

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, S. 2005. *Teknologi Pasca Panen Kakao untuk Masyarakat Perkakaoan Indonesia*. Jakarta. BPPT Press. 223 hal : 34-45
- Andarwulan, Nuri, Feri Kusnandar dan Dian Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. PT. Dian Rakyat. Jakarta. 328 hal
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Berita Resmi Statistik*. Badan Pusat Statistik Propinsi Sumatera Barat. 904 hal.
- Badan Pusat Statistik, 2017. *Kabupaten Lima Puluh Kota dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Lima Puluh Kota. 481 hal
- Badan Pusat Statistik, 2017. *Kabupaten Tanah Datar dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Tanah Datar. 602 hal
- Badan Pusat Statistik, 2017. *Kota Payakumbuh dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Kota Payakumbuh. 481 hal
- [Balittri] Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. 2016. *Klon Unggul Kakao di Kabupaten Lima Puluh Kota, Sumatera Barat*. <http://balittri.litbang.pertanian.go.id> [19 April 2017]
- Basri, Zainuddin. 2010. *Mutu Biji kakao Hasil Sambung Samping*. Media Litbang Sulteng 111 (2) : 112-118.
- Boeckx, Pascal., Davi Van de Walle., Emmanuel Ohene Afoakwa., & Koen, Dewettick. 2016. *Factor Influencing Quality Variation in Cocoa (Theobroma cacao) Bean Flavour Profile*. Food Research International Vol 82 , 44-52 page.
- [BPTP] Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. 2012. *Teknologi Pengolahan Biji Kakao menuju SNI Biji Kakao 01-2323-2008*. Yogyakarta. 37 hal: 19-34
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 01:2323:2008 Biji Kakao* . Badan Standarisai Nasional. Jakarta. 37 hal.
- Chin, E., K.B. Miller, M.J. Payne, W.J. Hurst and D.A. Stuart. 2013. *Comparison of antioxidant activity and flavanol content of cocoa beans processed by modern and traditional Mesoamerican methods*. Heritage Science . Page 1-7.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2012. *Pedoman Teknis Penanganan Pascapanen Kakao*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2016. *Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kakao 2014 – 2016*. Jakarta
- Grandegger, K. 1989. *A Solar-powered Tuned drier with Collector for use in coffe, cocoa dan coconut production*. Landtechnik. Vol 44(8): 293-296.

- Harrington, W.L. 2011. *The effect of Roasting Time and temperatur on the Antioxidant Capacity of Cocoa from Dominican Republic, Equador, Haiti, Indonesia and Ivory Coast*. Thesis of Master Of science The University of Tennese, Knoxville Usa. 66 p
- Hii, C.L., .L. Law, S. Suzannah, Misnawi and M. Cloke. *Pholipenols in Cocoa*. Asian Journal of Food and Agro-Industry 2 (4):702-722
- Haryadi dan supriyanto. 2017. *Teknologi Cokelat*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. 283 hal
- [ICCO] International Cocoa Organization. 2016. *ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLIII, No. 1, Cocoa year 2016/17* <https://www.icco.org/statistics/other-statistical-data.html> [19 April 2017]
- Jalil, A.M.M. and A. Ismail. 2008. Polyphenol in cocoa and cocoa product: Is there a link between antioxidant properties and Health? *Molecule* 13:2190-22190
- Limabongan, J dan Langsa, Y. 2006. *Peremajaan Pertanaman Kakao dengan Klon Unggul melalui Teknik Sambung Samping (side-cleft grafting) di Sulawesi Tengah*. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Usaha Agribisnis Industri Pedesaan, Palu.
- Kusumaningrum, Hanny Wijaya *et al.* 2014. *Profil Aroma dan Mutu Citarasa Pasta Kakao Unggulan dari Beberapa Daerah Di Indonesia*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol 25 (1) : 106-114.
- Kowalska, J. and A. Sidorczuk. 2007. *Analysis of the effect of technological processing on changes antioxidant properties of cocoa processed Products*. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. 57(2A) : 95-99.
- Kristanto, A. 2010. *Panduan Budidaya Kakao*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. 136 hal.
- Marliyana, Dwi Soerya. 2002. *Isolasi dan Identifikasi Komponen- Komponen Biji Kakao (Theobroma cacao Linn.) Hasil Fermentasi*. Jurnal Biosmart.4 (1) : 11-16.
- Maryati, Bilang, Jumriah Langkang, Elly Ishak, dan Junaedi Muhidong. 2011. *Pemetaan Lemak dari Biji Kakao (Theobroma cocoa L.) di Sulawesi Selatan*. Jurnal Pasca Universitas Hasanuddin.
- Minifie, B. W. 1984. *Chocolate, Cocoa and Cofectionary: Science and Technology*. 2 nd. The AVI Publisher Co, Inc Westport, Connecticut.
- Misnawi, B. Jamilah and S. Nazamid. 2004. *Effect of Polyphenl Concentration on Pyrazine formation During Coco Liquor Roasting*. *Food Chemistry* Vol 85(1) : 73-80
- Misnawi, Pujiyanto, dan Teguh Wahyudi. 2015. *Kakao (Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan dan Perdagangan)*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta

- Muchtadi, Tien, Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. ALFABETA Bandung. 323 hal.
- Mulato, Widyotomo, dan Suharyanto. 2005. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Jember
- Nasrullah dan Ella. 1993. *Limbah Pertanian dan Prospeknya Sebagai sumber Pakan Ternak di Sulawesi Selatan*. Makalah. Ujung Pandang.
- Nur Alam, Muhandi dan Nurhaeni, 1997. *Survai Mutu Kakao Rakyat di Kabupaten Donggala*. Laporan Hasil Penelitian Dosen Fakultas Pertanian Universitas Tadulako. Palu. 17(2) : 123-130.
- Nur Alam, Saleh, dan Hutomo. 2010. *Karakteristik Buah Kakao Yang Dipanen Pada Berbagai Ketinggian Tempat Tumbuh dan Kelas Kematangan*. Jurnal Agroland. 17(2) : 123-130.
- Prawoto A.A 2008. *Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Penebar Swadaya. Jakarta. 364 hal.
- Prawoto AA, Martini E. 2014. *Pedoman Budi Daya Kakao Pada Kebun Campur. Bogor, Indonesia*. World Agroforestry Centre. (ICRAF) Southeast Asia Regional. 37 hal.
- Pujiyanto. 1998. *Persyaratan Tumbuh Tanaman Kopi Arabika*. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*, 14 Hal 128-133
- [Puslitbangun] Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. 2017. *Kakao BL 50 sebagai Varietas Unggul di Sumatera Barat*. <http://perkebunan.litbang.pertanian.go.id> [23 September 2017]
- Rahardjo. 2011. *Menghasilkan Benih dan Bibit Kakao Unggul*. Penebar swadarya. Jakarta. 138 hal.
- Rahmadi, Anton dan Fleet, H Graham. 2008. *The Occurrence of Mycotoxin Mould in Cocoa Beans from Indonesia and Queensland, Australia*. Proceeding on International Seminar on Food Science. Semarang: University of Soegiyapranata.
- Rahmat. 2010. *Mutu Fisik Biji Kakao Berdasarkan Letak Ketinggian Tumbuh Di Atas Permukaan Laut*. <http://skripsiamet.blogspot.co.id> [19 April 2017].
- [SCPP] Suistable Cocoa Production Program. 2013. *Pasca Panen, Kualitas Biji Kakao dan Fermentasi*. Swiss Foundation for Technical Cooperation. Medan. 86 hal.
- Setyaningsih, Apriyantono dan Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Siregar T, Riyadi, dan Nuraeni. 2014. *Budidaya Cokelat*. Penebar Swadaya. Jakarta. 172 hal.

- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono dan Suhardi, 1984. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Susanto. 1994. *Tanaman Kakao Budidaya dan Pengolahan Hasil*. Yogyakarta: Kanisius. 182 hal.
- Suyoto, S dan A. Jamin. 2003. *Pedoman Teknis Budidaya Coklat Bulk*. PT. Perkebunan VI Pabatu, ebing Tinggi. 35 hal.
- Towaha, Juniarty. 2014. *Kandungan Senyawa Polifenol Pada Biji Kakao dan Kontribusinya Terhadap Kesehatan*. SIRINOV Vol 2 (1) : 1-16
- Wang, H., Provan, G.J dan Halliwell. 2000. *Tea Flavonoid: Their Function, Utilization and Analysis*. Journal of Food Science and Technology. 11 :152-160.
- Wahyudi,T dan Penggabean,R.2008. *Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu Hingga Hilir*. Penebar Swadaya. Jakarta. 364 hal.
- Wardiana, Edi. 2014. *Faktor-Faktor yang Berpengaruh Terhadap Kandungan Polifenol Biji Kakao dan Produk Berbasis Kakao*. IAARD Press. Jakarta. Hal 109-128
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yusniar.2013. *Membangun Kesejahteraan Lewat Nagari Model Kakao (NMK)* <http://www.sumbarprov.go.id/details/news/1480>. [19 April 2017].
- Yusriana dan Rahman Jaya. 2016. *Karakteristik Mutu Spesifik Kakao Aceh : Fisik, Kimia dan Sensori*. Seminar Hasil Riset dan Standarisasi Industri V, Banda Aceh. Hal 1-10.

