

## DAFTAR PUSAKA

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta. 2008. SNI 2323:2008. Syarat Mutu Biji Kakao.
- Camu, N., Winter, T., De Addo, S.K., Takrama, J.S., Bernaert, H. dan Vuyst, L. De. (2008). Fermentation of cocoa beans: influence of microbial activities and polyphenol concentrations on the flavor of chocolate. *Journal of the science of food and agriculture* 77(2): 273-281.
- Hatmi, R. U., dan Rustijarno, S. 2012. Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuju SNI Biji Kakao 01–2323–2008. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Sleman. Yogyakarta.
- Iflah, T. T., Tresniawati. C. 2016. Indeks Fermentasi sebagai Indikator Keberhasilan Fermentasi Pada Kakao Tipe Lindak dan Mulia. Sukabumi. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar.
- Misnawi, Selamat, J., Bakar, J., & Saari, N. (2002a). Oxidation of polyphenols in unfermented and partly fermented cocoa beans by cocoa polyphenol oxidase and tyrosinase. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 82(5), 559–566.
- PTPN XII. 2013. *Vandemicum Pedoman Pengolahan Kakao Edel*. Surabaya: PTPN XII (Persero).
- PTPN XII. 2000. *Vandemicum Pengolahan Hasil tanaman Kakao Edel*. Surabaya: PTPN XII (Persero).
- Rachmawati Wahyu Sari. 2022. *Proses Fermentasi Biji Kakao Jenis Bulk Dan Edel Di Ptpn Xii Kendenglembu. Banyuwangi. Fakultas Pertanian Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang.*

Sarapang Rahmiati. 2020. *FERMENTASI BIJI KAKAO (Theobroma Cacao L.) MENGGUNAKAN WADAH BAMBU TALANG (Schizostachyum Brachycladum)*. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.

Tambunan S. B., Nico Syahputra Sebayang., Desi Sri Pasca Sari. 2021. *Fermentasi Biji Kakao (Theobroma cacao L) di Kabupaten Aceh Tenggara*. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang. Sumatra Selatan.