

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 2005. *Proses Pengolahan Kakao, Teknologi Pengolahan Primer Biji Kakao*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Jember. Indonesia.
- Kusumadati, W., Sutardi, dan B. Kartika. 2002. Kajian Penggunaan Berbagai Metode Pengeringan dan Jenis Mutu Biji Kakao Lindak Terhadap Sifat-sifat Kimia Bubuk Kakao. *Gama Sains IV* (2). Hal 102-111.
- Misnawi. 2005. Peranan Pengolahan Terhadap Pembentukan Citarasa Cokelat. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia* 21 (3), 136 – 144.
- Rubiyo, & Siswanto. (2012). Peningkatan produksi dan pengembangan kakao (*Theobroma cacao* L.) di Indonesia. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*, 3(1), 33–48. doi.org/10.21082/jtidp.v3n1.2012.p33-48
- Towaha, J; Anggraini, D.A; Rubiyo. 2012. Keragaan Mutu Biji Kakao dan Produk Turunannya Pada Berbagai Tingkat Fermentasi: Studi kasus di Tabanan, Bali. *Pelita Perkebunan Vol. 28 No. 3*. 166-183
- Widyotomo, S., Mulato, S., & Handaka. (2004). Mengenal Lebih Dalam Teknologi Pengolahan Biji Kakao. *Warta Litbang Pertanian*, 26, 5-6.
- Permana, M., Sudjatha, W., Martini, Yeni. 1997. Pengaruh Lama Penyimpanan Buah dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Biji Kakao Kering. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Denpasar*. Vol 3, No 1.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2013. Statistik Perkebunan Indonesia(Kakao). Kementerian Pertanian, Jakarta, 14 pp.
- BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01:2323:2008 Biji Kakao . Badan Standarisai Nasional. Jakarta. 37 hal.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2012. Pedoman Teknis Penanganan Pascapanen Kakao. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Misnawi, B. Jamilah and S. Nazamid. 2004. Effect of Polyphenl Concentration on Pyrazine formation During Coco Liquor Roasting. *Food Chemistry Vol 85(1)* : 73-80
- Mulato, Widyotomo, dan Suharyanto. 2005. Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao. Pusat Penlitian Kopi dan Kakao. Jember