

DAFTAR PUSTAKA

- artikel non-personal. 2013. *Mesin Penghalus dan Pembubuk Pasta Coklat*, <http://iccri.net/penghalus-pasta-dan-pembubuk-cokelat>, diakses 20 Mei 2013.
- artikel non-personal. 2013. *Mesin Sangrai Kopi dan Kakao Type Silinder Datar Berputar, Syarat Mutu, dan Cara Uji*, <http://pustan.bpkimi.kemenperin.go.id/files/SNI%2074652008logo%20baru.pdf>, diakses 10 Mei 2013.
- artikel non-personal. 2013. *Profil Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*, <http://iccri.net/profil-pusat-penelitian-kopi-dan-kakao-indonesia/>, diakses 10 Mei 2013.
- Fatihrima. 2010. *Proses Pengolahan Biji Kopi. Karya Ilmiah*. Semarang. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Mulato, Sri, dkk. 2006. *Desain Teknologi Pengolahan Pasta, Lemak, dan Formula Cokelat untuk Kelompok Tani*. Jurnal Jember. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Mulato, Sri, dkk. 2006. *Teknologi Pengolahan Biji Kopi*. Jurnal Jember. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Nurul, Miwing. 2008. *Proses Pengolahan Biji Kakao. Karya Ilmiah*. Malang. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Yustinus. 2008. *Pengujian Mesin Pengupas Kulit Tanduk Biji Kopi*. Karya Ilmiah. Sumatra Utara. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara.