

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis. The Association of Official Analytical Chemistry*. AOAC. Int, Washington DC
- Atmana, S.A. 2000. Pentingnya proses fermentasi biji kakao untuk perbaikan mutu kakao. BPP Teknologi. *www.ipitek/terapan/cacao.co.id* [10 April 2016]
- Asischa, H. 2013. Pengaruh fermentasi dan kualitas biji kering kakao terhadap karakteristik mutu lemak kakao. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 55 hal
- Budi, T.W., 2005. Ekstraksi Polifenol Biji Kakao Secara Kimiawi Sebagai Antioksidan dan Pewarna Alami. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember
- [BPTP] Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. 2012. *Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuju SNI Biji Kakao 01-2323-2008*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Yogyakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 3747:2009 Kakao Bubuk*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Cahyadi, W. 2008. *Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Diantika, F., Sandra M.S. dan Rini Y. 2014. Pengaruh Lama Ekstraksi dan Konsentrasi Pelarut Etanol Terhadap Ekstraksi Antioksidan Biji Kakao. *Jurnal Teknologi Pertanian* 15 (3): 159-164
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2012. *Pedoman Teknis Penanganan Pascapanen Kakao*. Kementerian Pertanian. Jakarta
- Elisabeth, Dyan, Suharyanto dan Rubiyo, 2006. Pengaruh Fermentasi Biji Kakao terhadap Mutu Produk Olahan Setengah Jadi Cokelat. *Jurnal Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bali*. Bali
- Ginting, S. 2011. Mempelajari Pengaruh Lama Fermentasi Dan Lama Penyangraian Biji Kakao Terhadap Mutu Bubuk Kakao. *Jurnal Stevia* 1 (01): 2087-6939
- Hartati. 2012. Prediksi Kelarutan Theobromine pada Berbagai Pelarut Menggunakan Parameter Kelarutan Hildebrand. *Jurnal Momentum FT UNWAHAS* 8 (1): 11-16
- Hayati, R., Yusmanizar, Mustafir dan Fauzi, H. 2012. Kajian Fermentasi dan Suhu Pengeringan pada Mutu Kakao (*Theobroma cacao, L.*). *Jurnal Keteknik Pertanian* 26 (2)

- Huang, D. J., Chen, H.J., Lin, C.D., dan Lin, Y.H. 2005. Antioxidant and Antiproliferatif Activities of Water Spinach (*Ipomoea aquatica* Forsk) Constituents. *Botanical Bulletin of Academia Sinica*, vol.46
- Husni, A, Putra, R. dan Lelana, Y.B. 2014. Aktivitas Antioksidan *Padina* Sp. pada Berbagai Suhu dan Lama Pengeringan. *JPB Perikanan* 9 (2): 165–173
- Kristanto, A. 2010. *Panduan Budidaya Kakao*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta
- _____. 2010. *Bisnis dan Manfaat Cokelat*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta
- Kusuma, Y.T.C., Suwasono, S. dan Yuwanti, S. 2013. Pemanfaatan Biji Kakao Inferior Campuran Sebagai Sumber Antioksidan Dan Antibakteri. *Berkala Ilmiah Pertanian* 2: 33-37
- Lopez A.Z, 1986. *Chemical Change Occurring During the Processing of Cacao, Proceeding of the Cacao Biotechnology symposium*. Department of Food Science Colege of Agriculuture, The Pennsylvania State University. Pennsylvania. USA.
- Misnawi S. 2003. Effect of cocoa liquor roasting on polyphenol content, hydropobicity astringenc. *ASEAN Food Journal* 12(2):103-113.
- Mulato, S., Widyotomo, S. dan Suharyanto. 2005. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kako*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Jember
- Muchtadi, T.R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Dirjen Dikti, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- _____. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Nasution, Z., W. Tjiptadi, B.S. Laksmi. 1985. *Pengolahan Cokelat*. Jurusan Teknologi industri Pertanian. IPB-Bogor
- Paembong, A. 2012. Menganalisa Kadar Polifenol Pada Fermentasi Biji Kakao yang Dihasilkan dari Perendaman Larutan Kapur. [Skripsi]. Makassar. Universitas Hasanuddin
- Pato, U., Yusmarini dan Jumar. 2013. Studi Mutu Biji kakao Forastero yang Diolah dengan Metode Sime-Cadbury. *Jurnal SAGU*, 2(3): 6-11
- Pourmorad, F., Hossenimehr, S. J., dan Shahabimajd, N. 2006. Antoxidant Activity, Phenol and Flavonoid Contents of Some Selected Iranian Medicinal Plants. *African Journal of Biotechnology*, 5(11): 1142-1145
- Prawoto, A.A. 2008. *Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Penebar Swadaya. Jakarta

- Prawoto, A.A. dan Martini, E. 2014. *Pedoman Budi Daya Kakao pada Kebun Campur*. World Agroforestry Centre (ICRAF) Southeast Asia Regional Program. Bogor, Indonesia
- Rahmawati, I. 2008. *Penentuan Lama Pengeringan pada Pembuatan Serbuk Biji Alpukat*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rozi, R.D. 2016. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Metode Pengeringan Terhadap Beberapa Karakter Mutu Lemak Kakao yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 50 hal
- Said, M.B. dan Samarakhody. (1984). Cocoa fermentation : effect of surface area, frequency of turning and depth of cocoa masses. Proceeding of International Conference on Cocoa and Coconut. Kuala Lumpur, 533-544.
- Sarmidi.A dan Yudi Wahyudi. 2000. Penelitian Kinetika Adsorpsi Uap Air Untuk Mengetahui Kondisi Penyimpanan Biji Kakao Kering. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. Edisi Agroindustri dan Pertanian. BPPT Jakarta
- Saleh, R. 2004. *Peti Fermentasi, Pengolah Biji Kakao*. Dinas Perkebunan dan Kehutanan Kab. Sinjai. Sulawesi
- Schwan, R.F. 1998. Cocoa fermentations conducted with a defined microbial cocktail inoculum. *Jurnal Microbiol* (14): 1477-1483.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A. dan Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor
- Siregar, T., Riyadi, S., dan Nuraeni, L. 2010. *Budi Daya Cokelat*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sopandi, Tatang dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. Penerbit ANDI. Yogyakarta
- Sudarmaji, S.B. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudjadi. 2008. *Analisis Kuantitatif Obat*. Universitas Gajah Mada: Yogyakarta.
- Sudibyoy, A. 2012. Peran Cokelat sebagai Produk Pangan Derivat Kakao yang Menyehatkan. *Jurnal Riset Industri VI* (1): 23-40.
- Supriyanto, Haryadi, Rahardjo dan Marseno. 2007. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Polifenol Kasar dari Kakao Hasil Penyangraian Menggunakan Energi Gelombang Mikro. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* (3) : 176 - 182.
- Susanto, F.X. 1994. *Tanaman Kakao Budidaya dan Pengolahan Hasil*. Kanisius. Yogyakarta

- Tamrin. 2012. Perubahan Aktivitas Antioksidan Bubuk Kakao pada Penyangraian Vakum. *Pascapanen Pertanian* (4): 80-90
- Tim Bina Karya Tani. 2008. *Pedoman Bertanam Bercokelat*. Yrama Widy. Bandung
- Towaha, J., Anggraini, D.A., dan Rubiyo. 2012. Keragaan Mutu Biji Kakao dan Produk Turunannya pada Berbagai Tingkat Fermentasi: Studi Kasus di Tabana, Bali. *Jurnal Pelita Perkebunan* 28 (3): 166-183
- Towaha, J. 2014. Kandungan Senyawa Polifenol pada Biji Kakao dan Kontribusinya Terhadap Kesehatan. *Jurnal Sirinov*, 2(1): 1-16
- Wahyudi, T. dan Dradjat, B. 2008. *Kakao Manajemen agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Wahyudi, T. dan Yusianto. 2008. *Kakao Manajemen agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Wardhani, M.R. dan Estiasih, T. 2014. Pengaruh Seduhan Bubuk Kakao Lindak Terhadap Stres Oksidatif Tikus Wistar Jantan Akibat Pemberian Minyak Jelantah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (2)
- Wardiana, Edi. 2011. Faktor-Faktor yang Berpengaruh terhadap Kandungan Polifenol pada Biji dan Produk Berbasis Kakao. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. www.researchgate.net/publication/275655208.co.id [diakses pada 21 Mei 2017]
- Widyotomo, S. 2004. *Pemecahan Buah dan Pemisahan Biji Kakao Secara Mekanis*. Warta pusat penelitian kopi dan kakao Indonesia. Jember.
- Winarno, F.G. dan Fernandez, I.E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press. Bogor
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- _____. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumsi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, Yusianto, H. dan Wahyudi. 1997. Mutu dan Pola Citarasa Beberapa Klon Kakao Lindak. *Pelita Perkebunan* 13 (3): 171-187
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Wulandari, S., A. Agus, M. Soejono, dan M.N. Cahyanto. 2014. Nilai Cerna dan Biodegradasi Theobromin Pod Kakao dengan Perlakuan Fermentasi Menggunakan Inokulum Multi Mikrobial. *Agritech* 34(2): 160-169

Yenrina, R., Yuliana dan Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*.
Fakultas Teknologi Pertanian UA. Padang

