

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, S. 2005. Teknologi pascapanen kakao untuk masyarakat perkakaoan Indonesia. Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi Jakarta.
- Apriyanto, M., Sutardi, S., Supriyanto. S., dan Harmayani, E. 2017. Fermentasi Kakao Kering Menggunakan *Saccharomyces Cerevisiae*, *Lactobacillus Lactis*, dan *Acetobacter Aceti*. Agritech.
- Aryani, N. L. P. N. A., Yulianti, N. L., dan Arda, G. 2018. Karakteristik Biji Kakao Hasil Fermentasi Kapasitas Kecil dengan Jenis Wadah dan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian* 6(1).
- Bigi, U., W. R. Hartari, dan. H. Hendarto 2020. Identifikasi nutrisi dan sensori biji kakao (*Theobroma cacao L*) dengan media fermentator kotak kayu dan daun pisang dalam pengolahan coklat bubuk. *Jurnal Wacana Pertanian*, 16(1): 29-35.
- Bintoro, M. H. 1977. Periode Cukup Panen, Panen dan Periode Setelah Panen Coklat.. IPB-Press. Bogor.
- BPS Provinsi Lampung. 2020. Produksi Kakao. Lampung dalam Angka. Bandar Lampung.
- BPS Provinsi Lampung. 2018. Produksi Kakao. Lampung dalam Angka. Bandar Lampung.
- BPS Provinsi Lampung. 2021. Rata-rata Suhu Udara (Celcius) 2019-2021. Lampung dalam Angka. Bandar Lampung.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2019. Statistika Perkebunan Indonesia 2017-2019 kakao. Ditjenbun, Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Ditjenbun. 2016. Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kakao 2015-2017. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Ditjenbun. 2012. Pedoman umum gerakan nasional peningkatan produksi dan mutu kakao. Kementan, Jakarta.
- Dwi, K. 2016. Karakteristik Fisik dan Kimia Biji Kakao Kering Hasil Perkebunan Rakyat di Kabupaten Gunung Kidul Jogjakarta. Universitas Jember. Jember.
- Ginting, S. 2011. Mempelajari Pengaruh Lama Fermentasi dan Lama Penyangraian Biji Kakao Terhadap Mutu Bubuk Kakao. Dosen Program

Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Quality Medan, Medan.

- Haryadi dan Supriyanto. 2012. Teknologi Cokelat. UGM Press. Yogyakarta.
- Hatmi, R. U., dan Rustijarno S. 2012. Teknologi pengolahan biji kakao menuju sni biji kakao 01-2323-2008. BPTP Yogyakarta. Yogyakarta.
- John, D M., Ria, P.Y. dan D.A.S. Widari, 2013. Pengaruh cara pengolahan Kakao fermentasi dan non fermentasi terhadap kualitas, harga jual produk pada unit usaha produktif (UUP) Tanjung Sari, Kabupaten Tabanan. Bali. E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata (4):2.
- Karinawantika, E. I. 2015. Karakteristik Fisik dan Kimia Biji Kakao Hasil Fermentasi Dalam Wadah Karung Plastik di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember, Jember.
- Lukito A.M. 2004. Panduan Lengkap Budidaya Kakao. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Mulato. S. 2022. Peran Fermentasi dalam Pasca Panen Buah Kakao. Coffee and Cocoa Training Center. Surakarta.
- Mulyazmi., dan Elmi . S. 2008. Mempelajari pengaruh enis material fermentator dan kondisi fermentasi terhadap mutu biji kakao. Jurnal Teknos-2K (8):1
- Nursalam, N. 2016. Mutu biji kakao lindak pada berbagai lama waktu fermentasi. Agrisains, 6(2):73-80
- Pertanianku. 2016. Panduan praktis memanen buah kakao dengan benar. <https://www.pertanianku.com/panduan-praktis-memanen-buah-kakao-dengan-benar/>
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. 2010. Budidaya dan Pasca Panen Kakao. Bogor.
- Putra, G. G., Sutardi, S., dan Kartika, B. 2017. Peranan perubahan komponen prekursor aroma dan cita rasa biji kakao selama fermentasi terhadap cita rasa bubuk kakao yang dihasilkan. Agritech, 13(4): 13-17.
- Rasadi, Y. 2015. Karakteristik Fisik dan Kimia Biji Kakao (*Theobroma cacao* L) Hasil Fermentasi Variansi Wadah Kotak Kayu, Krat Plastik dan Daun Pisang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Universitas Jember. Jember. Skripsi.
- Sari, K. 2016. Pengaruh Indeks Kematangan Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.) dan Masa Tumpuk Buah Terhadap Kualitas Hasil Fermentasi Biji Kakao Di

Wilayah Gedong Tataan, Kabupaten Peswaran Lampung. Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Bandar Lampung. Skripsi.

- Sigalingging, H. A., Putri, S. H., dan Iflah, T. 2020. Perubahan Fisik Dan Kimia Biji Kakao Selama Fermentasi (pH Tumpukan Biji, Kadar Air, Indeks Fermentasi, Kadar Abu dan Uji Grade Biji). *Jurnal Industri Pertanian*, 2(2): 158-165.
- Susanto, H. 1992. Kakao Budidaya, Pengolahan Hasil dan Aspek Ekonominya. Kanisius. Yogyakarta..
- Susanto, F.X. 1994. Tanaman Kakao: Budidaya dan Pengolahan Hasil. Yogyakarta
- Tjitrosoepomo, G. 1988. Taksonomi Tumbuhan (Spermathophyta). Universitas Gadjah Mada.). Yogyakarta.
- Wahyudi, T.T.R, Panggabean, dan Pujiyanto. 2008. Panduan Lengkap Kakao. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Yulianti, N. L. dan Arda, G. 2018. Studi Kombinasi Lama Fermentasi, Jenis Wadah dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kakao Kering. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 3(1): 304-308.
- Zahouli, G.I.B. Guehi, S.T. Fae, A.M. Koffi, L.B. dan Nemlin, J.C. 2010. Effect of drying methods on the chemical quality traits of cocoa raw material. *Advance Journal of Food Science and Technology* 2(4):184-190.