

## DAFTAR PUSTAKA

- Teguh Wahyudi, Pujiyanto, M. (n.d.). Kopi sejarah, botani, proses produksi pengolahan, produk hilir, dan sistem kemitraan. Gadjah Mada University Press.
- Sri Mulato, Soekrisno Widyotomo, E. S. (2010). Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Teguh Wahyudi, Pujiyanto, M. (n.d.). Kakao sejarah, botani, proses produksi, pengolahan dan perdagangan. Gadjah Mada University Press.
- Teguh Wahyudi, Pujiyanto, M. (n.d.). Kopi sejarah, botani, proses produksi, pengolahan, produk hilir, dan sistem kemitraan. Gadjah Mada University Press.
- Kalsum, R. d. (2 Desember 2018). Pengolahan Kakao Bubuk Dari Biji Kakao Fermentasi Dan Tanpa Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 107-116.
- Pertanian, D. P. (2013). Pedoman Teknis Pengembangan Mutu Kakao. Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian.
- Utami Hatmi, Retno, and Sinung Rustijarno. "Teknologi pengolahan biji kakao menuju SNI biji kakao 01-2323-2008." (2012).
- UTAMI HATMI, Retno; RUSTIJARNO, Sinung. Teknologi pengolahan biji kakao menuju SNI biji kakao 01-2323-2008. 2012.
- Botutihe, F., Kusumaningrum, M. Y., & Jambang, N. (2020). STRATEGI PEMENUHAN SYARAT MUTU STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI) BIJI KAKAO FERMENTASI. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(3), 191-202.

Panggabean, Edy. 2011. Buku Pintar Kopi. Jakarta Selatan: PT Agro Media  
Pustaka hlm 124-132

Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-2907-2008. Tentang mutu Biji Kopi.  
Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Pertanian, D. P. (2013). Pedoman Teknis Pengembangan Mutu Kakao.  
Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian.

Edy Suharyanto, C. I. (2013). Katalog Teknologi Inovatif Tepat Guna Alat Mesin  
Pengolahan Kopi dan Kakao. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.