

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 2009. *Standar Mutu Lesitin* [www.acehforum.or.id](http://www.acehforum.or.id). Akses pada 09 Maret 2016. Jember
- Anonim, 2010. *Kakao (Theobroma cacao)*. <http://id.wikipedia.org/wiki/Kakao>. Akses Tanggal 09 Maret 2016, Jember.
- Agus, Sudiby, 2008. Pengaruh kondisi penyangraian. *Jurnal Riset Industri* Vol.2, Jawa Timur
- Beckett, S.T, 2000. *The Science of Chocolate*, RSC Backs, Published by The Royal Society of Chemistry, Thomas Graham House, Science Park.Milton Road, Cambridge.
- Indarti, E., Arpi, N., Budijanto, S. 2013. *Kajian Pembuatan Cokelat Batang Dengan etode Tempering Dan Tanpa Tempering*, vol. 5:1. Diakses pada tanggal 06 Maret 2016.
- Jay Heizer, Barry Render, 2005. *Operation Managemen*. 7<sup>ed</sup>., Printice Hall, New Jersey
- Kementerian Perindustrian, 2012. *Data produksi kakao*. Jakarta
- Ketaren, S. 1986 *Lemak dan Minyak Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta
- Kramer, A. Dan B.A. Twigg. 1983. *Fundamental of Quality Control for the Food Industry*. The AVI Pub. Inc., Conn., USA.
- Minifie, B.W., 1999. *Chocolate, Cocoa and Confectionary: Science and Technology*. The AVI Publishing, Connecticut. USA.
- Misnawi, 2005. *Peranan Pengolahan Terhadap Pembentukan Citarasa Cokelat*. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia* Vol. 21 (3), Jember.
- Muctadi, R. Tien., dan Sugiyono., 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mulato, Sri. 2002. *Desain Teknologi Pengolahan Pasta, Lemak, dan Bubuk Coklat untuk Kelompok Tani*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, Jember.

- Moleong, L.J., 2012. *Metode Penelitian Kualitatif*. Remaja Rosdakarya. Bandung
- Nasution, A.H. 2003. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Guna Widjaya. Surabaya.
- Notoatmodjo, S. 2005. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Paembong, A. 2012. *Mempelajari Perubahan Kandungan Polifenol Biji Kakao (Theobroma cacao L) dari Hasil Fermentasi yang diberi Perlakuan Larutan Kapur*. [Skripsi] Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin Makassar.
- Standar Nasional Indonesia, 2008. *SNI 2323 Biji kakao*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia, 2009. *SNI 3748 Lemak Kakao*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia, 2009. *SNI 3749 Kakao Massa*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Wahyudi, T., Pujiyanto, dan T. R. Panggabean, 2008. *Panduan Lengkap Kakao*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Zulfiandri dan Marimin. 2012. *Strategi Pengembangan Agroindustri Kakao Berbasis Kelompok Tani di Propinsi Sumatera Barat*. [Jurnal Inovasi] Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Esa Unggul-Jakarta. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.