

## 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*, 3(1), pp.11-20.

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 al. 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. J. E. D. K. P. 2018. Pengolahan Biji Kakao Produksi Perkebunan Rakyat untuk Meningkatkan Pendapatan Petani. 9, 99-112.

Maulana, A. and Kartiasih, F., 2017. Analisis Ekspor Kakao Olahan Indonesia ke Sembilan Negara Tujuan Tahun 2000–2014. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia*, 17(2), pp.103-117.

Nasional, B. S. 2010. Standar Nasional Indonesia (SNI) Biji Kakao Nomor 2323: 2008/Amd1: 2010. Jakarta. @

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

Wahyudi, T., Pangabean, T.R. and Pujiyanto, P., 2008. Panduan Lengkap Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir. Penebar Swadaya, Jakarta, p.364. @

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