García-Alamilla, R. 2012. Description and Physical Properties of Mexican Criollo Cacao During Post-Harvest Processing. Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, S.C. Hermosillo, México. Vol 13, Num 1.
- Garnayak D.K., Pradhan R.C., Naik S.N., and Bhatnagar N., 2008. *Moisture-dependent physical properties of jatropha seed (Jatropha curcas L.)*. Industrial Crops and Products, 27, 123-129.
- Hall. C.W. 1980. *Drying and Storage of Agriculture Crops*. AVI Publishing Company. Inc. Westport connect.
- Hansen, CE ; Del-Olmo, MC and Burri, 1998. "Enzyme activities in cocoa beans during fermentation". J. of the Sci. and Food Agric.
- Hardiyanti, N., Kining, E. J. Fauziah Ahmad dan Ningsih, N. M. 2009. *Warna Alami*. Jurusan Geografi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Makassar.
- Haryadi dan Supriyanto. 2012. *Teknologi Cokelat*. Buku. Gajah Mada University Press.
- Hashim, P., J. Selamat, S.K.S. Muhammad, and A. Ali. 1998. *Effect of mass and turning time on free amino acids, Peptide-N, sugar, and Pyrazine concentration during cocoa fermentation*. J. Sci. Food Agric. 78: 543-550.
- Heldman and Lund. 1992. *Handbook of Food Engineering*. Marcell Dekker. New York.
- Holinesti, 2009. *Studi Pemanfaatan Pigmen Brazilein Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) Sebagai Pewarna Alami Serta Stabilitasnya pada Model Pangan*. Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP, Vol. I, No. 2, hal 11-21.
- Isa, M. S. dan Pradana, Y. 2008. *Flower Image Retrieval Berdasarkan Color Moments, Centroid-Contour Distance dan Angle Code Histogram*. Konferensi Nasional Sistem dan Informatika Bali, Vol. 108, No. 57, hal 321-326.
- Kustyawati dan Setyani, 2008. *Pengaruh Penambahan Inokulum Campuran terhadap Peubahan Kimia dan Mikrobiologi Selama Fermentasi Coklat*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 13, No. 2, September 2008
- Kreith, F. 2005. *Principles Heat Transfer*. Harper & Row Publisher

- Krokida, M. K. 2000. *Water Loss and Oil Uptake as a Function of Frying Time*. *Journal of Food Engineering* Vol. 44 (200) p. 39-46. National Technical University of Athens: Yunani
- Lakitan, B. 2002. *Dasar - Dasar Klimatologi*. Cetakan Ke-2. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Lehrian, D.W and G.R. Patterson. 1983. *Cocoa fermentation*, p. 529-575. In G. Reed (ed), *Biotechnology, a comprehensive treatise*, vol 5.verlag Chemie, Basel, Switzerland.
- Margaret, S. V. 2008. *Analisa Kadar Zat Pewarna Kuning pada Tahu yang Dijual di Pasar-Pasar di Medan Tahun 2008*. USU Repository. Universitas Sumatera Utara.
- Martinus A.J.L Van Boekel, 2009. *Kinetic Modeling of Reaction In Foods*.CRC Press. USA. Hal 11-28.
- Masyitah, Z. 2006. *Perpindahan Panas*. (diakses melalui www.e-learning.com pada tanggal 11 Juni 2015).
- Morreira, N.N.1970. *physical Properties Of Plant and Animal Materials*. Vol I. Gordo n and Breach Science Publisher. New York. London. Paris
- Mulato W, Misnawi S. 2005. *Petunjuk Teknis Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, 1999. *Protokol uji cita rasa kakao*.
- Retno Utami Hatmi dan Sinung Rustijarno, 2012. *Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuju SNI Biji Kakao 01-2323-2008*. Perpustakaan Nasional : Katalog Dalam Terbitan (KDT). Sleman, Yogyakarta.
- Roesmanto, Joko.1991. *Kakao: Kajian Sosial Ekonomi*. Yogyakarta: PT. Aditya
- Roelofsen, P.A. 1958. *Fermentation, Drying and Storage of Cacao Beans*. In Mrak, E.M. and Stewart, G.F., eds 1958. *Advances in Food Reasearch*. Vol VIII. New York : Academic Press Inc.Publ.
- Schwan, R.F. 1998. *Cocoa fermentations conducted with a defined microbial cocktail inoculum*. *J. Microbiol.* 14: 1477-1483.

- Serpil Sahin and Servet Gulum Sumnu. 2010. *Physical Properties of Foods*. Springer. Ankara. Turkey
- Siregar, Tumpal., Slamet Riyadi., Laeli Nuraeni. 1989. *Budidaya, pengolahan, dan pemasaran Cokelat*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Siswoputranto, P. S., 1983. *Budidaya dan Pengolahan Coklat*. Balai Penelitian Bogor, Sub Balai Penelitian Budidaya, Jember.
- Suryani, Dinie, Zulfebriansyah, 2007. Komoditas Kakao : Potret dan Peluang Pembiayaan. *Economic Review* : 210 . Desember 2007.
- Thompson, S.S., K.B.Miller., A.S.Lopez. 2001. *Cocoa and coffee*. In: Doyle, M.P.,
- Tjitrosoepomo, Gembong. 1988. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Voss, D. H. 1992. *Relating colorimeter measurement of plant color to the Royal Horticultural Society Colour Chart*. *HortScience*, v. 27, n. 12, p. 1256-1260
- Wahyudi, T. T.R Pangabea., dan Pujianto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Widayat Abdullah dan M. Hadi, 2011. *Perpindahan massa gas-cair dalam proses fermentasi asam sitrat dengan bioreaktor bergelembung*. *Momentum*, Vol. 7, No. 2 : 14- 17. Semarang.
- Widyotomo, S., Sri-Mulato, E. Suharyanto. 2004. Pemecahan Buah dan Pemisahan Biji Kakao Secara Mekanis. *Warta pusat penelitian kopi dan kakao Indonesia*, Jember.
- Winarno, F.G,1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta
- Zulkifli S.Y Doume, Rostiati, dan Gatot Siswo Hutomo, 2013. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/Agrotekbis/article/viewFile/1514/1016>. *Karakteristik Kimia dan Sensoris Biji Kakao Hasil Fermentasi Pada Tingkat Petani dan Skala Laboratorium*. Diakses pada 20 Mei 2015