

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Badan Pusat Statistik, “Statistik Kakao Indonesia 2021”. Badan Pusat Statistik (bps.go.id) (accessed May. 10, 2023)
- [2] Hasibuan, A. M., Nurmawati, R. & Wahyudi, A. (2012). *Analisis Kinerja dan Daya Saing Perdagangan Biji Kakao dan Produk Kakao Olahan Indonesia di Pasar Internasional. Buletin RISTRI Vol 3 (1).* 50-70
- [3] V. Orsat, G. S. V. Raghavan, and K. Krishnaswamy, *Microwave technology for food processing: An overview of current and future applications*, Second Edi. Elsevier Ltd, 2017.
- [4] Martono, B. (2014). *Karakteristik Morfologi dan Kegiatan Plasma Nutfah Tanaman Kakao. IAARD Press.* 15-28
- [5] Diansari, A. Z., (2015). *Karakteristik Fisik, Kimia Dan Mikrobiologis Biji Kakao Kering Produksi PTPN XII Kebun Kalikempit, Banyuwangi.* (Universitas Jember, 2015)
- [6] Mujumdar, Arun S., dan Sakamon D., *Fundamental Principles of Drying.* 1-22
- [7] Saputra, A., Ningrum S., D. K. (2010). *Pengeringan Kunyit menggunakan Microwave dan Oven* (Universitas Diponegoro, 2010)
- [8] Sukaina (2022). *Karakteristik Pengeringan Rumpit Laut dengan Menggunakan Alat Pengering Tipe Microwave* (Universitas Andalas, 2022)
- [9] Defil, I. O. (2019). *Karakteristik Pengeringan dan Sifat Warna Rebung Petung (Dendrocallamus asper) Berdasarkan Keragaman Geometri Bahan dan Daya Oven Microwave.* (Universitas Jember, 2019)
- [10] Pradana, A. B., Oktawati, U. Y., Putra, J. T., & Giyatno, D. W. F. S. N. (2020). *Interpretasi Praktis terhadap Istilah-Istilah Daya pada Rangkaian Listrik Satu Fase Sinusoidal. Jurnal Listrik.* (Instrumentasi dan Elektronika Terapan, 1(1), 14-18)