

REFERENSI

- Arya Bima Senna. (2020). Pengolahan Pascapanen pada Tanaman Kakao untuk Meningkatkan Mutu Biji Kakao : Review. *Jurnal Triton*, 11(2), 51–57. <https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.111>.
- Atuonwu, J., Straten, G. V., Daventer, H. V., & Boxtel, A. V. (2021). *Optimizing Energy Efficiency In Low Temperature Drying By Zeolite Adsorbtion And Process Integration. Chemical Engineering Transaction*, 111-116.
- Badger, Walter. L. and Bonchero Jelius T. (2015). *Introduction to chemical Engineering*, Tokyo: Asian Student Editor Kogakuska Company Ltd.
- Cahyaningrum, N., Safitri, A., Kobarsih, M., Fajri, M., Marwati, D. T., Teknologi, B. P., & Yogyakarta, P. (2019). *Kajian Pengeringan Biji Kakao Hasil Panen Akhir Musim Di Gunungkidul Yogyakarta Study of Cocoa Beans Drying in the End of Season Harvest in Gunungkidul Yogyakarta*. 3(1), 655–662.
- Camu, N., T. D. Winter, S. K. Addo, J. S. Takrama, H. Bernart, and L.D. Vuyst. (2018). *Fermentation of cocoa beans: Influence of microbial activities and polyphenol concentrations on the flavour of chocolate. Journal of the Science of Food and Agriculture* 88: 2288-2297.
- Farhanandi, B. W., & Indah, N. K. (2022). Karakteristik Morfologi dan Anatomi Tanaman Kakao (*Theobroma cacao L.*) yang Tumbuh pada Ketinggian Berbeda. *LenteraBio : Berkala Ilmiah Biologi*, 11(2), 310–325. <https://doi.org/10.26740/lenterabio.v11n2.p310-325>
- Frazier, W. C. dan P. C. Westhoff. (2018). *Food Microbiology*. 3rd Ed. McGraw-Hill Company Ltd., New Delhi
- International Cocoa Organization (ICCO) (2019). Cita rasa kakao. <https://www.umm.ac.id/id/arsip-koran/malang-posco-media/cita-rasa-kakao-indonesia.html>
- Langkong, J., Ishak, E., Bilang, M., & Muhidong, J. (2020). *PEMETAAN LEMAK DARI BIJI KAKAO (Theobroma cocoa L) DI SULAWESI SELATAN*. <http://pasca.unhas.ac.id/jurnal/files/1c968d54ed2d033c105227669ae4b8b3.pdf>
- Lutfiah, A. (2018). Pengaruh Lama Pengeringan Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Dengan Alat Pengering Cabinet Driyer Terhadap Mutu Biji Kakao. *Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri Universitas Mataram*, 15.

- Manalu, R., Biji, P., Produksi, K., Rakyat, P., Meningkatkan, U., & Petani, P. (2018). Processing of Smallholder Plantations Cocoa Production to Increase Farmers Income. *Pengolahan Biji Kakao Produksi Perkebunan Rakyat Untuk Meningkatkan Pendapatan Petani, 1*, 99–111.
- Mugi Lestari (PP BPPSDMP Kementan) (2019). Standar Mutu Biji Kakao. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/69908/STANDAR-MUTU-BIJI-KAKAO/>
- Mulato, S. (2013). Perkembangan Teknologi Pengolahan Kakao di Indonesia. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Jember. 40 hal.
- Nanjo F, K. Goto, R. Seto, M. Suzuki, M. Sakai dan Y. Hara. (2016). Scavenging effects of tea catechins and their derivatives on 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl radical. *Free Radical Biology and Medicine*. 21(6):895-902.
- Nur Fitriani, U.A., Yusuf, M., Pirman, Syahriati, & Rahmiah, S. (2020). Physicochemical, antioxidant and sensory properties of chocolate spread fortified with jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) flour. *Food Research*, 4(6), 2147–2155
- Pramudono, B, (2017). Humidifikasi dan Pengeringan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Ramlah, S., Yumas, M., & Wahyuni, W. (2020). KARAKTERISTIK PANGAN FUNGSIONAL DARI PASTA DAN BUBUK KAKAO (Characteristics of Functional Foods from Cocoa Liquor and Cocoa Powder). *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(2), 12. <https://doi.org/10.33104/jihp.v15i2.6376>.
- Saragih, B., (2013). Minuman fungsionalherbal celup bawang tiwai(*Eleutherine Americana* Merr.). *Jurnal Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah Gerbang Etam* 5, 15-21.
- Sari, P., Utari, E., Praptiningsih, Y., & Maryanto. (2015). PEMETAAN LEMAK DARI BIJI KAKAO (*Theobroma cocoa* L) DI SULAWESI SELATA. *Jurnal Agroteknologi*, 09(01), 54–66.
- Soekarto, S.T. (2015). Penilaian organoleptik. Penerbit. Bhratara karyaaksara. Jakarta.
- Tausin, S. dan Hasan, G. (2016). *Traditional fish processing in Indonesia. Proceeding of The First ASEAN Workshop on Fish and Fish Waste Processing and Utilization*, Jakarta, 115-128
- Toftuben, J. (2017). Food and nutrition. University of Illinois at Urbana

Champaign.

- Vrita A. W. (2022) Cita Rasa Kakao Indonesia, <https://malangposcomedia.id/cita-rasa-kakao-indonesia/>
- Widjanarko, A. (2012).” Hubungan anemia dengan pengetahuan gizi, konsumsi Fe, Protein, Vitamin C, dan pola haid pada mahasiswa putri” dalam media gizi mikro Indonesia. Jurnal Balai Penelitian dan Pengembangan kesehatan.
- Winarno, F. G. (2013) Kimia Gizi Pangan. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. (2018). Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Witarsa. (2014). Pengujian Kinerja Mesin Pengering tipe Efek Rumah Kaca (ERK) Berenergi Surya dan Biomassa untuk Pengeringan Biji Pala (*Myristica sp.*) di UD. Sari Awi, Ciherang Pondok, Caringin, Bogor. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Yunita, M. Dan Rahmawati. 2015. Pengaruh lama pengeringan terhadap mutu Manisan kering buah carica (*Carica candamarcensis*). Jurnal Konversi. 4(2): 17-28