

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2017. *Apa Itu Pendidikan Vokasional?*. <http://pauddikmasaceh.kemdikbud.go.id/news/apa-itu-pendidikan-vokasional/index.html>. Diakses pada 16 November 2020.
- Ardhana dan Fleet. 2003. *The microbial ecology of cocoa bean fermentations in Indonesia*. Inter. J. Of Food Microbial. 86: 87-99.
- Atiqoh, Ika. 2007. *Isolasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Senyawa Antikapang pada Fermentasi Kakao*. Skripsi. Jember: Universitas Jember.
- Atmana, S.A. 2002. *Proses Enzimatis pada Fermentasi Untuk Perbaikan Mutu Kakao*. Iptek Pemacu Pembangunan Bangsa. BPP Teknologi.
- Atmawijaya. 1993. *Pengkajian terhadap Beberapa Parameter Biji Kakao Selama Waktu Fermentasi pada Proses Fermentasi Biji Kakao (Theobroma cocoa L.)*. Bogor: Skripsi Fakultas Teknik Pertanian Universitas Djuanda.
- Badan Pusat Statistik. 2011. *Statistik Indonesia 2011*. Jakarta: BPS.
- BSN. 2008. *SNI Biji Kakao 01-2323-2008*. Jakarta.
- Gourieva, K. B. Dan Tserevinov, O. B. 1979. *Methods Of Evaluating The Degree Fermentation Of Cocoa Beans*. Dalam Misnawi. *Phsico-Chemical Changes During Cocoa Fermentation and Key Enzymes Involved*. Review Penelitian Kopi dan Kakao 2008, 24(1), 47-64.
- Haryadi dan Supriyanto. 1991. *Bahan Ajaran Pengolahan Kakao Menjadi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- ICCRI. 2019. *Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*. <https://iccri.net/>. Diakses pada 16 November 2020.
- Lukito, A. M., dkk. 2004. *Panduan Lengkap Budidaya Kakao*. Jakarta: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, PT Agromedia Pustaka.
- Mahardika, E. L. 2015. *Karakteristik Fisiko Kimia Biji Kakao (Theobroma cacao L.) Hasil Variasi Jenis Ukuran dan Wadah Fermentasi di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*. Skripsi. Jember: Universitas Jember.

- Minifie, B. W. 1999. *Chocolate, Cocoa and Confectionary: Science and Technology*. USA: The AVI Publishing, Connecticut.
- Misnawi., 2005. *Peranan Pengolahan Terhadap Pembentukan Cita Rasa Cokelat*. Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 21(3), 136-144.
- Mulato, S., et al. 1997. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2, 32-77.
- Nuraeni, L. 1995. *Coklat Pembudidayaan, Pengolahan, dan Pemasaran*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Poedjiwidodo, M. S. 1996. *Sambung Samping Kakao*. Jawa Tengah: Trubus Agriwidya.
- Rohan, A. T. 1963. *The Processing of Cocoa*. FAO of United Nation, Itali.
- S. Bahri. 2002. *Bercocok Tanaman Perkebunan Tahunan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sanjaya, R.D.A., 2010. *Proses Fermentasi Biji Kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*. Malang: Universitas Brawijaya.
- SNI 2323-2008. 2008. *Standar Nasional Indonesia Biji Kakao*. Jakarta:Dewan Standardisasi Nasional.
- Sulistyowati dan Soenaryo. 1988. *Pengaruh lama fermentasi dan perendaman terhadap mutu lemak kakao*. Pelita Perkebunan, 4, 73-80.
- Yusianto, Wahyudi, T., dan Sumartono, B. 2008. *Pola Citarasa Biji Kakao dari Beberapa Perlakuan Fermentasi*. Pelita Perkebunan. 11(2), 117-131.