

DAFTAR PUSTAKA

- Aisah^{1*}, N. H. (2021). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet dalam Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Ragi Tape . 17.
- Anonimus. 2017. Statistik Kakao Indonesia 2017. Badan Pusat Statistik.
[.http://ditjenbun.pertanian.go.id/statistik /2017/KAKAO/pdf](http://ditjenbun.pertanian.go.id/statistik /2017/KAKAO/pdf). Diakses tanggal 28 Maret 2019.
- Anonimus. 2017. Statistik Kakao Indonesia 2017. Badan Pusat Statistik.
[.http://ditjenbun.pertanian.go.id/statistik /2017/KAKAO/pdf](http://ditjenbun.pertanian.go.id/statistik /2017/KAKAO/pdf). Diakses tanggal 28 Maret 2019
- Aridona, P.M., N.M. Wartini, dan W. Arnata. 2015. Pengaruh lama fermentasi alam cairan pulpa hasil samping fermentasi biji kakao terhadap rendemen dan karakteristik cuka fermentasi. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri. 3(3):85-92.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia Biji Kakao. SNI 01–2323– 2008: Badan Standardisasi Nasional.Hari Hermawan^{1*}, R. P. (2022). PENDEKATAN DAN DESAIN PENGEMBANGAN KAWASAN KAKAO BERBASIS INOVASI DAN BERDAYA SAING . 21.
- Hatmi, R.U., dan Rustijarno, S., 2012. T e k n o l o g i P e n g o l a h a n Biji K a k a o M e n u j u S N I Biji K a k a o 0 1 – 2323 – 2008. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Sleman. Yogyakarta.
- Ifmalinda, E. S. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Mutu Kakao (*Theobroma cacao* L.) Varietas Klon BL 50 Pasca Fermentasi. 10.
- LUTFIAH, A. (2018). PENGARUH LAMA PENGERINGAN BIJI KAKAO (*T heobroma cacao* L.). 13.
- Nur Wienda Permata Wulandari¹⁾, D. G. (2019). PENGARUH JENIS RAGI PADA FERMENTASI KAKAO TERHADAP KARAKTERISTIK CUKA KAKAO . 7.
- Nurdeana Cahyaningrum¹, A. S. (2019). KAJIAN PENGERINGAN BIJI KAKAO HASIL PANEN AKHIR MUSIM DI GUNUNGKIDUL YOGYAKARTA. 8.