

DAFTAR PUSTAKA

- Asyik, N. and Ansi, A., 2020, March. Proses Pengolahan Sekunder Biji Kakao Menjadi Produk Olahan Kakao Setengah Jadi. In *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis* (pp. 43-47).
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Biji Kakao Nomor 2323:2008/Amd1:2010*. Jakarta
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2012. *Pedoman Teknis Penanganan Pascapanen Kakao*. Jakarta
- Edy Suharyanto, C. I. (2013). *Katalog Teknologi Inovatif Tepat Guna Alat Mesin Pengolahan Kopi dan Kakao*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Hayati, R., Marliah, A. and Rosita, F., 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Floratek*, 7(1), pp.66-75.
- Haloho, J.D. and Purba, T., 2011. Pengaruh fermentasi biji kakao terhadap olahan coklat di Kalimantan Barat. *Biopropal Ind*, 2(1), pp.20-26.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2019). *Hulu hilir kakao*. Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian: Bogor.
- Munarso, S.Joni. 2016. *Teknologi Pascapanen Kakao*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Pertanian, D. P. (2013). *Pedoman Teknis Pengembangan Mutu Kakao. Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian*.
- Sri Mulato, S. W. (2010). *Petunjuk Teknis Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Utami, R.R., 2018. Antioksidan Biji Kakao: Pengaruh Fermentasi Dan Penyangraian Terhadap Perubahannya (Ulasan). *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), pp.75-85.
- Wahyudi, Teguh., Pujiyanto. And Misnawi. 2015. *Kakao Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, dan Perdagangan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.