

DAFTAR PUSTAKA

- Amraini. S.Z, Rionaldo. H, Hermanto, Kurniawan. N, dan Zulfiansyah. (2011). Review Teknologi Proses Pengolahan Kakao. *Jurnal Penelitian : Binawidya*.
- Archer Daniels Midland Cocoa BV. (2006). *De Zaan Pedoman Kakao*. Belanda: ADM Cocoa BV.
- Asyik. N, dan Ansi. A. (2018). PROSES PENGOLAHAN SEKUNDER BIJI KAKAO MENJADI PRODUK OLAHAN KAKAO SETENGAH JADI. *Jurnal Penelitian : UHO*.
- Azah. N.I, Muchtarichie. R, Iskandar. Y. (2020). Standardization Parameters for Cocoa Pods (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal Ilmiah Farmasi 16(2)*, 182-195.
- Azri. (2015). Pengkajian Pengolahan Biji Kakao Gapoktan Lintas Sekayam Sanggau West Kalimantan. *ISSN*, 173-178.
- HERMAN HATTA, A. L. (2021). *SIFAT FISIKOKIMIA PASTA COKELAT:(Dengan Penambahan Lemak Kakao Dan Minyak Sawit)*. jakarta .
- Kumala, R. S. (2021). PEMASTAAN MENGGUNAKAN MESIN PEMASTA KASAR DI PTPN XII KEBUN KENDENGLEMBU GLENMORE BANYUWANGI.
- Manalu. L, Yusuf. M, T dan Adinegoro H. (2017). Proses Pintas Pengolahan Kakao Skala UKM Studi Kasus Di Luwu Sulawesi Selatan. *P-ISSN, 11*, 51-60.
- Nasional, B. B. (2009). SNI 3747:2009 Pasta Kakao. Jakarta: Badan Standarisasi Nasioanal.
- Rusdi, M dan Iswar, M. (2017). Desain Mesin Pemasta Halus Cokelat. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian*, 110-115.