

DAFTAR PUSTAKA

- Atmaja, M.I.P., Haryadi, H. and Supriyanto, S., 2016. Peningkatan Kualitas Biji Kakao Non Fermentasi Melalui Perlakuan Pendahuluan Sebelum Inkubasi. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*.
- Atmawijaya. 1993. Pengkajian terhadap Beberapa Biji Kakao Selama Waktu Fermentasi pada Proses Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cocoa L.*) Skripsi. Fakultas Teknik Pertanian Universitas Djuanda.
- BSN. 2009. SNI 3748:2009 Syarat Mutu Biji Kakao. Jakarta: BSN
- Fadhil, Rahmat, et all. Kualitas Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) dengan variasi lama fermentasi dan Hasil Pengeringan. Conference paper. Syiah Kuala University, Banda Aceh. 206-211.
- Haryadi, M. J. J. Y. H. Dan Supriyanto. 2001. Pengolahan kakao menjadi bahan pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta. 56-70.
- Hasibuan, A., 2012. Manajemen Perubahan-Membalik Arah Menuju Usaha Perkebunan yang Tangguh Melalui Strategi Optimalisasi Efisiensi. Jakarta: Penerbit Andi.
- Manalu, R. J. 2018. Pengolahan Biji Kakao Produksi Perkebunan Rakyat untuk Meningkatkan Pendapatan Petani.
- Maulana, A. and Kartiasih, F., 2017. Analisis Ekspor Kakao Olahan Indonesia ke Sembilan Negara Tujuan Tahun 2000–2014: *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia*.

BSN. 2010. Standar Nasional Indonesia (SNI) Biji Kakao Nomor 2323: 2008/Amd1:Jakarta.

Susanto, I.F., 1994. Tanaman Kakao, Budi Daya dan Pengolahan Hasil. Kanisius.

Wahyudi, T., Pangabean, T.R. and Pujianto, P., 2008. Panduan Lengkap Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir: Penebar Swadaya. Jakarta.

Yuwono, S. S. & Waziroh, E. 2017. Teknologi Pengolahan Pangan Hasil Perkebunan: Universitas Brawijaya