

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Sudibyo. 2008. *Pengaruh Kondisi Penyangraian*. Jurnal Riset Industri Vol.2: Jawa Timur.
- Alamsyah, T.S. 1991. *Peranan Fermentasi Dalam Pengolahan Biji Kakao Kering*. Suatu Tinjauan. Berita Perkebunan, 1 (2) :97-103
- Ardhana and Fleet. 2003. *The microbialecolology of cocoa bean fermentations in Indonesia*. Inter. J. of Food Microbiol. 86: 87-99.
- Atmawinata, O., Sri Mulato, S. Widyotomo dan Yusianto, 1998. *Teknik Pra-pengolahan Biji Kakao Segar Secara Mekanis untuk Mempersingkat Waktu Fermentasi dan Menurunkan Keasaman Biji*. Pelita Perkebunan, 14 (1): 48-62.
- Beckket, S.T. 2000. *The Science of Chocolate, RSC Backs*. Published by The Royal Society of Chemistry, Thomas Graham House, Science Park: Milton Road Cambridge.
- Karmawati, Elna., Zainal Mahmud, Syakir, S. Joni Munarso, I Ketut Ardana, Rubiyo . 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kakao*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan: Bogor
- Erwin. 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Perubahan Kadar Air Selama Proses Pembuatan Pasta Kakao (Theobroma cacao L)*. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar
- Leerian, 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.
- Lopez, A.S. (1986). *Chemical change occurring during the processing of cacao. Proceeding of The Cacao Biotechnology Symposium. Dept. Of Food Science College of Agricultutre, The Pennsylvania State University, Pennsylvania, USA*
- Lukito A M, Mulyono, Tetty Y., Hadi Iswanto, dan Nofi. 2010. *Budi Daya Kakao*. Agro Media Pustaka: Jakarta

- Minifie, B.W. 1982. *Chocolate, Cocoa and Confectionery*. AVI Publ. Co. Inc., Westport, Connecticut
- Misnawi S. 2005. *Effect of cocoa liquor roasting on polyphenol content, hydropobicityastringenc*. ASEAN Food Journal 12(2):103-113.
- Mulato W, Misnawi S. 2005. *Petunjuk Teknis Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Murray, D. (1975). *The botany of cocoa*. p.7—18. In : G.A.R. Wood (Ed.). *Cocoa*. 3<sup>rd</sup>ed. Longman: London.
- Nada, I Wayan, 1999. *Pengaruh Konsentrasi Ragi Terhadap Waktu Fermentasi Biji Kakao (Theobroma cacao L.)*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Haluoleo. Kendari.
- Nasution, Z., W. Tjiptadi, B.S. Laksmi. 1985. *Pengolahan Coklat. Jurusan Teknologi Industri Pertanian*, Fatameta, IPB: Bogor
- Schwan, R.F. 1998. *Cocoa fermentations conducted with a defined microbial cocktail inoculum*. J. Microbiol. 14:1477-1483.
- Singh,R.P. and Heldman,D.R. 2001. *Introduction to Food Engineering*. 3rd ed, Academic Press, San Diego, CA.
- Soenaryo. 1978. *Pengolahan Cokelat pada Perkebunan Besar*. Sub Balai Penelitian Budidaya Jember: BPP Bogor
- Thamrin, Ismail. (2010). *Rancang Bangun Alat pengering Ubi Kayu Tipe Rak dengan Memanfaatkan Energi Surya*. [http://eprints.unsri.ac.id/109/1/Pages\\_from\\_PROSIDING\\_AVOER\\_2011-6.pdf](http://eprints.unsri.ac.id/109/1/Pages_from_PROSIDING_AVOER_2011-6.pdf). Diakses pada tanggal 9 Mei 2017
- Tim Pangkalan Ide. 2008. *Dark Chocolate Healing*. PT Elex Media Komputindo: Jakarta
- Tjitrosoepomo, S., 1988. *Budidaya Kacao*, Kanisius: Yogyakarta.
- Vogel. 1994. *Kimia Analisis Kuantitatif Anorganik*. Penerbit Buku Kedokteran (EGC): Jakarta

Wahyudi T, T.R. Panggabean, dan Pujiyanto, 2008. *Panduan Lengkap Kakao*.  
Penebar Swadaya: Jakarta