

DAFTAR PUSTAKA

- Mulato, S., S. Widyotomo, Misnawi, E. Suharyanto., 2010. *Pengolahan Produk Primer Dan Sekunder Kakao*. Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia. Jember.
- Mulyazmi, E. Sundari., 2008. “*Mempelajari Pengaruh Jenis Material Fermentor dan Kondisi Fermentasi Terhadap Mutu Biji Kakao*”. *Jurnal Teknos-2k* (1): 48-54.
- Ariyanti, M. 2017. “*Karakteristik Mutu Biji Kakao (Theobroma cacao L) Dengan Perlakuan Waktu Fermentasi Berdasar SNI 2323-2008*”. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 12(1), 34–42.
- Apriyanto, M., Sutardi, S., Supriyanto, S., & Harmayani, E. 2017. *Fermentasi Biji Kakao Kering Menggunakan Saccharomyces cerevisiae, Lactobacillus lactis, dan Acetobacter aceti*. Agritech.
- Hatiningsih, S., Gde Mayun Permana, D., Suwasono, S.,”*Perbandingan Cara Pengolahan Kakao Lindak (Bulk Cocoa) pada Perkebunan Besar Negara dan Perkebunan Swasta di Glenmore, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur*”. *Jurnal Itepa*, 9(2), 230–241.
- Pradnyawati, N. L. M., Wijaya, I. K. A., Sutedja, I. N., Astiningsih, A. A. M. 2019. “*Kajian Beberapa Cara Fermentasi yang Dilakukan oleh Petani terhadap Mutu Biji Kakao (Theobroma cacao L)*”. *Agrotrop :Journal on Agriculture Science*, 8(2), 189.
- Afoakwa, E. ., Budu, A. S., Brown, H. M., Takrama, J. F., & Akomanyl. 2014. *Changes in Biochemical and Physico-Chemical Qualities during Drying of Pulp Pre-Conditioned and Fermented Cocoa (Theobroma cacao L) Beans*. *Journal of Nutritional Health and Food Science*, 2(3), 1–6
- Mulato, S. 2011. *Pengembangan Teknologi Pascapanen Pendukung Upaya Peningkatan Mutu Kakao Nasional*
- Hayati, R., Yusmanizar, Mustafiril, Fauzi, H. 2012. *Kajian Fermentasi dan Suhu Pengeringan pada Mutu Kakao (Theobroma cacao L.)*. *Jurnal Keteknikan*

Pertanian. Vol. 26 No. 2. Hal. 129-135