

## DAFTAR PUSTAKA

- Endang, S., & Jumiono, A. 2020. *Faktor-Faktor Pasca Panen Yang Memengaruhi Mutu Kakao*. Jurnal Ilmiah Pangan Halal, 2(2), 73-78.
- Firman, E. 2016. *PERANCANGAN MESIN PEMASTA COKLAT (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas)*.
- Manalu, L. P., Djafar, M. Y., Wibawa, T. Y., & Adinegoro, H. 2017. *Proses pintas pengolahan kakao skala UKM Studi kasus di Luwu Sul-sel*. *Majalah Ilmiah Pengkajian Industri; Journal of Industrial Research and Innovation*, 11(1), 51-60.
- Nuruzzakia, Z. 2022. *Proses Pengolahan Pasta Kakao (Cocoa Liquor) di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*.
- Rusdi, M., & Iswar, M. 2018, August. *DESAIN MESIN PEMASTA HALUS COKELAT*. In *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)* (Vol. 2, No. 1).
- Rusdi, M., & Said, R. 2019. *Penerapan Pengolahan Kakao Pascapanen Untuk Mendapatkan Biji Kakao Kering Bermutu Tinggi*. *Jurnal Teknik Mesin Sinergi*, 6(2), 142-151.
- Sakke, I. S., Akbar, M. I., & Guntur, A. 2018. *Modifikasi Mesin Pengolah Biji Kakao Menjadi Pasta Cokelat (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Ujung Pandang)*.