

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, S. 2005. *Uji Kinerja Mesin Sangrai Tipe Silinder Horizontal Berputar Untuk Penyangraian Biji Kakao "Under Grade"*. Skripsi. Universitas Jember, Jember.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Biji Kakao. SNI No. 2323-2002. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Hasibuan, A.M., Rita, N., Agus, W. 2012. "*Analisis Kinerja dan Daya Saing Perdagangan Biji Kakao dan Produk Kakao Olahan Indonesia Di Pasar Internasional*". Dalam Buletin Ristri, 3.
- Hatmi, R.U. dan Sinung, R. 2012. *Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuju SNI Biji Kakao*. Yogyakarta
- Lasmana, M.T 2018. *Analisis Efisiensi Energi Pada Alat Pengering Biji Kakao Tipe Vis Dryer di PTPN XII Banjarsari Bangsalsari Jember*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember, Jember.
- Minife, B.W. 1980. *Chocolate Cacao and Confectionary Science and Technology*. The Avi Publishing Co. Westport. Connecticut.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2020. *Pedoman Tarif Pelayanan Jasa dan Harga Produk*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia
- Utami, R.R., Supriyanto, S., Sri, R., Ria, A. 2017. "*Aktivitas Antioksidan Kulit Biji Kakao dari Hasil Penyangraian Biji Kakao Kering pada Derajat Ringan, Sedang dan Berat*". Dalam Agritech, 37. Hal. 200-210.
- Wahyudi, T., Panggabean T. R., dan Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao*. Jakarta: PT.Penebar Swadaya.
- Wibowo, T. Y., Manula, L.P., Astuti, Jakfar, J. 2017. "*Pengaruh Penyangraian dengan Teknologi Vibro-Fluidized Terhadap Aktivitas Antioksidan Biji Kakao*" Dalam Jurnal Teknologi Pertanian, 18. Hal. 53-60.
- Wijanarti, S., Rahmatika, A. M., Hadiyanti, R. 2018. *Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk*. Jurnal Nasional Teknologi Terapan, 2. Hal. 212-222