

DAFTAR PUSTAKA

- Amaria, W., Iflah, T., dan Harni, R. (2014). Dampak Kerusakan Oleh Jamur Kontaminan Pada Biji Kakao Serta Teknologi Pengendaliannya. *Bunga Rampai: Inovasi Teknologi Bioindustri Kakao*.
- Biji Kakao AMANDEMEN 1*. SNI 2323:2008/Amd1:2010. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- 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
- Haryadi dan Supriyanto. (2012). *Teknologi Cokelat*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Khusna R.N.B. (2016). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Biji Kakao Terfermentasi dan Potensinya sebagai Antijamur. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Kementrian Pertanian, Direktorat Jenderal Perkebunan. (2016). *Statistik Perkebunan Indonesia 2015-2017: Kakao*. Sekretariat Jenderal Perkebunan. Jakarta
- 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
- Madigan, M. T., dan Martinko, J. M. (2006). *Brock Biology Of Microorganisms 11th edition*. Pearson Prentice Hall. Upper Saddle River, New Jersey
- Ngang, J.J. E., Yadang, G., Kamdem, S. L. S., Kouebou, C.P., Fanche, S. A.Y., Kougan, D. L. T., Tsoungui, A., dan Etoa, F.X (2015) Antifungal properties of selected lactic acid bacteria and application in the biological control of ochratoxin A producing fungi during cocoa fermentation. *Biocontrol Science and Technology*, 25:3, 245-259
- Nigam P.S. dan A. Singh. (2014). Cocoa and Coffee Fermentations. *Encyclopedia of Food Microbiology* 1 : 466-473

- Nugroho, A.D., Setyabudi, F.M.C. S., Saleh, B., Rahayu, E. S. (2014). *Aspergillus hitam yang diisolasi dari biji kakao kering, biji kopi kering, dan gaplek di daerah Yogyakarta serta potensinya sebagai penghasil okratoksin*. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Schwan R.F. dan A.E. Wheals. (2004). The Microbiology of Cocoa Fermentation and its Role in Chocolate Quality. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 44 : 205-221.
- Siregar, T. H. S., Slamet, R., Laeli, N. (2003). *Pembudidayaan, pengolahan dan pemasaran coklat: Cetakan ke-13*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susanto, F. X. (1994). *Tanaman Kakao Budidaya dan Pengolahan Hasil*. Kanisius. Yogyakarta.
- Wood, G.A.R. dan R.A. Lass. (1985). *Cocoa: 4th edition. Tropical Agriculture Series*. Longman Scientific and Technical, New York.
- Yanti, N.A., Jamili, dan Susilowati, P. E. (2014). Optimasi Konsentrasi Ragi Mikroba Lokal Pada Fermentasi Kakao. *Prosiding Seminar Nasional Biologi 2014 Biologi : Penelitian, Pengembangan dan Pembelajarannya*, November 2014. Hal. 450-458. ISBN 978-602-17170-2-8