

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E.O. (2010). *Chocolate Science and Technology*. Wiley-Blackwell.
- Arinata, I. N., Yulianti, N. L., & Arda, G.2020. Pengaruh Variasi Dimensi Wadah dan Fermentasi terhadap Kualitas Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Kering. *Jurnal Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 8(2), 211–222.
- 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.
- Artika, N. K. E., Sukmawaty, & Putra, G. M. D.2018. Evaluasi Pindah Panas Kotak Pendingin Dari Paduan Sekam Padi Dengan Resin. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 6(2), 156–167.
- Aryani, N. L. P. N. A., Yulianti, N. L., & Arda, G.2018. Karakteristik Biji Kakao Hasil Fermentasi Kapasitas Kecil dengan Jenis Wadah dan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 6(1), 17–24.
- Anton, R., *et. al.* 2021. Analisa Kimia dan Mikrobiologi pada fermentasi biji kakao skala kecil dengan induksi *acetobacter aceti* dan *saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal riset teknologi industri Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman*.
- Sukma *et.at* 2024. Perubahan sifat fisik biji kkaao jenis *fine* dan *bulk* selama fermentasi dan pengeringan biji kakao di Pabrik Pager Gunung PTPN XII Kebun Kendenglembu.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). Biji Kakao. Standar Nasional Indonesia 2323:2008, 1–41.
- Davit, J. M., Yusuf, R. P., & Yudari, D. A. S. (2013). E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata Pengaruh Cara Pengolahan Kakao Fermentasi dan Non Fermentasi Terhadap Kualitas, Harga Jual Produk pada Unit Usaha Produktif (UUP) Tunjung Sari, Kabupaten Tabanan. *E-Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata*, 2(4), 192–201.
- Diansari, A. Z.2015. Karakteristik Fisik, Kimia dan Mikrobiologis Biji Kakao Kering Produksi PTPN XII Kebun Kalikempit - Banyuwangi. In Skripsi. Universitas Jember. Jember.
- Effendi, A. H. R.2021. Fermentasi Biji Kakao Menggunakan Kotak Dari Kulit Sapi Kering. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(2), 83–88.
- Fahrurrozi, F., Lisdiyanti, P., Ratnakomala, S., Fauziyyah, S., & Sari, M. N.2020. Teknologi Fermentasi dan Pengolahan Biji Kakao. In Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) Pusat Penelitian Bioteknologi.
- Fazzatul Rahmi, Zulfahrizal Zulfahrizal, Kiman Siregar2017. Analisis Ruang Perpindahan Panas Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Menggunakan Kotak Kayu dan *Styrofoam*.
- Fauziah, & Wahyuni, S. (2024). Identifikasi Dan Pengaruh Lingkungan Terhadap Pertumbuhan Cendawan Serta Uji Organoleptik Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Fermentasi Dan Non Fermentasi. *Agroteknologi, Studi Flores, Universitas Timur, Nusa Tenggara*, 29, 92–106.
- Gonibala, M., Handry, R., & Maya M., L. (2019). Kajian Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Menggunakan Fermentor Tipe Kotak Dinding Ganda Aerasi. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*.
- Handayani, A. putri, Setiawan, A. W., & Handoko, Y. A. (2022). Perbandingan Kualitas

- Fermentasi Biji Kakao dengan Penambahan Kultur Campur dan Kultur Tunggal *Lactobacillus plantarum* *The Quality Comparison of Cocoa Bean Fermentation with the Addition of Mixed Cultures and Single Cultures of Lactobacillus plantarum*. Studi Agroteknologi, Program Pertanian Dan Bisnis, Fakultas Kristen Satya Wacana, Universitas, 11(1), 50711.
- Hartuti, S., Nursigit, B., Karyadi, J. N. W., & Yudi, P. 2019. Fermentasi Isothermal Kakao (*Theobroma cacao. L*) dengan Sistem Aerasi Terkendali. Jurnal *Agritech.*, 38(4), 364–374.
- Handayani, A. putri, Setiawan, A. W., & Handoko, Y. A. (2022). Perbandingan Kualitas Fermentasi Biji Kakao dengan Penambahan Kultur Campur dan Kultur Tunggal *Lactobacillus plantarum* *The Quality Comparison of Cocoa Bean Fermentation with the Addition of Mixed Cultures and Single Cultures of Lactobacillus plantarum*. Studi Agroteknologi, Program Pertanian Dan Bisnis, Fakultas Kristen Satya Wacana, Universitas, 11(1), 50711.
- Heri Hendarto (2023) Model fermentasi kakao secara alami menggunakan daun pisang batu untuk menghasilkan biji kakao bermutu. *Politenknik Negri Lampung*. Vol 6 (1) 2023, 25 – 32.
- Islamiati, D. 2022. Pengaruh Alkalisasi *Cocoa Cake* Terhadap Citarasa, Ph dan Warna Bubuk Kakao. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Juliasih, N. K. A., Arsana, I. N., & Sri Puspa Adi, N. N. 2023. budidaya kakao (*theobroma cacao l.*) di cau chocolates bali. Jurnal Widya Biologi, *Universiyas Hindu Indonesia*, 13(2), 103–114.
- Junus, M., Widodo, A. S., Suprpto, W., & Zamrudy, W. 2014. Peranan Aerasi dan Silika Serta Lama Pemeraman Terhadap Kandungan Unsur Hara Pupuk Cair Lumpur Organik Unit Gas Bio. *J. Ternak Tropika* Vol. 15, No. 1: 1-12, 2014, 15(1), 1–12.
- 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.
- Khakim, S. N., Setraningsih, Y., & K, B. 2019. Analisis Penggunaan Sekam Padi dan Jerami Sebagai Peredam Suara Mesin Diesel Pada Tingkat Kebisingan Lingkungan Kerja Penggilingan Padi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(4), 354–361.
- Kamal, H. *et. al.*, 2022. Peningkatan mutu biji kakao di balai penelitian tanaman industry dan penyegar Sukabumi, Jawa Barat melalui proses fermentasi.
- Maulidasari, S., Darmawan, D., Qurthobi, A., Elektro, F. T., & Telkom, U. 2018. Fisibilitas Pengukuran Kapasitansi *The Measure Feasibility Of Capacitance To Detect Of Hole In The Wood. E-Proceeding of Engineering*, 5(3), 5651–5658.
- Millaty, R. 2017. Faktor Teknik Budidaya yang Mempengaruhi Produktivitas Tanaman Kakao (*Theobroma Cacao L.*) di Kecamatan Kumpeh Kabupaten Muaro Jambi. Artikel Ilmiah: Fakultas Pertanian, Universitas Jambi, 01, 1–16.
- Mulyono, D. 2017. Harmonisasi Kebijakan Hulu-Hilir Dalam Pengembangan Budidaya Dan Industri Pengolahan Kakao Nasional. *Jurnal Ekonomi Dan Kebijakan Publik*, 7(2), 185–200.
- Ma'arif, M. 2016. Pengaruh Isolator Terhadap Kinerja Tungku Gasifikasi Tipe Downdraft. Skripsi. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Mahardika, E. L. 2015. Karakteristik Fisiko Kimia Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Hasil Variasi Jenis Ukuran Dan wadah Fermentasi Di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao

- Indonesia. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universita Jember.
- Mulyono, D. (2017). Harmonisasi Kebijakan Hulu-Hilir Dalam Pengembangan Budidaya Dan Industri Pengolahan Kakao Nasional. *Jurnal Ekonomi Dan Kebijakan Publik*, 7(2), 185–200.
- Nizori, A., Tanjung, O. Y., Ulyarti, U., Arzita, A., Lavlinesia, L., & Ichwan, B. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Bubuk Kakao. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(2), 129–138.
- Nurcholis, M., Fernando, D., Zubaidah, E., Maligan, J. M., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2020). Isolasi Dan Identifikasi *Khamir Thermotolerant* dan *Ethanol-Tolerant* Pada Buah Lokal Indonesia *Isolation and Identification of Thermotolerant and Ethanol-tolerant Yeast on Indonesian Local Fruits*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 8(3), 122–133.
- Putra, G. P. G., Wartini, N. M., Putu, L., & Darmayanti, T. (2017). Kajian Metode dan Waktu Fermentasi Cairan Pulpa pada Perubahan Karakteristik Cuka Kakao *Study on The Method and Time of Pulp Watery Fermentation on The Characteristics Change of Cocoa Vinegar*. *AGRITECH*, 37(1), 38–47.
- Rachmatullah, D., Putri, D. N., Fiki Herianto, & Harini, N. (2021). Karakteristik Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Hasil Fermentasi dengan Ukuran Wadah Berbeda. *Jurnal Viabel Pertanian*, 15(1), 32–44.
- Rahayu, S. (2020). *Procedia Pertanian Dan Ilmu Pertanian*, 9, 95–102.
- Rahmi, F., Zufahrizal, Z., & Siregar, K. (2017). Analisis Pindah Panas pada Ruang Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) dengan Menggunakan Kotak Kayu dan *Styrofoam*. *Rona Teknik Pertanian*, 10(1), 34–45.
- Rachmatullah, D., Putri, D. N., Fiki Herianto, & Harini, N. (2021). Karakteristik Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Hasil Fermentasi dengan Ukuran Wadah Berbeda. *Jurnal Viabel Pertanian*, 15(1), 32–44.
- Raharto, S. (2016). *Institutional Development Model Cocoa Farmers in East Java Province District Blitar*. *Procedia Pertanian Dan Ilmu Pertanian*, 9, 95–102.
- Rasadi, Y. 2015. Karakteristik Fisik dan Kimia Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Hasil Fermentasi Variasi Wadah Kotak Kayu, Krat, Plastik dan Daun Pisang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Skripsi. Universitas Jember. Jember.
- Rohimin, I., & Hamawi, M. (2021). Lubang Kotak Fermentasi Meningkatkan Kualitas Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Dengan Kotak *Styrofoam*. *Prosiding SNST Ke-11 Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang*, 56–61.
- Silaban, C. A. (2019). Minat petani kakao dalam melakukan fermentasi biji kakao di kecamatan binjai kabupaten langkat. Skripsi. Politeknik Pembangunan Pertanian.Medan., 19–80.
- Sucipto, C. W. V., & Handoko, Y. A. (2023). Analisis Perbandingan Kualitas Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) dengan Berbagai Wadah Fermentasi Menggunakan Kultur Campur. *Teknotan*, 16(3), 182.
- Sukma, A. N., & Suprasetyo & Putri, N. D (2024) Perubahan sifat fisik biji kakao jenis *fine* dan *bulk* selama fermentasi dan pengeringan biji kakao di pabrik pager gunung PTPN XII Kebun Kendenglembu. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Malang
- Tarigan, E. B., & Iflah, T. (2017). Beberapa Komponen Fisikokimia Kakao Fermentasi

Dan Non Fermentasi. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(1), 48–62

Tambunan, S., Sebayang, N. S., & Sari, D. S. P. (2021). *Fermented Cocoa Beans (Theobroma cacao L.) in Southeast Aceh District. Altifani Journal: International Journal of Community Engagement*, 2(1), 13–17.

Widianto D., & Ajeng D., & Sri Wedhastri. (2013). Perbaikan proses fermentasi biji kakao kering dengan penambahan tetes tebu, khamir, dan bakteri asam asetat, *Jurnal program Studi Bioteknologi Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada*.

Yusuf, H., & Sumardi, H, S., & Citra, P, R. (2017) Pengaruh pH dan suhu fermentasi terhadap produksi etanol. *Jurnal keteknikan pertanian Tropis dan Biosistem Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya*.

Yulianti, N. L., & Arda, G.2018. Studi Kombinasi Lama Fermentasi, Jenis Wadah dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kakao Kering. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(1), 307–311.

Zulputra, R.2022. Pengaruh Jenis Kakao Dan Wadah Fermentasi Terhadap Kualitas Biji Kakao. Skripsi. Politeknik Negeri Lampung. Bandar Lampung.

Zamrodah, Y. 2016. Pengaruh Variasi Dimensi Wadah dan Fermentasi terhadap Kualitas Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Kering. *Jurnal fermentasi*.15(2), 1–23.