

## DAFTAR PUSTAKA

- Amin S. 2005. *Teknologi Pasca Panen Kakao untuk Masyarakat Perkakaoan Indonesia*. Jakarta : BPPT Press.
- Aji, S. 2010. *Pengaruh Jam Kedatangan Buah Terhadap Kinerja PKS Karang Dapo*. Jurnal Penelitian STIPAP.
- Ariyanti, M. 2017. *Karakteristik Mutu Biji Kakao (Theobroma cacao L.) Dengan Perlakuan Waktu Fermentasi Berdasar Sni 2323-2008*. Jurnal Industri Hasil Perkebunan Vol. 12 No. 1 Juni 2017: 34-42.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3748:2009 : *Lemak Kakao*. Jakarta
- Camu N, Winter DT, Verbrugghe K, Cleenwerck I, Vandamme P, Takrama JS, Vancanney M, Vuyst LD. 2007. *Dynamics and biodiversity of populations of lactic acid bacteria and acetic acid bacteria involved in spontaneous heap fermentation of cocoa beans in Ghana*. Appl. Environ. Microbiol. 73:1809-1824.
- Direktorat Jenderal Tanaman Perkebunan. 2014. *Statistik Perkebunan Indonesia (Kakao)*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Hatmi RU, Rustijarno S. 2012. *Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuju SNI Biji Kakao 01-2323-2008*. Yogyakarta, BPTP Yogyakarta.
- Hering LB, Bisping and H.J. Rehm. 1990. *Fatty acid composition during tempe fermentation*. Dalam: Hermana, Mien K Mahmud dan Darwin Karyadi (penyunting) *Second Asian Symposium on Non-Salted Soybean Fermentation February 13-15th*. Bogor: Puslitbang Gizi Depkes RI.
- Holm C, Aston J, Douglas K. 1993. *The effect of the organic acids in cocoa on the flavor of chocolate*. J. Sci. Food Agric 61, 65-71.
- Junaidi, L., Agus Sudiby, Tiurlan F. Hutajulu, dan Dede Abdurkhan. 2007. *Pengaruh Perlakuan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Mutu Lemak Kakao*. Jurnal Agro Industri. Balai Besar Agro Industri. Bogor.
- Langkong, J., Ishak, E., Bilang, M., dan Muhidong, J. 2011. *Pemetaan Lemak dari Biji Kakao (Theobroma Cacao L) di Sulawesi Selatan*.
- M. Utari, Diah. 2010. *kandungan asam lemak, zink, dan copper pada tempe, bagaimana potensinya untuk mencegah penyakit degeneratif?*. Departemen Gizi Kesmas Fakultas Kesehatan Masyarakat, UI. 33(2):108-115
- Maswadi. 2011. *Agribisnis kakao dan produk olahannya berkaitan dengan kebijakan tarif pajak di Indonesia*. Jurnal Perkebunan dan Lahan Tropika.1(2): 23-30.

- Minifie, B.W. 1999. *Chocolate, Cocoa and Confectionery*. AVI Publ. Co. Inc., Wesport, Conecticut.
- Mulato, Sri, Sukrisno Widyotomo, Misnawi, Edy Suharyanto. 2005. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember.
- Munarso, S, J. 2016. *Penanganan pascapanen untuk peningkatan mutu dan daya saing komoditas kakao*. Jurnal Litbang Pertanian. 33(3):111-120.
- Nuwiah A. 2008. Model *roasting* asam amino hidrofobik dan fruktosa dalam lemak kakao untuk mendapatkan cita rasa coklat. [Tesis] Teknologi Hasil Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Padilla, F.C., Liendo, R. dan Quintana, A. 2000. *Charaterization of cocoa butter extracted from hybrid cultivars of Theobroma cacao L*. Archivos Latinoamericanos de Nutricion Vol. 50 No. 2.
- Priyo Prasetyo, Agung. 1986. *Karakteristik Lemak Coklat dari Berbagai Tingkat Mutu Biji Coklat (Theobroma cacao, L)*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Satryadi. 2013. *Mempelajari Sifat Fisik Dan Fisiko Kimia Buah Dan Biji Kakao Hasil Peremajaan Tanaman Kakao (Teknik Sambung Samping) di Kabupaten Luwu Utara*. [Skripsi] Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Schwan RF, AE Wheals. 2004. The microbiology of cocoa fermentation and its role in chocolate quality. *Critical reviews in Food Science and Thecnology*. 44: 205-221.
- Septianti E, Abdullah bin Arif. 2016. *Pengaruh Suhu Pemastan Terhadap Rendemen dan Kadar Lemak Bubuk Kakao Hasil Pengempaan Dari Biji Kakao Fermentasi dan Non Fermentasi*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian Vol 13 No.1 Juni 2016 : 43 – 51.
- Sukha, D.A., Bharath, S.M., Ali, N.A., Umaharan, P., 2013. An assessment of the quality attributes of the Imperial College Selections (ICS) cacao (*Theobroma cacao*L.) clones. In: III International Conference on Postharvest and Quality Management of Horticultural Products of Interest for Tropical Regions.
- Suprapti, Lies., 2005. *Membuat Aneka Olahan coklat*. Puspa Swara, Jakarta.
- Tarigan, EB. Tajul Iflah. 2017. *Beberapa Komponen Fisikokimia Kakao Fermentasi dan Non Fermentasi*. Jurnal Agroindustri Halal ISSN 2442-3548 Volume 3 Nomor 1, April 2017
- Toku, A.B. 2016. *Effect of different fermentation duration and drying methods on the quality of cocoa bean oil*. Kwame Nkrumah University of Science and Technology, Kumasi.

- Towaha J, DA Anggraini, Rubiyo. 2012. *Keragaman mutu biji kakao dan produk turunannya pada berbagai tingkat fermentas studi kasus di Tabanan Bali*. Pelita Perkebunan. 2166-183.
- Voigt, J., Lieberei, R., 2014. Biochemistry of cocoa fermentation. In: *Cocoa and Coffee Fermentations*. CRC Press/Taylor & Francis.
- Wahyudi,T., Pujiyanto, dan Misnawi.2015. *Kakao : Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, dan Perdagangan*. Gadjah Mada University. ISBN 978-979-420-966 0.
- Widayat HP. 2013 *Perbaikan mutu bubuk kakao melalui proses ekstraksi lemak dan alkalisasi*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 5(2): 12-16.
- Widyotomo S. 2008. *Teknologi fermentasi dan diversifikasi pulp kakao menjadi produk yang bermutu dan bernilai tambah*. Warta Review Penelitian Kopi dan Kakao. 24: 65-82.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yusianto, H., Winarno dan T. Wahyudi. 1997. *Mutu dan Cita Rasa Beberapa Klon Kakao Lindak*. Pelita Perkebunan.

