

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E. O. 2016. *Chocolate science and technology*. United Kindom: John Wiley & Sons.
- Akbar H. Anr, R., Sofia Murtini, E., & Setyo Yuwono, S. (2024). PENGARUH FORMULASI JAHE, SECANG DAN KAYU MANIS TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN TRADISIONAL INSTAN CHING JAE. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 25(1), 53–66. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2024.025.01.5>
- Anggara, Dharma. (2020). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao L.*) sebagai Zat Antioksidan dan Biosensor Zat Aditif dalam Produk Cokelat. Diploma thesis, UIN Sunan Gunung Djati Bandung.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Statistik Produksi Kakao Indonesia 2019-2023*. BPS.
- Badan Standardisasi Nasional. (2020). *Statistik Perkebunan Kakao Indonesia*. BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01:2323:2008 Biji Kakao. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Beckett, S. T. (Ed.). 2009. *Industrial chocolate manufacture and use*. United Kingdom: JohnWiley & Sons.
- Cahyaningrum, N. et al. 2019. “Kajian Pengeringan Biji Kakao Hasil Panen Akhir Musim di Gunungkidul Yogyakarta“. In *Research Fair Unisri*, 3(1), pp. 655– 662.
- Delgado-Ospina, J., Esposito, L., Molina-Hernandez, J. B., Pérez-Álvarez, J. Á., Martuscelli, M., & Chaves-López, C. (2023). Cocoa Shell Infusion: A Promising Application for Added-Value Beverages Based on Cocoa's Production Coproducts. *Foods*, 12(13), 2442. <https://doi.org/10.3390/foods12132442>
- Dewi, I. G. A. M., Ganda Putra, G. P., & Wrsiati, L. P. (2021). Karakteristik Ekstrak Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) sebagai Sumber Antioksidan pada Perlakuan Suhu dan Waktu Maserasi. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.24843/jrma.2021.v09.jo1.p01>
- Dhuhani, A., Awalia, N. A. A., & Yasa, I. W. S. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Bebidas Melalui Teknik Pegolahan Kulit Biji Kakao (*Theobroma cocoa L.*) Menjadi Teh Seduh Sebagai Produk Minuman Khas Desa Bebidas. *Jurnal Abdi Mas TPB*. 6(1), 51-60.

- Diantika, Fitrah, Sandra M. S., dan Rini Y. 2014. Pengaruh Lama Ekstraksi dan Konsentrasi Pelarut Etanol Terhadap Ekstraksi Antioksidan Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3): 159-164.
- Direktorat Jenderal Perkebunan RI. (2021). *Statistik Perkebunan Indonesia 2020-2022: Kakao*. Kementerian Pertanian.
- Dwijatmoko, M. I., Praseptianga, D., & Muhammad, D. R. A. (2016). Effect of cinnamon essential oils addition in the sensory attributes of dark chocolate. *Nusantara Bioscience*, 8(2), 301–305. <https://doi.org/10.13057/nusbiosci/n080227>
- Engeseth, N.J., & Ac Pangan, M.F. (2018). Current context on chocolate flavor development—A review. *Current Opinion in Food Science*, 21, 84–91. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2018.07.002>
- Fahrurrozi, P. Lisdiyanti, S. Ratnakomala, S. Fauziyyah, dan M. R. Sari. 2020. *Teknologi Fermentasi dan Pengolahan Biji Kakao*. Jakarta: LIPI Press.
- Fattah, Muhammad dan Pudji Purwanti. 2017. *Manajemen Industri Perikanan*. Malang : Universitas Brawijaya Press.
- Fauzan Fitrah Ramadhan, Noni Ambarwati, & Rony Edward Utama. (2024). Visi, Misi, Tujuan, Sasaran, Dan Falsafah Perusahaan. *Musytari : Jurnal Manajemen, Akuntansi, Dan Ekonomi*, 3(5), 133–142. Retrieved from <https://ejournal.warunayama.org/index.php/musytarineraca/article/view/1761>
- Fransiskus MPPK, Rosalia SS, Lyse B. 2018. Produksi Cokelat Padat dari Biji Kakao Daerah Sikka (NTT) Menggunakan Alginat Sebagai Pengemulsi. *Prosiding Seminar Nasional*. 1(8): 53-57
- Greweling, P. P. 2015. *Chocolates and Confections Formula, Theory, and Technique for The Artisan Confectioner*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hatmi, R. U dan S. Rustijarno. 2012. *Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuju SNI Biji Kakao 01-2323-2008*. BPTP, Yogyakarta.
- Hernani dan Raharjo, M., 2005, *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*, Cetakan I, Penebar Swadaya, Jakarta, Hal 3, 9, 11, 16-17.
- Jassin, E., & Isma, Y. (2014). Efektifitas Kinerja Mesin Ball Mill Pada Formula Cokelat Berdasarkan Perbandingan Suhu Dan Rpm (Rotation Per Minute). *Journal Galung Tropika*, 3(2). <https://doi.org/10.31850/jgt.v3i2.84>

- Karimuna, L., Tamrin, Saili, Nafiu, L. O., Faradillah, Sarmin, Madiki. (2022). Pengolahan Cokelat Batangan Dengan Penambahan Tepung Rumput Laut Sebagai Pengganti Lesitin. *Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia* Vol. 2 No. 1.
- Kayaputri IL, Sumanti DM, Djali M, Indiarto R, Dewi DL. 2014. Kajian Fitokimia Ekstrak KulitBiji Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Chimica et Natura Acta* 2 (1) : 83-90 . DOI : <https://doi.org/10.24198/cna.v2.n1.9140>.
- Kusuma, I. G. N. S., Putra, I. N. K., & Darmayanti, L. P. T. (2019). PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TEH HERBAL KULIT KAKAO (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1), 85. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i01.p10>
- Lada, Y.G., Supriyanto, E., & Darmadji, P. (2014). Pengaruh Perendaman Biji Kakao Kering dan Bahan Alat Sangrai terhadap Sifat Fisik dan Profil Senyawa Volatil Kakao Sangrai serta Sifat Sensoris Cokelat Batang yang dihasilkan. *Agritech*, 34(4), 439–447. <https://doi.org/10.22146/agritech.943> <https://doi.org/10.22146/agritech.9439>
- Langkong, J., Mahendradatta, M., Tahir, M. M., Abdullah, N., & Reski, M. (2019). Pemanfaatan Kulit Biji Kakao (*Theobroma Cacao* L) Menjadi Produk Cookies Coklat. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 2(1), 44–50. <https://doi.org/10.20956/canrea.v2i1.211>
- Latifah, S., Permatasari, N., Marisa, S., Hidayatulloh, S., Dewi, F. M., Hardiman, H., Syafwan, M., Bini DCWS, D., Syamsiah, S., & Lestari, D. F. (2020). Latihan Pengembangan Produk Kulit Kakao Kreakalut (Kreasi Kakao Salut) Di Desa Salut Lombok Utara. *Jurnal PEPADU*, 1(2), 259–268. <https://doi.org/10.29303/jurnalpepadu.v1i2.105>.
- Lehrian, D.W dan Patterson, G.R. 1983. *Cocoa Fermentation in Biotechnology, a Comprehensive Treatise*, ed.by Reed G. Verlag Chemie, Basel. 5: 529- 575.
- Liang, J., Stöppelmann, F., Schoenbach, J., Rigling, M., Nedele, A.-K., Zhang, Y., Hannemann, L., Hua, N., Heimbach, J., Kohlus, R., & Zhang, Y. (2023). Influence of peeling on volatile and non-volatile compounds responsible for aroma, sensory, and nutrition in ginger (*Zingiber officinale*). *Food Chemistry*, 419, 136036. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.136A036>
- Mita, N. (2015). Formulasi Krim Dari Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.) Berkhasiat Antioksidan. *J. Trop. Pharm. Chem.*, 3(1), 12–21. <http://publications.lib.chalmers.se/records/fulltext/245180/245180.pdf%0Ahttps://hdl.handle.net/20.500.12380/245180%0Ahttp://dx.doi.org/10.101>

[6/j.jsames.2011.03.003%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.gr.2017.08.001%0Ahttps://dx.doi.org/10.1016/j.precamres.2014.12](https://doi.org/10.1016/j.gr.2017.08.001)

- Moreira, J., Aryal, J., Guidry, L., Adhikari, A., Chen, Y., Sriwattana, S., & Prinyawiwatkul, W. (2024). Tea Quality: An Overview of the Analytical Methods and Sensory Analyses Used in the Most Recent Studies. *Foods*, 13(22), 3580. <https://doi.org/10.3390/foods13223580>
- Mulato, S., Widyotomo, Misnawi, Sanali, dan E. Suharyanto. 2004. Petunjuk Teknis Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao. Bagian Proyek Penelitian dan Pengembangan Kopi dan Kakao, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Ngatirah, Danik Nurjanah, & Nuraeni Dwi Dharmawati. (2024). Pelatihan Pengolahan Buah Kakao Menjadi Biji Kakao Kering Terfermentasi Untuk Meningkatkan Kualitas Produk. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 8(1), 289–302 <https://doi.org/10.31764/jmm.v8i1.19908>
- Nurrahma, I. S. (2024). Analisis Kandungan Antioksidan dan Kualitas Sensori Teh Kulit Biji Kakao dengan Penambahan Kayu Manis. Sripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Pan, Y., Qiao, L., Liu, S., He, Y., Huang, D., Wu, W., Liu, Y., Chen, L., & Huang, D. (2024). Explorative Study on Volatile Organic Compounds of Cinnamon Based on GC-IMS. *Metabolites*, 14(5), 274. <https://doi.org/10.3390/metabo14050274>
- Pratiwi, K., Pramitha, DAI., Wardani, I Gusti AKW. (2025). Optimasi Waktu Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cocoa L.*) Menggunakan Ragi Tape Terhadap Aktivitas Antioksidan Dengan Metode DPPH. *Jurnal Integrasi Obat Tradisional*. 4(1),1-6. <https://doi.org/10.36733/usadha.v4i1.7470>
- Prihantari, A. F., Fauza, G., Ariyiani, S., & Muhammad, D. R. A. (2024). Understanding consumer perception on ginger chocolates using rate-all-applied (RATA) method. 020006. <https://doi.org/10.1063/5.0179702>
- Purba, M. P., Permana, I. D. G. M., & Yusasrini, N. L. A. (2024). Pengaruh Perbandingan Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao*) dan Daun Mint (*Mentha piperita L.*) Terhadap Karakteristik Teh Herbal. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 13(2). <https://doi.org/10.24843/itepa.2024.v13.i02.p06>
- Ramadiyanti, M. (2020). Karakteristik Limbah Kulit Biji Kakao Proses Biodegradasi Menggunakan Jamur Pelapuk Putih *Phanerochaete Chrysosporium*. *Bio Educatio: (The Journal of Science and Biology Education)*, 5(2), 377412. <https://doi.org/10.31949/be.v5i2.2481>

- Rao, P. V., & Gan, S. H. (2014). Cinnamon: A Multifaceted Medicinal Plant. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2014(1), 642942. <https://doi.org/10.1155/2014/642942>
- Rojo-Poveda, O., Barbosa-Pereira, L., Zeppa, G., & Stévigny, C. (2020). Cocoa Bean Shell—A By-Product with Nutritional Properties and Biofunctional Potential. *Nutrients*, 12(4), 1123. <https://doi.org/10.3390/nu12041123>
- Rusconi, M., & Conti, A. (2010). Theobroma cacao L., the Food of the Gods: A scientific approach beyond myths and claims. *Pharmacological Research*, 61(1), 5–13. <https://doi.org/10.1016/j.phrs.2009.08.008>
- Sabahannur, S., Netty, N., Alimuddin, S., & Nirwana, N. (2018). Study of Tape Yeast and Sucrose Addition to Cocoa Beans Fermentation (Theobroma cacao L.) on Small Scale. *Journal of Advanced Agricultural Technologies*, 5(4), 271–275. DOI:[10.18178/joaat.5.4.271-275](https://doi.org/10.18178/joaat.5.4.271-275)
- Sholihah, N. M., Anwar, K., & Iskandar, A. (2023). Formulasi Minuman Berbahan Jahe dan Kayu Manis sebagai Sumber Flavonoid. *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik*, 2(2), 96–102. <https://doi.org/10.25182/jigd.2023.2.2.96-102>
- Siow, C. S., Chan, E. W. C., Wong, C. W., & Ng, C. W. (2022). Antioxidant and sensory evaluation of cocoa (Theobroma cacao L.) tea formulated with cocoa bean hull of different origins. *Future Foods*, 5, 100108. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2021.100108>
- Sudibyo, A. 2017. Pengaruh Cara Pengolahan Terhadap Citarasa dan Karakteristik Produk Olahan Kakao dan Cokelat. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 12(1): 1-13. DOI: <http://dx.doi.org/10.33104/jihp.v12i1.2671>
- Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi. Surabaya: UNESA University Press
- Wahyudi T, Panggabean TR, Pujiyanto. 2008. Panduan Lengkap Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir. Penebar Swadaya, Depok, Jawa Barat.
- Wahyudi, T., & Pujiyanto, M. (2015). *Kakao: Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan dan Perdagangan* (pp. 1-18). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Widyotomo, S., & Mulato, S. (2008). Teknologi fermentasi dan diversifikasi pulpa kakao menjadi produk yang bermutu dan bernilai tambah. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.