

DAFTAR PUSTAKA

- Andrea, R., Yusmarini, & Efendi, R. (2019). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu bubuk bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2), 177-186.
- Anisum, A. (2016). Pengeringan biji kakao (*Theobroma cacao* L.) menggunakan pengering efek rumah kaca (ERK): kajian suhu dan RH terhadap laju pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2), 72–79.
- Ansori, M., Setyawan, A., & Pratama, D. R. (2022). Pengaruh metode pengeringan terhadap mutu biji kakao fermentasi. *Jurnal Teknologi Hasil Perkebunan*, 15(2), 85–94.
- Ariyanti, D. (2017). Kandungan polifenol dan aktivitas antioksidan biji kakao hasil fermentasi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 12(1), 23–30.
- Ariyanti, D., Sari, P. N., & Lestari, R. (2019). Perubahan mutu kimia biji kakao akibat variasi proses pascapanen. *Jurnal Agroindustri*, 9(2), 101–109.
- Arslan, D., & Ozcan, M. M. (2008). Evaluation of drying methods with respect to drying kinetics, mineral content and color characteristics of rosemary leaves. *Energy Conversion and Management*, 49(5), 1258-1264.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik Kakao Indonesia 2023*. Jakarta: BPS Republik Indonesia.
- Basuni, M., & Rabbani, R. (2023). Rancang bangun dan analisis kinerja pengering surya untuk jamur tiram. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 11(1), 45–55.
- Beckett, S. T. (2009). *Industrial Chocolate Manufacture and Use* (4th ed.). Oxford: Wiley-Blackwell.
- Darvishi, H., Azadbakht, M., Rezaeiasl, A., & Farhang, A. (2014). Drying characteristics of sardine fish dried with microwave heating. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 12(2), 121–127.
- Doymaz, I. (2010). Effect of citric acid and blanching pre-treatments on drying and rehydration of Amasya red apples. *Food and Bioproducts Processing*, 88(2-3), 124-132.
- Fithriani, D., Assadad, L., & Nurhayati, T. (2016). Karakteristik kinetika pengeringan rumput laut *Euचेuma cottonii*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(2), 121-133.
- Food and Agriculture Organization. (2023). *FAOSTAT statistical database: Crops and livestock products*.

- Hamizah, A. S., Ruslan, M. H., Safizadeh, M. R., & Sopian, K. (2020). Solar drying in Malaysia: A review on designs, performance, and operational strategies. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, 117, 109480.
- Hartati, S., Marsono, Y., Suparmo, & Santosa, U. (2018). Kinetika pengeringan dan perubahan sifat fisik gabah selama proses pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(1), 13-24.
- Hartati, S., Suparmo, Marsono, Y., & Santosa, U. (2021). Kajian kinetika pengeringan gabah dan perubahan mutu beras selama pengeringan. *Agritech*, 41(1), 1-10.
- Hayati, R., Yusmanizar, & Faisal. (2012). Pengaruh lama pengeringan terhadap mutu biji kakao fermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3), 21–26.
- Hidayat, T., & Susanto, H. (2020). Studi kinerja pengering mekanis tipe rak pada produk hasil pertanian. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 9(1), 11–19.
- Hii, C. L., Law, C. L., & Cloke, M. (2009). Modeling using a new thin layer drying model and product quality of cocoa. *Journal of Food Engineering*, 90(2), 191-198.
- Intang, P., & Pamoga, I. M. Y. (2020). Analisis energi dan eksergi mesin pengering bertenaga gas. *Jurnal Energi dan Manufaktur*, 13(2), 65-72.
- Irfan, A., & Lestari, S. (2022). Pemodelan matematika pengeringan cabai merah (*Capsicum annuum* L.) menggunakan pengering kabinet. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 45-54.
- Irfan, M., Nugroho, A., & Suryanto, A. (2021). Pemodelan kinetika pengeringan lapisan tipis pada bahan pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(2), 89–97.
- Kongor, J. E., Hinneh, M., de Walle, D. V., Afoakwa, E. O., Boeckx, P., & Dewettinck, K. (2016). Factors influencing quality variation in cocoa (*Theobroma cacao*) bean flavour profile - A review. *Food Research International*, 82, 44-52.
- Lestari, S., & Samsuar. (2023). Analisis laju pengeringan biji kakao menggunakan alat pengering tipe rak dengan variasi suhu. *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo*, 8(1), 23-31.
- Manalu, L. P. (2018). Tantangan peningkatan mutu kakao Indonesia melalui perbaikan pascapanen. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 18(1), 12–20.
- Manalu, L. P., & Tambunan, A. H. (2016). Analisis eksergi pada proses pengeringan temulawak. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 4(2), 85–94.

- Marzuki, A., Hasanuddin, & Rahman, F. (2024). Karakteristik mutu fisik dan kimia biji kakao fermentasi dengan variasi waktu pengeringan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 17(1), 1–10.
- Maulana, I., Hartati, S., & Nugroho, A. (2018). Karakteristik pengeringan lapis tipis daun stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) menggunakan cabinet dryer. *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 6(2), 159-167.
- Nuraini, T. V., & Hermanuadi, D. (2021). Analisis faktor penyebab kecacatan proses pengeringan teh hijau menggunakan metode Six Sigma dan FMEA. *Jurnal Teknologi Pertanian Terapan*, 5(1), 30–38.
- Omolola, A. O., Jideani, A. I. O., & Kapila, P. F. (2014). Drying kinetics of banana: Influence of air temperature and relative humidity on the effective moisture diffusivity. *International Journal of Food Engineering*, 10(4), 607–616.
- Pradnyadari, K. A., Widhianti, N. M. A., & Suhendra, L. (2024). Pengaruh suhu dan waktu pengeringan menggunakan *dehydrator* terhadap biji kakao hasil fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(3), 201–210.
- Prasetyo, A., Widodo, S., & Kurniawan, D. (2020). Analisis energi dan eksergi pada proses pengeringan bahan pertanian. *Jurnal Teknik Mesin Pertanian*, 8(2), 60–68.
- Putra, R. A., Siregar, M., & Lubis, R. (2019). Evaluasi mutu biji kakao rakyat berdasarkan metode pengeringan. *Jurnal Agribisnis Perkebunan*, 7(1), 33–41.
- Rahmawati, E., Sari, D. P., & Nugraha, R. (2021). Pengaruh suhu pengeringan terhadap senyawa bioaktif biji kakao. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(3), 145–153.
- Riansyah, A., Suprianto, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 2(1), 53-68.
- Santoso, A., Widodo, S., & Prasetyo, B. (2023). Kajian pengeringan alami dan mekanik terhadap karakteristik biji kakao bulk. *Jurnal of Food Engineering Politeknik Negeri Jember*, 7(2), 45–53.
- Sari, E. K. N., Hermanuadi, D., & Wibowo, A. (2022). Analisis pindah panas pada pengeringan kulit biji kopi menggunakan flash dryer cum UV. *Jurnal Teknik Pertanian dan Hasil Pertanian*, 10(1), 12–20.

- Schwan, R. F., & Wheals, A. E. (2004). The microbiology of cocoa fermentation and its role in chocolate quality. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 44(4), 205-221.
- Shodikin, A., Fatimah, S., & Wulandari, E. (2024). Optimasi proses pengeringan daun salam menggunakan food dehydrator pada berbagai variasi suhu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 23(1), 34-43.
- Simanjuntak, R., Hutabarat, J., & Sitorus, B. (2022). Penentuan difusivitas efektif pada proses pengeringan bahan pertanian. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 10(2), 75–83.
- Standar Nasional Indonesia. (2008). *SNI 2323:2008 Biji Kakao*. Badan Standardisasi Nasional.
- Suherman, Hadiyanto, & Djaeni, M. (2016). Analisis energi dan eksergi pada proses pengeringan tepung tapioka di dalam pengering kontinyu unggun fluidisasi getar. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), 125-132.
- Suryani, E., Wulandari, D., & Kurniawati, N. (2020). Aktivitas antioksidan biji kakao dan produk olahannya. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 6(2), 98–105.
- Syah, H., Prabowo, A., & Lestari, D. (2021). Kinetika pengeringan lapisan tipis daun jati belanda menggunakan pengering udara panas. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(1), 17–26.
- Tanggasari, S., Widodo, S., & Haryanto, B. (2023). Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas produk hasil pertanian. *Jurnal Teknologi Pascapanen Pertanian*, 10(2), 78-89.
- Tari, F., Nugroho, B., & Saputra, A. (2023). Kinerja pengering tipe konveksi paksa pada produk hasil perkebunan. *Jurnal Mesin Pertanian*, 14(2), 50–59.
- Taufan, P. P., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. (2020). Karakteristik fisik dan kimia bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*) dengan perlakuan suhu dan lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(2), 90-99.
- USDA National Nutrient Database. (2019). *Cocoa, dry powder, unsweetened*. United States Department of Agriculture.
- Wahyudi, T., Panggabean, T. R., & Pujiyanto. (2008). *Panduan Lengkap Kakao: Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Waluyo, S., Indrawati, R., & Hapsari, D. (2021). Pengaruh suhu pengeringan terhadap karakteristik fisik biji kakao. *Jurnal Agroindustri*, 11(2), 67–75.

- Widiyaningsih, H. N. (2025). *Kajian Kinetika dan Analisis Eksergi pada Proses Pengeringan Emping Melinjo*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Widodo, S. (2015). Teknologi pengeringan hasil pertanian dan perkebunan. *Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 3(1), 1–9.
- Wira, A. (2024). Analisis kinetika pengeringan biji lotus (*Nelumbo nucifera*) menggunakan food dehydrator pada variasi suhu. *Jurnal Teknologi Agroindustri*, 11(1), 12-21.
- Wood, G. A. R., & Lass, R. A. (2001). *Cocoa* (4th ed.). Oxford: Blackwell Science.
- Yudiasuti, S. O. N., Rahmawati, D., & Lestari, P. (2020). Analisis nilai tambah produk edamame dengan teknik food dehydrator berputar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Industri*, 3(1), 15–22.
- Yuliana, N., Harahap, R., & Nasution, Z. (2021). Analisis mutu dan daya saing kakao Indonesia di pasar ekspor. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 9(2), 115–124.
- Yulni, S. (2023). Kajian perpindahan panas dan massa pada proses pengeringan produk pertanian. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, 18(1), 45-56.