

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, I. L., Sondari, I. N., Noertjahyani, I., Budiasih, R., Turmuktini, T., & Indriana, K. R. (2024). KAKAO KOKOA.
- Anisa, N., Hermuningsih, S., & Maulida, A. (2021). Pengaruh Ukuran Perusahaan, Leverage, Kebijakan Dividen dan Profitabilitas terhadap Nilai Perusahaan Studi pada Perusahaan Manufaktur Sektor *Food and Beverages*. Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah, 4(3), 626–640. <https://doi.org/10.47467/alkharaj.v4i3.708>
- Ashshidiq, M. R. (2023). Overview Proses Produksi Kopi & Kakao Serta Analisa Kadar Lemak Bubuk Kakao Di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia.
- Dwicahyo, A., Santosa, K. M., & Nurfadila, A. R. (2024). Analisis Analisis Kualitas Mutu Produksi Bubuk Kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jurnal Ilmiah Inovasi, 24(3), 222-227.
- Febriani, R., Kuswanto, K. R., & Kurniawati, L. 2017. Karakteristik Selai Fungsional Yang Dibuat Dari Rasio Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyhizus*)-Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava*)-Nanas Madu (*Ananas Comosus*) Dengan Variasi Penambahan Gula. Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan Unisri), 2(1):46-52.
- Fitri, E. (2021). Pemanfaatan Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao L.*) Sebagai Produk Minuman Antioksidan Penghambat Radikal Bebas dalam Tubuh Manusia. Skripsi. Jurusan kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Padang.
- Harrington W. (2011). The Effects of Roasting Time and Temperature on the Antioxidant Capacity of Cocoa Beans from Dominican Republic, Ecuador, Haiti, Indonesia, and Ivory Coast. <https://www.semanticscholar.org/paper/TheEffects-of-Roasting-Time-and-Temperature-on-the-Antioxidant-Capacity-of-Cocoa-B>
- Herdiansyah, D., Wahyuni, A. R., Indarsyih, Y., Asriani, A., Sarinah, S., & Asyik, N. (2025). Analisis pengembangan produk kue bagea menggunakan metode quality function deployment (QFD). Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 19(3), 625–640. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i3.22704>
- Kasim. R dan K. Kalsum. 2018. Pengolahan Kakao Bubuk dari Biji Kakao Fermentasi dan Tanpa Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. Jurnal Industri Hasil Perkebunan, vol. 13, no. 2, p. 107, doi: 10.33104/jihp.v13i2.4157.
- Kementan. 2022. Outlook Komoditas Perkebunan Kakao. Kementan, p. 80. Jakarta.

- Kusuma, Y.T.C., Suwasono, S dan Yuwanti, S. 2013. Pemanfaatan Biji Kakao Inferior Campuran Sebagai Sumber Antioksidan Dan Antibakteri. Berkala Ilmiah Pertanian Vol. 1 (2): 33- 37.
- Manalu, R. (2018). Pengolahan Biji Kakao Produksi Perkebunan Rakyat Untuk Meningkatkan Pendapatan Petani. Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik, 9(2), 99-111.
- Matsumoto M, M Tsuji, J Okuda, H Sasaki, Nakano, K Osawa, S Shimura & T Ooshima (2004). Inhibitory effects of cacao bean husk extract on plaque formation in vitro and in vivo. Eur J Oral Sci 112 (3), 249-52.
- Moeljaningsih. 2013. Pengaruh Penambahan Lesitin terhadap Kualitas Permen Coklat Selama Penyimpanan pada Suhu Kamar. Penelitian pada Baristand Industri. Surabaya. . Akses pada Agustus 2019.
- Nurhadi, E. et al. (2019). Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Agriekonomika, 8.
- Purnomo, B. H., Novijanto, N., & Maeline, F. S. (2023). Peningkatan overall equipment effectiveness (OEE) mesin grinding pada produksi cokelat bubuk di PT ABC. Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 17(3), 684–694. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i3.15521>
- Putra, S., Y. Ferry, dan R. Harni. 2022. Pengendalian Penyakit Busuk Buah Kakao Menggunakan Trichoderma dan Pupuk Kalium. Kultivasi, vol. 21, no. 2, pp. 173–180, doi: 10.24198/kultivasi.v21i2.36807.
- Puspita, O. E., Ebtavanny, T. G., & Fortunata, F. A. (2022). Studi Pengaruh Jenis Bahan Pengikat Sediaan Tablet Dispersi Solid Kunyit Terhadap Profil Disolusi Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*). Pharmaceutical Journal of Indonesia, 8(1), 95–102.
- Romero V.M., Cerezo E, Garcia M.I., Sanchez M.H. 2014. Simulation & Validation of Vanilla Drying Process in an Indirect Solar Dryer Prototype Using CFD Fluent Program. Energy Procedia, 57: 1651 – 1658.
- Sanbongi C, Suzuki N, & Sakane T. (1997). Polyphenols in Chocolate, Which Have Antioxidant Activity, Modulate Immune Functions in Humans in Vitro. Cellular Immunology, 177(2), 129–136. <https://doi.org/10.1006/cimm.1997.1109>
- Tarwendah PI. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri 5(2):66- 73.
- Utami, R. R. 2018. Antioksidan Biji Kakao: Pengaruh Fermentasi dan Penyangraian Terhadap Perubahannya (Ulasan). Jurnal Industri Hasil Perkebunan, vol. 13, no. 2, p. 75, doi: 10.33104/jihp.v13i2.4062.

- Widyastuti, L. S., Y. Parapasan, dan M. Same. 2021. Pertumbuhan Bibit Kakao (*Theobroma cacao L.*) Pada Berbagai Jenis Klon dan Jenis Pupuk Kandang. Jurnal Agro Industri Perkebunan, vol. 9, no. 2, pp. 109–118, doi: 10.25181/jaip.v9i2.1574.
- Wijanarti, S., Rahmatika, A. M., & Hardiyanti, R. (2018). Pengaruh lama penyangraian manual terhadap karakteristik kakao bubuk. Jurnal Nasional Teknologi Terapan (JNTT), 2(2), 212-222.