

DAFTAR PUSTAKA

- Arinata, Yulianti dan Arda. 2020. Pengaruh Variasi Dimensi dan Fermentasi terhadap Kualitas Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Biosistemik dan Teknik Pertanian* 8(2):212-213.
- Aryani, Yulianti dan Arda, G. 2018. Karakteristik Biji kakao hasil frmentasi Kapasitas kecil dengan Jenis Wadah dan Lama Fermentasi yang Berbeda. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana. (6):1
- Ariyanti, M. 2017. Karakteristik Mutu Biji Kakao Dengan Perlakuan Waktu Fermentasi Berdasarkan SNI 2323-2008. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 12(1):34-42.
- Bazri, Z. 2010. Mutu Biji Kakao Hasil Sambung Samping. *Media Litbang Sulteng*, III:112-118.
- BSN. 2008. Standar Mutu Biji Kakao Indonesia. SNI 2323-2008. Badan Standardisasi Nasional.
- Codex. 2013. *Proposed Draft Code of Practice for The Prevention and Reduction of Ochratoxin A Contamination in Cocoa CX per CF 13 per 7 per 9*.
- Dina, S. 2013. Kajian Berbagai Metode Pengeringan Untuk Peningkatan Mutu Biji Kakao Indonesia. Balai Riset dan Standarisasi Industri. Medan.
- Hariadi. 2007. Sistem Pengendali Suhu, Kelembaban dan Cahaya Dalam Rumah Kaca. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. (10) 1
- Hatmi, R.U., dan Rustijarno, S. 2012. Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuju SNI Biji Kakao 01-2323-2008. BPTP Yogyakarta.
- Heruwati, E.S. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional dan Peluang Pengembangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 21(3):92-99.
- Karmawati, E dan Siswanto. 2012. Pengendalian Hama Utama Kakao (*Conopomorha cramerella* dan *Helopeltis spp.*) Dengan Pestisida Nabati Agens Hayati. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Bogor.
- Lutfiah, A. 2018. Pengaruh Lama Pengeringan Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Dengan Alat Pengeringan Kabinet Dryer Terhadap Mutu Biji Kakao. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri*. Universitas Mataram.
- Marwati, Cahyaningrum, Kobarsih dan Fajri, M. 2019. Kajian Pengeringan Biji Kakao Hasil Panen Akhir Musim Di Gunungkidul Yogyakarta. Balai Pengkajian dan Riset Yogyakarta.
- Mulato, S., Widyotomo, Misnawi, Sanali, dan Suharyanto, E. 2004. Petunjuk Teknis Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao. Bagian Proyek Penelitian dan Pengembangan Kopi dan Kakao. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

- Napitupulu, Farel., Tua, P.M. (2012) *Rancangan dan pengujian alat Pengering Kakao Dengan Tipe Cabinet Dryer Untuk Kapasitas 7,5 kg Per-Siklus*. *Jurnal Dinamis*, 2(10).
- Purwanti M., Jamaludin dan Kadirman. 2017. Penguapan Air dan Penyusutan Ubi Kayu Selama Proses Pengeringan Menggunakan Mesin Cabinet Dyer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. (3):127-136.
- Rahayoe, S. 2013. Modifikasi Pengeringan Empon-empon dengan Memanfaatkan Efek Rumah Kaca. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 5(7):81-82.
- Rahmadi, A., dan Fleet, G.H. 2008. *The Occurrence of Mycotoxigenic Moulds in Cocoa Beans from Indonesia and Queensland, Australia*. In *Proceeding of International Seminar on Food Science*:1-18.
- Setiawan, M. 2014. Pengeringan Gabah pada Para-para Mekanis dengan Tiga Kondisi Lingkungan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 3(1):91-102.
- Setiawan, D.S., Tarmin, dan Budianto, L. 2014. Uji Kinerja Pengeringan Gabah Pada Para-Para Mekanis Dengan Tiga Kondisi Lingkungan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 5(2):81-92.
- Sidabariba, W. 2015. Uji Variasi Suhu Pengeringan Biji Kakao Dengan Alat Pengeringan Tipe Kabinet Terhadap Mutu Bubuk Kakao. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Medan*. 3(2):32.
- Sugiharti, E. 2008. *Petunjuk Praktis Menanam Kakao*. Binamuda Ciptakreasi. Yogyakarta.
- Wahyudi, T. 2003. Standar Proedur Operasional (SOP) Penanganan Biji Kakao di Tingkat Petani, Pedagang Pengepul dan Eksportir. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 19(3):156-157.
- Wahyudi, T., Panggabean, R dan Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyotomo, S., Mulato, dan Handaka. 2004. Mengenal Lebih Dalam Dalam Teknologi Pengolahan Biji Kakao. *Warta Litbang Pertanian* 26:5-6.