

DAFTAR RUJUKAN

- Ahmad, R. Z. 2005. Pemanfaatan khamir *Saccharomyces cerevisiae* untuk ternak. *Balai Penelitian Veteriner*, PO Box 151, Bogor 16114
- Arif, Marhana, Tamrin, and Syukri. (2017). Pengaruh Penambahan Karagenan Dan Jahe Terhadap Organoleptik Dan Sifat Fisikokimia Coklat Batang. *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)* 2(2): 394–404.
- Asriati, Dyah Wuri et al. (2018). Pengaruh Penambahan Polifenol Terhadap Karakteristik Milk Chocolate Couverture dan Analog. *Balai Besar Industri Hasil Perkebunan*: 83–96.
- Aprianto, M., Priambada, Sufiyanto, M., I. (2023). Pengaruh Penambahan Ragi NKL dan Waktu Fermentasi terhadap Populasi Mikroorganisme selama Fermentasi Biji Kakako. *Sains dan Teknologi Terbuka*. 2(2) : 180-189
- Apriyanto, M., (2017). Perubahan pH, Keasaman dan Indeks Fermentasi Biji Kakao Selama Fermentasi Hasil Biji Kakao (*Theobroma cacao*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(1) : 12-14.
- Azara, R. & Saidi A.I. (2020). *Mikrobiologi Pangan*. UMSIDA Press. Surabaya: Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Statistik Kakao di Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik Muaro Jambi. (2021). *Angka Provinsi Jambi Dalam 2020*. Jambi: Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi.
- Bahri S, Aji A, Yani F. (2018). Pembuatan Bioetanol dari Kulit Pisang Kepok dengan Cara Fermentasi menggunakan Ragi Roti. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 7 : 2. Universitas Malikussaleh.
- Barus, W.B.J., Anwar, A., Nuh. M., Gunawan. I. (2021). Pengaruh Jenis Ragi dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Biji Kakao. *Wahana Inovasi* 10(2): 292-303.
- Braga, Soraia C.G.N. Luciana F. Oliveira, Juliana C. Hashimoto, Mariana R.G. Sato, Priscilla Efraim, Ronei J. Poppi, Fabio Augusto Crozier, S.J., A.G. Preston, J.W. Hurst, M.J. Payne, J. Mann, L. Hainly and D.L. Miller. (2016). Differentiation of cocoa nibs from distinct origins using comprehensive two-dimensional gas chromatography and multivariate analysis. *Food Research International* 90: 133-138
- Crozier, S.J., A.G. Preston, J.W. Hurst, M.J. Payne, J. Mann, L. Hainly and D.L. Miller. (2011). Cocoa seeds are a “Super Fruit”: A comparative analysis of various fruit powders and products. *Chemistry Central Journal* 5: 1-6
- Fahrurrozi, F., Lisdiyanti, P., Ratnakomala, S., Fauziyyah, S., & Sari, M. N. (2020). Teknologi Fermentasi dan Pengolahan Biji Kakao. In *Teknologi Fermentasi dan Pengolahan Biji Kakao*. <https://doi.org/10.14203/press.307>

- Farhadandi, B.W., & Indah N.K. (2022). Karakteristik Morfologi dan Anatomi Tanaman Kakako (*Theobroma cacao L.*) yang Tumbuh pada Ketinggian Berbeda. *LenteraBio* (2)11:310-325.
- Hadi, A., & Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 121. <https://doi.org/10.30867/action.v1i2.22>
- Hafsan. (2011). *Mikrobiologi Umum*. Gowa: Alauddin press.
- Hayati, R., Yusmanizar, Mustafiril, Fauzi, H. (2012). Kajian Fermentasi dan Suhu Pengeringan pada Mutu Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal Keteknik Pertanian*, 26(2): 129-135.
- Hanzen, W.F.E., Hastuti, U.S., Lukiati, B. (2016). Pengembangan Booklet Pembuatan Yoghurt Kulit Buah Naga Untuk Para Petani Buah Berbasis pada Hasil Penelitian. *Jurnal Pendidikan : Teori, Penelitian dan Pengembangan* 1(11): 2140-2144.
- Herdhiansyah, D., & Asriani, A. (2022). Kajian Proses Pengolahan Cokelat Batangan (Chocolate Bar) Di Pt Xyz Di Kota Kendari - Sulawesi Tenggara. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 24(1), 28. <https://doi.org/10.30595/agritech.v24i1.9736>
- Ilham I, Nuddin A, dan Malik AA, 2018. Analisis Sistem Informasi Geografis Dalam Perwilayahan Komoditas Kakao (*Theobroma cacao L.*) Di Kabupaten Enrekang. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2): 203-211.
- Karmawati, E., Zainal, Syakir, Joni, M., Ketut, A., & Rubiyono. (2010). *Budidaya dan Pascapanen Kakao*. Bogor
- Kristanto, W. H., & Erna, M. (2017). Pengaruh Penambahan Ragi (*Saccaromyces cerevesiae*) dan Jumlah Lubang Kotak pada Fermentasi Buah Kakao (*Theobroma cacao L*) Terhadap Mutu Biji Kakao Kering. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 6(1), 1–10.
- Kusuma, Y.T.C., S, Suwasono.S, Yuwanti. (2013). Pemanfaatan biji kakao inferior campuran sebagai sumber antioksidan dan antibakteri. *Berkala Ilmiah Pertanian* 1(2): 33-37
- Marpaung, R., & Putri, S. N. (2019). Karakteristik Mutu Organoleptik Olahan Coklat dengan Lama Fermentasi yang Berbeda pada Biji Kakao Lindak (*Theobroma cacao L.*)". *Jurnal Media Pertanian*, 4(2), 64. <https://doi.org/10.33087/jagro.v4i2.83>
- Martono, B. (2018). Karakteristik Morfologi dan Kegiatan Plasma Nutfah Tanaman Kakao. *Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar* : 15-27.
- Margono, W., Masuku, M.A., Albaar, N., & Tjokrodiningrat, TS. (2020). The Effect of Cocoa Paste Percentage of Fermented Cocoa Beans the Sensory

- Characteristic of Chocolate Bras. 5th *International Conference on Food, Agriculture and Natural Resources (FANres2019)*, 227-280.
- Minifie, B.W. (1999). *Chocolate, Cocoa and Confectionery*. AVI Publ. Co. Inc., Westport, Connecticut
- Moreira, Igor Magalhães da Veiga et al. (2018). Volatile Compounds and Protein Profiles Analyses of Fermented Cocoa Beans and Chocolates from Different Hybrids Cultivated in Brazil. *Food Research International* 109(2017): 196–203. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.04.01>
- Nendissa, S. J., Breemer, R., & Melamas, N. (2015). Effect Concentration the Yeast *Saccharomyces cerevisiae* and Fermentation Period of Quality Vinegar Tomi-Tomi (*Flacourtia inermis*. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2), 50–55.
- Nizam, J.F., & Sukmawarti. (2022). Pengembangan Media Pembelajaran Booklet untuk Meningkatkan Keterampilan Menulis Siswa di Sekolah Dasar Kelas V. *Indonesian Journal of Elementary Education*. 4(1): 71-80.
- Nurhayati, D., Mulia, Y.S, & Kurniawan. (2017). Pengaruh Penambahan Ragi Tape , *Lactobacillus plantarum*, *Acetobacter aceti*, Selama Fermentasi Biji Kakao Terhadap Kandungan nutrisinya. *Temu Ilmiah* 8(20): 1-21.
- Raidanti, D., & Wijayanti, R. (2022). *Efektifitas Penyuluhan dengan Media Promosi Leaflet*. Malang: CV. Literasi Nusantara Abadi.
- Rahim, A., Hutomo, S. G., Shahabuddin, Ismail & Farid. 2020. Diversifikasi Produk Olahan Kakao Melalui Program Pengembangan Srda Mitra di Kecamatan Ampibabo Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3 (2) 57-62
- Rahmadewi, Y. M., & Damadji, P. 2018. Pengaruh Penjemuran dan Pengeringan Terhadap pH, Total Polifenol, dan Kandungan Gula Biji Kakao dan Coklat Batang dari Biji Kakao Rakyat. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 6(2), 195-201.
- Riono, Y. (2020). Pertumbuhan Bibit Kakao (*Theobroma cacao* L) dengan Berbagai Pemberian Dosis Serbuk Gergaji pada Varietas (bundo-f1) di Tanah Gambut. *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 6(3), 163–171.
- Rosniati & Kalsum. (2018). Pengolahan Kakao Bubuk dari Biji Kakao Fermentasi dan Tanpa Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 13(2):107-116
- Sari, P. Meutia, Muhardina, V., Hakim, L., & Rahmiati, T. M. (2020). Pengaruh Konsentrasi Ragi Dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Cuka Air Kelapa (*Cocos nucifera*). *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(2), 39–46.
- Shofa, G. S., Badruzzaman, Z. D., & Harlina, E. (2024). Isolasi dan Identifikasi Kapang dan Khamir Pada Media Pertumbuhan *Maggot Black Solidier Fly*. *Media Pertanian*. 9(1), 10-26.

- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Ummah, R., Suarsini, E., & Lestari, S. R. (2020). Pengembangan E-modul Berbasis Penelitian Uji Antimikroba pada Matakuliah Mikrobiologi. *Jurnal Pendidikan: Teori, Penelitian, Dan Pengembangan*, 5(5), 572. <https://doi.org/10.17977/jptpp.v5i5.13432>.
- Putra, G., Sutardi, Kartika, B. (1993). Peranan Perubahan Komponen Prekursor Aroma dan Cita Rasa Biji Kakao Selama Fermentasi Terhadap Cita Ras Bubuk Kakao yang Dihasilkan. *Agrotech* 12(4), 13-17.
- Putro, W.C., Subroto, E., & Indiarto, R. (2023). Kajian Sifat Fisikokimia Coklat Batang dengan Penambahan *Cocoa Butter Alternative* Hasil Gliserolisis Campuran Minyak Kelapa dan Palm Stearin. *Politeknik Pembangunan Pertanian Manokwari*. e-ISSN : 2774-1982: 740-757.
- Wahidin, Tamrin, Danggi E. (2017). Pengaruh Bahan Penyusun Produk Cokelat Batangan Terhadap Waktu Leleh dan Uji Organoleptik. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1(2):285-297
- Widyanti EM, Moehadi BI. (2016). Proses Pembuatan Etanol Dari Gula Menggunakan *Saccharomyces Cerevisiae* Amobil. *METANA*. 12(2):31-38. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Widayat, H.P. (2015). Karakteristik Mutu Biji Kakao Aceh Hasil Fermentasi Dengan Berbagai Cara dan Interval Waktu Pengadukan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 7(1): 7-11.
- Wijanarti, S., Rahmatika, A.M., Hardiyanti, R. (2018). Pengaruh Penyangraian Mnual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk, *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*. 292) : 212-222.
- Winarsih, L., Aprira., Susanto, D., & Edwar. (2020). Mencari Media Pemanasa Autoklave Murah dab Bersih. *Indonesian Journal Of Laboratory*. 3(1): 36
- Wulandari, N. W. P., Permana, D. G. M., & Duniaji, A. S. (2019). Pengaruh Jenis Ragi Pada Fermentasi Kakao Terhadap Karakteristik Cuka Kakao. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(3), 323. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i03.p11>