

## DAFTAR PUSTAKA

- Amraini, Said Zul ; Nyoman Kurniawan ; Hari Rionaldo ; dan Zulfansyah Mughtar. 2011. *Review Teknologi Proses Pengolahan Kakao*. Universitas Riau, Pekanbaru.
- Andi Wijayanto. (2008). *Analisis Regresi Linier Berganda*. Diakses dari [http://eprints.undip.ac.id/6361/1/ANALISIS\\_REGRESI\\_LINEAR\\_BERGANDA.pdf](http://eprints.undip.ac.id/6361/1/ANALISIS_REGRESI_LINEAR_BERGANDA.pdf) pada tanggal 22 Mei 2017, pukul 14.29 WIB.
- Azri. 2015. *Pengkajian Pengolahan Biji Kakao Gapoktan Lintas Sekayam Sanggau Kalimantan Barat*. Agros Vol. 17 No. 2 : 173 – 178.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 3747 Kakao Bubuk*. Badan Standardisasi Nasional
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 3748 Lemak Kakao*. Badan Standardisasi Nasional
- Barbosa-Canovas, Gustavo V. 2009. *Food Engineering Volume I*. EOLSS Publication, UN.
- Barbosa-Canovas, Gustavo V ; Anthony J. Fontana, Jr ; Shelly J. Schmidt ; Theodore P. Labuza. 2008. *Water Activity in Foods : Fundamentals and Applications*. John Willey & Sons.
- Beckett, Stephen T. 2000. *The Science of Chocolate*. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK.
- Boekel, Martinus A.J.S.V. 2009. *Kinetic Modelling of Reactions in Foods*. CRC Press Taylor & Francis Group, Boca Raton.
- Direktorat Jendral Perkebunan. 2015. *Statistik Perkebunan Indonesia 2014 – 2016 : Kakao*. Jakarta : Kementrian Pertanian.
- DirektoratJendralIndustri Agro. 2010. *Roadmap PengembanganIndustriKakao*. Jakarta :KementrianPerindustrian.
- Haryadi dan Supriyanto. 2012. *Teknologi Cokelat*. Yogyakarta : Gadjah Mada Univesrity Press.
- Heldman, Dennis R dan Richard W. Hartel. 1998. *Principles of Food Processing*. Aspen Publisher, Gaithersbug, Maryland.
- Hidayat, Arif Meftah. 2013. *Kedudukan Biji dalam Buah Kakao*. dalam <http://www.anakagronomy.com/2013/03/kedudukan-biji-dalam-buah-kakao.html>. Diakses pada 12 September 2017, pukul 09.40 WIB

- Indarti, Eti. 2007. *Efek Pemanasan terhadap Rendemen Lemak pada Proses Pengepresan Biji Kakao*. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan Vol.6 No.2 : 50 – 54.
- Indonesian Coffee and Cocoa Research Institute (ICCRI). 2013. *Pengolahan Kakao*. Dalam <http://iccri.net/pengolahan-kakao/>. Diakses pada 11 Januari 2017, pukul 16.41.
- Irene, Kristina. 2014. *Pengaruh Suhu Pengovenan Terhadap Perubahan Kadar Air dan Sifat Fisik Mi Jagung Kering*. Skripsi. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Kafiya, Maftuh .2012. *Kinetika Kadar  $\beta$ -Karoten dan Laju Perubahan Kadar Air Cookies Spirulina platensis Selama Proses Pengovenan*. Skripsi. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Klappa, Peter. *Kinetics for Bioscientist*. Ventus Publishing. Diakses pada 27 September 2017, dari [bookboon.com](http://bookboon.com)
- Listyati, Dewi ; Maman Herman dan Asif Aunillah. 2014. *Prospek Dan Potensi Pengembangan IndustriKakao Di Indonesia*. SIRINOV, Vol 2 (1) : 35 – 46.
- Naik, Bindu and Vijay Kumar. 2014. *Cocoa Butter and It's Alternatives: A Reveiw*. Journal of Bioresource Engineering and Technology. Vol.1 : 7 – 17.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2004. *Panduan Lengkap Budi Daya Kakao*. Jakarta : Agro Media Pustaka.
- Putra, Ilham Rizal. 2013. *Kinetika Perubahan Kadar Asam Lemak Bebas dan Kadar Minyak Kelapa Sawit Akibat Penundaan Waktu Pengolahan*. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Indralaya.
- Setiawan, Agung. 2007. *Penentuan Kondisi Pengempaan Lemak Kakao (Cocoa Butter) Secara Mekanik*. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Siregar, Fardi M ; Harjadi ; dan Djagal W. Marseno. 2006. *Karakteristik Fisika, Kimia Dan Organoleptik Pasta Cokelat Pada Berbagai Kondisi Penyangraian Biji Kakao (Theobroma Cocoa, L)*. Buletin Penelitian Vol.9 (1) : 43 – 50.
- Siswoputranto, P. S. 1983. *Budidaya dan Pengolahan Coklat*. Balai Penelitian Bogor, Sub Balai Penelitian Budidaya, Jember.
- Susanto, F.X. 1994. *Tanaman Kakao Budidaya dan Pengolahan Hasil*. Yogyakarta : Kanisius.
- Mulato,Sri dan S. Widyotomo.1999. *Kinerja Alat dan Mesin Produksi Lemak dan Bubuk Coklat Skala Kelompok Tani*. Makalah Seminar Evaluasi Hasil Penelitian ALSINTAN, Bogor.

- Mulato, Sri ; S. Widyotomo ; Misnawi ; dan E. Suharyanto. 2005. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Mulato, Sri ; S. Widyotomo ; H.K. Purwadaria. 2008. *Kinerja Alat Kempa Hidrolik Sistem Terputus untuk Proses Ekstraksi Lemak Kakao*. Pelita Perkebunan 24 (1) : 62 – 79.
- Venter, M. J ; N.J.M. Kuipers ; dan A.B. de Haan. 2007. *Modelling and Experimental Evaluation of High-Pressure Expression of Cocoa Nibs*. Journal of Food Engineering Elsevier (80) : 1157 – 1170.
- Wahyudi, T ; T.R. Panggabean ; dan Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao : Manajemen Agribisnis dari Hulu Hingga Hilir*. Depok : Penebar Swadaya
- Widowati & Sumitin. 2007. *Buku Ajar Pemodelan Matematika*. Semarang : Universitas Diponegoro
- Yuniarti, Zahra. 2016. *Aktivitas Antioksidan Pasta dan Bubuk Kakaodari Biji Kakao Fermentasi Basah, Fermentasi Kering, dan Biji Kakao Fermentasi Sangrai*. Skripsi. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada