

DAFTAR PUSTAKA

- Akhiriani S, Susijahadi, Djumarti, Wahyudi T. 2012. *The Effect of Addition of Yeast Isolates on the Colour Differentiation in Cocoa Beans During the Fermentation. Indonesian Coffee and Cocoa Research Institute. Journal of Medical and Bioengineering.* 4(13).
- Ariyanti, M., Rosniati, R., Yumas, M., Wahyuni, W., & Indriana, D. (2021). Kandungan Asam Amino Dan Asam Lemak Kakao Bubuk Tidak Fermentasi Dengan Perlakuan Penyangraian Uap Panas Suhu Rendah. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(2), 70.
- Badan Standardisasi Nasional, 2010. Standar Nasional Indonesia (SNI) Biji Kakao Nomor 2323:2008/ Amdl : 2010. Jakarta
- Beg, M.S., et al. 2017. *Status, Supply Chain and Processing of Cocoa – A Review.* *Trends in Food Science & Technology*, 66, 108-116.
- Dzelagha, Banboye Frederick, Ngwa, Ngwabie Martin, & Nde Bup, Divine. (2020). *A review of cocoa drying technologies and the effect on bean quality parameters. International Journal of Food Science*, 2020.
- Hartari, Widia Rini, Maryanti, Maryanti, & Undadraja, Bigi. (2021). KAJIAN GULA REDUKSI MENJADI ALKOHOL DARI TANDAN KOSONG KELAPA SAWIT 770 DENGAN SIMULTANEOUS SACCHARIFICATION AND FERMENTATION (SSF). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 21(1), 9–15.
- Karmawati Elna, Zainal Mahmud, Syakir M., Joni Munarso, I Ketut Ardhana dan Rubiyo. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kakao.* Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, Badan Badan Penelitian dan Pengembangan, Kementan, Bogor.
- Muhibatul, 2014. *Analisis Kandungan Kafein pada Kopi.* Skripsi. Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan. IAIN. Semarang.
- Ozturk, G, Young GM. 2017. *Food evolution: the impact of society and science on the fermentation of cocoa beans.* *Compr Rev Food Sci F* 16(3):431–55

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

Sri Mulato, E. S. (2014). *Kakao Cokelat dan Kesehatan*. Jember : Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

Wahidin, Tamrin, Danggi E. 2017. Pengaruh Bahan Penyusun Produk Cokelat Batangan Terhadap Waktu Leleh dan Uji Organoleptik. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1(2):285-297.