

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, N., Saleh, M. S., dan Hutomo, G. S. 2010. Karakteristik Buah Kakao yang Dipanen pada Berbagai Ketinggian Tempat Tumbuh dan Kelas Kematangan. *J. Agroland*, 17(2), 123-130.
- Apriani, R. 2008. Studi Ekstraksi dan Penentuan Sifat Fisiko Kimia serta Komposisi Asam Lemak Penyusun Trigliserida dari Minyak Biji Pepaya (*Carica Papaya*). [Skripsi]. Depok: Departemen Kimia FMIPA Universitas Indonesia.
- [Balittri] Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. 2016. Varietas Unggul Kakao di Kabupaten Lima Puluh Kota, Sumatera Barat. <http://balittri.litbang.pertanian.go.id> [26 Oktober 2017]
- Basri, Z. 2010. Mutu *Biji kakao Hasil Sambung Samping*. Media Litbang Sulteng, 111 (2) : 112-118.
- [BPTP] Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. 2012. *Teknologi Pengolahan Biji Kakao menuju SNI Biji Kakao 01-2323-2008*. Yogyakarta. 37 hal: 19-34.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992 *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- _____. 2008. SNI 01-2323-2008 *Biji Kakao*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. 37 hal.
- _____. 2009. SNI 01-3748-2009 *Lemak Kakao*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. 22 hal.
- Dinas Perkebunan Provinsi Sulawesi Selatan. 2010. *Prospek dan Budidaya Kakao Bidang Pascapanen dan Sistem Informasi Perkebunan*. Sulawesi Selatan.
- Direktorat Jenderal Bina Produksi Perkebunan. 2004. *Laporan Penyebaran Tanaman Kakao di Indonesia*. Departemen Pertanian.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2012. *Pedoman Teknis Penanganan Pascapanen Kakao*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- _____. 2016. *Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kakao 2014 – 2016*. Jakarta

- Djarmiko, B., dan T. Wahyudi. 1986. *Aspek Pengolahan dan Mutu Coklat Lindak dan Mulia*. Balai Penelitian Perkebunan Jember. Jawa Timur.
- Foubert, I., Vanrolleghem, P. A., Thas, O., & Dewettinck, K. 2004. Influence of Chemical Composition on The Isothermal Cocoa Butter Crystallization. *Journal of Food Science*, 69(9), E478-E487.
- Gunstone, F. D., Harwood, J. L., dan Dijkstra, A. J. 2007. *The Lipid Handbook*. CRC Press.
- Haryadi dan Supriyanto. 2012. *Teknologi Cokelat*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- [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> [26 Oktober 2017]
- Ilham, Nuddin, A., dan Malik, A. 2017. Analisis Sistem Informasi Geografis dalam Perwilayahan Komoditas Kakao (*Theobroma cacao L.*) di Kabupaten Enrekang. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol. 3 : 203-211.
- Kakao Indonesia. 2014. BL 50 Klon Kakao Produksi Tinggi, Mutu Biji Premium. <https://www.kakao-indonesia.com/index.php/web-links/384-bl-50-klon-kakao-produksi-tinggi-mutu-biji-premium> [17 Februari 2018]
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Kristanto, A. 2010. *Panduan Budidaya Kakao*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. 136 hal.
- Kusumadati, W., Sutardi, dan Kartika, B. 2002. Kajian Penggunaan Berbagai Metode Pengeringan dan Jenis Mutu Biji Kakao Lindak terhadap Sifat-Sifat Kimia Bubuk Kakao. *Gama Sains*, Vol. 4 (2), 102-111.
- Kusumaningrum, Hanny W 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.
- Langkong, J., Ishak, E., Bilang, M., dan Muhidong, J. 2011. *Pemetaan Lemak dari Biji Kakao (*Theobroma Cacao L*) di Sulawesi Selatan*.
- Lipp, E. M., & Enklam, E. 1998. Review of Cocoa Butter and Alternative Fats for Use in Chocolate Part A. Compositional data. *Food Chemistry*, 62(1), 73-97.
- Marliyana, Dwi S. 2002. Isolasi dan Identifikasi Komponen- Komponen Biji Kakao (*Theobroma cacao Linn.*) Hasil Fermentasi. *Jurnal Biosmart*. Vol. 4 (1) : 11-16.

- Mulato, Widyotomo, dan Suharyanto. 2005. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Jember.
- Padilla, C. F., Liendo, R., & Quintana, A. 2000. Characterization of Cocoa Butter Extracted from Hybrid Cultivars of *Theobroma Cacao* L. *Archivos Latinoamericanos de Nutricion*, 50(2) : 200-205.
- Pujiyanto. 1998. Persyaratan Tumbuh Tanaman Kopi Arabika. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao*, 14, 128-133.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2004. *Panduan Lengkap Budidaya Kakao*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta. 328 hal.
- _____. 2010. *Buku Pintar Budidaya Kakao*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Prawoto, A.A. 2008. *Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Penebar Swadaya. Jakarta. 364 hal.
- Rahardjo. 2011. *Menghasilkan Benih dan Bibit Kakao Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta. 138 hal.
- Sabahannur, St., Nirwana, dan Subaedah, St. 2016. Kajian Mutu Biji Kakao Petani di Kabupaten Luwu Timur, Soppeng dan Bulukumba. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. Vol. 11 (2) : 59-66.
- [SCPP] Suistable Cocoa Production Program. 2013. *Pasca Panen, Kualitas Biji Kakao dan Fermentasi*. Swiss Foundation for Technical Cooperation. Medan. 86 hal.
- Siregar T, Riyadi, dan Nuraeni. 2014. *Budidaya Cokelat*. Penebar Swadaya. Jakarta. 172 hal.
- Sudjarmoko, Bedy. 2013. Strategi Peningkatan Daya Saing Kakao Indonesia di Pasar Internasional. *Bunga Rampai: Inovasi Teknologi Bioindustri Kakao* :
- Susanto, F.X. 1994. *Tanaman Kakao Budidaya dan Pengolahan Hasil*. Kanisius. Yogyakarta.
- Syakira, N. 2017. Analisis Sifat Fisik dan Kimia Biji Kakao Lokal Klon BL 50 di Nagari Model Kakao Sumatera Barat. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Tim Bina Karya Tani. 2008. *Pedoman Bertanam Cokelat*. Tim Bina Karya Tani. Bandung.
- Terink, J. L. 1984. *Some differences in cocoa bean quality requirements between chocolate manufactures*. *Int cof, on cocoa and coconuts* dalam Prawoto, A. dan

- Sulistyowati. 2001. *Sifat-sifat fisiko kimia lemak kakao dan faktor-faktor yang berpengaruh*. Pusat Penelitian Perkebunan. Jember.
- Wahyudi, T., Pangabean, T.R., dan Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap `Kakao: Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Penebar Swadaya. Jakarta. 366 hal.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yusriana dan Rahman J. 2015. *Karakteristik Mutu Spesifik Kakao Aceh : Fisik, Kimia dan Sensori*. Seminar Hasil Riset dan Standarisasi Industri V, Banda Aceh. Hal 1-10.

