

DAFTAR PUSTAKA

- Amaria, W., Iflah, T., & Harni, R. (2014). Dampak Kerusakan Oleh Jamur Kontaminan Pada Biji Kakao Serta Teknologi Pengendaliannya. *Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar*, 199–212.
- Ardiwijayanta, H. (2017). Pengendalian Mutu Dengan Metode Acceptance Sampling Di PT Kencana Gemilang. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 1–17.
- Arief, R. W., & Asnawi, R. (2011). Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Beberapa Jenis Biji Kakao Lindak di Lampung. *Journal of Industrial and Beverage Crops*, 2(3), 325–330.
- Ariningsih, E., Purba, H. J., Sinuraya, J. F., Suharyono, S., & Septanti, K. S. (2020). Kinerja Industri Kakao di Indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 37(1), 1-23.
- Ariningsih, E., Purba, H. J., Sinuraya, J. F., Septanti, K. S., & Suharyono, S. (2021). Permasalahan dan Strategi Peningkatan Produksi dan Mutu Kakao Indonesia. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 19(1), 89-108.
- Ariyanti, M. (2017). Karakteristik Mutu Biji Kakao (*Theobroma cacao* L) dengan Perlakuan Waktu Fermentasi Berdasar SNI 2323-2008. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 12(1), 34–42.
- Asrul. (2009). Populasi Jamur Miko Toksigenik dan Kandungan Aflatoksin Pada Beberapa Contoh Biji Kakao (*Theobroma cacao* L) Asala Sulawesi Tengah. *Agroland*, 16(September 2009), 258–267.
- Badan Standar Nasional.(2008). Syarat Mutu Biji Kakao. SNI 2323:2008. Biji Kakao. Jakarta
- Badan Standar Nasional.(2014). Syarat Mutu Cokelat. SNI 7974:2014. Cokelat da Produk – Produk Cokelat. Jakarta
- Coffee and Cocoa Training Center. (2022). Peran Fermentasi dalam Pascapanen Buah Kakao. <https://www.cctcid.com/2022/05/16/peran-fermentasi-dalam-pascapanen-buah-kakao>. Diakses pada 14 Agustus 2023.

- Fahrurozi., Lisdiyanti, P., Ratnakomala, S., Fauziyah, S., & Sari, M. N. (2020). Teknologi Fermentasi dan Pengolahan Biji Kakao. *LIPI Press*. Jakarta. 1-75.
- Glenmore, P. (2022). Proses Penyangraian Biji Kakao (*Theobroma cacao L*) Pabrik Pagergunung Glenmore *Roasting Process of Cocoa Seeds (Theobroma Cacao L) in Pagergunung Factory at Glenmore District*. 4(1), 27-31.
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M., & Sri Aryanti, N. N. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan terhadap Kualitas Bahan Makanan di Kitchen Hotel The Patra Resort and Villas Bali. *Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas*, 3(1), 158–176.
- Hapsara, V., Jemy, S. P., & Gunawan, F. I. (2023). Penerapan Standar Operasional Prosedur Terhadap Penyimpanan Bahan-Bahan Kering dalam Kegiatan Praktikum Pengolahan Makanan Universitas Pelita Harapan. *Gema Wisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 19(1), 74–85.
- Kusmiah, N., Hasrini, R. F., Wardayanie, N. I. A., Clarke, R. J., Sirait, M., Rinaldo, R., Chozin, M. A., Agustina, Y., & BSN. (2020). Cokelat dan Produk-Produk Cokelat. *SNI 7934:2014*, 22(2), 23-27.
- Marpaung, R., & Putri, S. N. (2019). Karakteristik Mutu Organoleptik Olahan Cokelat dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda Pada Biji Kakao Lindak (*Theobroma cacao L.*)". *Jurnal Media Pertanian*, 4(2), 64-73.
- Purnawijaya, M. I. (2019). Penerapan SPO (Standar Prosedur Operasional) Pasca Panen Kakao. *J. Pembangunan Agribisnis*, 2(1), 21–25.
- Puspitasari, D. 2004. Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu Pada Industri Pengolahan Tahu (Studi Kasus di UD. Cinta Sari, DIY). *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*. Vol. 7. No. 1. Bogor
- Rachmatullah, D., Putri, D. N., Fiki Herianto, & Harini, N. (2021). Karakteristik Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Hasil Fermentasi Dengan Ukuran Wadah Berbeda. *Viable: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 15(1), 32–44.
- Wijanarti, S., Rahmatika, A. M., & Hardiyanti, R. (2018). Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan (JNTT)*, 2(2), 238-243.