

## DAFTAR PUSTAKA

- Arief, R. W., & Asnawi, R. 2011. *Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Beberapa Jenis Biji Kakao Lindak di Lampung*. *Journal of Industrial and Beverage Crops*, 2(3), 325–330.
- Arofah, D. K. 2022. *Uji Rendemen Biji Kakao dan Penerapan Suhu pada Proses Fermentasi Biji Kakao (Theobroma Cacao L.) di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu, Kecamatan Glenmore, Banyuwangi*. Departemen Teknik Biosistem Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Ifmalinda, I., Saputra, E., & Cherie, D. 2023. *Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Mutu Kakao (Theobroma cacao L.) Varietas Klon BL 50 Pasca Fermentasi*. *Teknotan*, 17(2), 105. <https://doi.org/10.24198/jt.vol17n2.4>
- Perindustrian, D. 2007. *Gambaran Sekilas Industri Kakao*. Departemen Perindustrian, 5–8.
- Persero, P. X. 2000. *Pedoman Pengolahan Budi Daya Kakao Bulk*.
- Rachmatullah, D., Putri, D. N., & Herianto, F. 2021. *Karakteristik Biji Kakao (Theobroma Cacao L.) Hasil Fermentasi dengan Ukuran Wadah Berbeda*. 15(1).