

Daftar Pustaka

- Afoakwa, E.O. 2010. *Chocolate Science And Technology*. 1th Edition.Oxford-United Kingdom: Wiley-Blackwell.
- Afoakwa, E.O. 2016. *Chocolate Science And Technology*. 1th Edition.Oxford-United Kingdom: Wiley-Blackwell.
- Afoakwa, E, O, Paterson, A, Fowler, M. 2007. *Factor influencing rheological and textural qualities in chocolate – a review*. Trends in Food Science & Technology. 18(6):290-298
- Albrecht, J.A., Carol J.S., & Marilyn S. 2010. *Chocolate –A Functional Food Department of Agriculture*. University of Nebraska. United States.
- Ares G, Barreiro C, Deliza R, Gimenez A, Gambaro A.2010 *.Application of a check-all- that-apply question to the development of chocolate milk desserts*. J Sens Stud 25: 67-86.
- Belusso AC, Nogueira BA, Breda LS, Mitterer-Dalto ML. 2016. *Check-all-that-apply (CATA) as an instrument for development of fish products*. Food Sci Technol (Campinas) 36: 275-281.
- Apriyanto, M., Sutardi, Supriyadi, dan E. Harmayani. 2017. *Fermentasi biji kakao kering menggunakan Saccharomyces cerevisiae, Lactobacillus lactis, Acetobacter aceti*. AGRITECH 37, 302-311.
- Among Wibowo, SP, MMA. 2020. *Teknik Pengolahan Manisan dari Jahe. Teknologi Pertanian*. Magelang.
- Albertini, B., Schouben, A., Guarnaccia, D., Pinnelli, F., Della Vecchia, M., Ricci, M., Di Renzo, G, C. dan Blasi, P .(2015). *Effect of fermentation and drying on cocoa polyphenol*. Journal Agriculture Food Chemistry 63(45), 9948–9953.
- Apri dan Slamet. 2013. *Improved Stability Characteristics of Aceh Cacao Butter by Tempering Process*. Bioscience 2010 Conferences - the 7th IMT-GT UNINET and the 3rd Joint International PSU-UNS. Prince of Songkla University.

- Ares G, dan Jaeger SR. 2013. *Check All That Apply Questions: Influence of Attribute Order on Sensory Product Characterization*. Food Qual Prefer: 28: 11-153.
- Ares G, Dauber C, Fernandez E, Gimenez A, Varela P. 2014. *Penalty Analysis Based on CATA Question To Identify Drivers of Liking And Directions For Product Reformulation*. Food Qual Prefer 32 : 65-76.
- Badan Pusat Statistik Indonesia, 2021. *Statistik Kakao Indonesia*. Indonesia Badan Pusat.Statistik.<https://www.bps.go.id/publication/2022/11/30/be404f7a76a56887462b5187/statistik-kakao-indonesia-2021.html>. diakses: 3 Agustus 2022.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01:2323:2008 *Biji Kakao*. Badan Standarisasi Nasional.Jakarta.<http://lib.kemenperin.go.id/neo/detail.php?id=225638>. Diakses: 9 Agustus 2022.
- Beckett, T. S.2009. *The Science of Chocolate. Second Edition. Formerly Nestle Product Technology*. Center. York, United Kingdom.
- Belusso AC, Nogueira BA, Breda LS, Mitterer-Dalto ML. 2016. *Check-all-that-apply (CATA) as an instrument for development of fish products*. Food Sci Technol 36(2): 275-281. DOI: 10.1590/1678- 457X.0026.
- Chisti Y. 1999. *Encyclopedia of Food Microbiology*. London: Academic.Press. 663-674
- Chanifah, U., Sulistiyanto, B., & Sumarsih, S. (2014). *Uji Kelayakan Starter Fermentasi Pakan Berbahan Ekstrak Limbah Sayur Fermentasi (ELSF) dan Cairan Rumen Dilihat dari Keberadaan Coliform dan Salmonella.(Feasibility Test of Fermentation Starter Made From Extract of Fermented Vegetable Waste and Rumen Liquid Observed by Existence of Coliform and Salmonella)* .(Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip).
- Cialie Rosso, M., Liberto, E., Spigolon, N., Fontana, M., Somenzi, M., Bicchi, C., et al. (2018). *Evolusi aroma kuat dalam metabolisme volatil hazelnut berkualitas tinggi (Corylus avellana L.): evaluasi dengan kromatografi gas dua dimensi yang komprehensif digabungkan dengan spektrometri massa*. Anal. Bioanal. kimia 410, 3491–3506. doi: 10.1007/s00216-017-0832-6.

- Dwijatmoko, M.I., Praseptiangga, D., & Muhammad, D.R.A. 2016. *Effect of Cinnamon Essential Oils Addition in the Sensory Attributes of Dark Chocolate*. Nusantara
- Domínguez-Pérez, L. A., Beltrán-Barrientos, L. M., González-Córdova, A. F., HernándezMendoza, A., & Vallejo-Cordoba, B. (2020). *Artisanal cocoa bean fermentation: From cocoa bean proteins to bioactive peptides with potential health benefits*. Journal of Functional Foods, 73, 104134.
- Davit J., Yusuf R.P., Yudari D.A.S. 2013. *Pengaruh Cara Pengolahan Kakao Fermentasi dan Non Fermentasi Terhadap Kualitas, Harga Jual Produk pada Unit Usaha Produktif (UUP) Tanjung Sari, Kabupaten Tabanan*. EJurnal Agribisnis dan Agrowisata. 2 .191- 203.
- Fauzi, A. M., Syamsu, K., & Munarso, S. J. 2019. *Pemilihan Starte Cair Unggul Untuk Fermentasi biji Kakao*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian, 16(1), 19-27.
- Figueroa-Hernández, C., Mota-Gutierrez, J., Ferrocino, I., Hernández-Estrada, Z., González-Ríos, O., Cocolin, L., & Suárez-Quiroz, M. L. 2019. *The challenges and perspectives of the selection of starter cultures for fermented cocoa beans*. International journal of food microbiology. Mexico.

- Fernández-Vázquez, R., L. Hewson, I. Fisk, D. Hernanz, F. J. H. Mira, I. M. Vicario, & J. Hort. (2013). *Colour Influences Sensory Perception And Liking of Orange Juice*. BioMed Central Ltd.
- Florescu et all. 2015. *Analisis ekologi pada diatom bentik dan komunitas invertebrata dari daerah tangkapan Someşul Mic (Transylvania, Romania)*. Studia Universitatis Babeş-Bolyai Biologia. Hlm 69-87.
- Hariyadi, B. W., Ali, M., & Nurlina, N. 2017. *Damage Status Assessment Of Agricultural Land As A Result Of Biomass Production In Probolinggo Regency Eats Java*. Adri International Journal Of Agriculture, 1: 27-47.
- Hermani, Haliza Winda, 2013. *Optimasi Komposisi Nutrien Untuk Pembentukan Komponen Citarasa pada Fermentasi Biji Kakao Asalan*. Jurnal Pascapanen 10.2013:74- 82.
- Guehi TS, Zahouli IB, Ban-Koffi L, Fae MK, Nemlin JG. 2010. *Performance of different drying methods and their effects on the chemical quality attributes of raw cocoa material*. International Journal of Food Science & Technology, 45 1564-1571.
- Hayati.2013. *Rempah-rempah dan Bahan Penyegar*. Pendidikan Teknologi Industri: Bandung. Hal 9-10.
- Ho, V.T.T., Zhao, J., Fleet, G., 2015. *Yeasts are essential for cocoa bean fermentation*. International Journal Food Microbiology. Sydney.
- Iman Sabarisman, Anjar Kistia Purwaditya, 2019. *Analisis Deskriptif dan Perilaku Konsumen Bar Chocolate di Yogyakarta*. Jurnal Sains dan Seni ITS Vol. 8, No. 2 (2019), 2337-3520.
- Intan Kusumaningrum, C. Hanny Wijaya, Feri Kusnandar, Misnawi dan Ariza Budi Tunjung Sari. 2014. *Profil Aroma dan Mutu Sensori Citarasa Pasta Kakao unggulan dari beberapa Daerah di Indonesia*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 25 No. 1 Th. 2014.

- Iris Novitasari, Paulus Harsadi, Muhammad Hasbi. 2022. *Klasifikasi Jenis Jahe Berdasarkan Ciri Statistik Orde Satu dari Warna Rimpang*. Jurnal Informatika Upgris. Vol. 8, No. 1, 2460-4801/244-6645.
- Kadow, D., Niemenak, N., Rohn, S., & Lieberei, R. (2015). *LWT - Food Science and Technology Fermentation-like incubation of cocoa seeds (Theobroma cacao L.) e Reconstruction and guidance of the fermentation process*. LWT - Food Science and Technology, 62(1), 357–36
- Kresnowati, M.T.A.P., Suryani, L., Affifah, M., 2013. *Improvement of cocoa beans fermentation by LAB starter addition*. J. Med. Bioeng. 2, 274–278.
- Kusumangniati, M. A., Nurhatika S., & Muhibbudin, A. 2013. *Pengaruh konsentrasi inoculum bakteri Zymomonas mobilis dan lama fermentasi pada produk etanol dari sampah sayur dan buah*. Jurnal Sains Dan Seni Pomits, 2337-3520.
- Lima LJR, Almeida MH, Nout MJR, dan Zwietering MH. 2011. *Theobromacacao L., the food of the gods : quality determinants of commercial cocoa beans, with particularreference to the impact of fermentation*. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 51 : 731-761.
- Mayners M, Castura JC, Carr BT.2013. Existing and New Approaches or The Analysis of CATA Data. Food Qual Prefer 30 (2): 309-319
- Mulato, S, Widyotomo, Misnawi, S. (2005). *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Indonesian Coffee and Cocoa Research Institute (ICCRI). Indonesia.
- Mulato, S., dan Suharyanto, E. 2014. *Kopi, Seduhan dan Kesehatan*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember.
- Martono, B. 2014. *Karakteristik morfologi dan kegiatan plasma nutfah tanaman kakao*. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar Suka Bumi.
- Novia, Diana. 2012. *Pembuatan Yoghurt Nabati melalui Fermentasi Susu Kacang Merah (Phaseolus vulgaris) Menggunakan Kultur Backslope*. Skripsi. Jakarta: Universitas Indonesia.

- Peker, B.B., Senem, S., Canan, E.T., & Omer, U.C. 2013. *The Effects of Lecithin and Polyglycerol Polyricinoleate (PGPR) on Quality of Milk, Bitter and White Chocolates*. Journal of Agricultural Faculty of Uludag University. 27(2), 55-69.
- Putra, N.K. 2016. *Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut dengan Pemberian Na-Metabisulfit*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.
- Rizal, Hardi M.dkk. 2013. *Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Nata De Corn*. Teknik Kimia Universitas Sriwijaya. Hal 34-39.
- Rifa Nurhayati, Ika Agustin, Ervika Rahayu, Novita Herawati. 2020. *Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol Cokelat Yang Diperkaya Dengan Kayu Manis (Cinnamon Verum) dan Jahe (Zingiber Officinale)*. Jurnnal Penelitian Pascapanen Perrtanian Volume 17 No. 3 Desember 2020: 146-153.
- Rinto., Tamrin., dan Muazni. 2017. *Pengaruh Subtitusi Tepung sagu (Metroxylon sp.) Terfermentasi dan penambahan putih telur terhadap penilaian sensorik dan nilai gizi mie kering*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan 2 (3):631-640.
- Rochima, Emma., dan O. Suhara. 2015. *Karakteristik Kimiawi dan Organoleptik Pemppek Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Mas Asal Waduk Citara*. Jurnal Akuatik. VI (1):79-8.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro Institut Pertanian Bogor Press*. Bogor.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA Pres.
- Srinivasan,K.,2017. *Ginger Rhizomes (Zingiberofficinale) :A Spice With Multiple health beneficial potentials*. Pharma Nutrition.
- Sri Yuliani dan Sari Intan Kailaku, 2009. *Pengembangan Produk Jehe Kering dalam Berbagai Jenis Industri*. Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Statistik Orde Satu dari Warna Rimpang. Jurnal Informatika Upgris. Vol.8, No.1, 2460-

4801/2447-6645.

- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.
- Tarwendah, I. 2017. *Studi Komparasi Atribut sensori dan kesadaran merk produk pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5: 66-73.
- Towaha, J., Anggraini, D.A.E., Rubiyo, 2012. *Keragaan mutu biji kakao dan produk turunannya pada berbagai tingkat fermentasi : Studi kasus di Tabanan, Bali*. Pelita Perkeb. 28, 166–183. fermentasi. Jurnal Agroindustri Halal, 3. 048-062.
- Tien, R., Muchtadi, Sugiyono, dan Fitriyono Ayustaningwarno. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta CV. Bogor.
- Yulita Wulansari, 2021. *Pemanfaatan Limbah Fermentasi Biji Kakao (Theobroma cacao L.) Sebagai Kultur Backslope pada skala laboratorium untuk meningkatkan mutu biji kakao*. Ilmu dan Teknologi pangan. Jakarta. Universitas Bakrie.
- Valli, V., Gomez-Caravaca, A.M., DiNunzio, M., Danesi, F., Caboni, M. F., and Bordoni, A. (2012). *Sugar Cane and Sugar Beet Molasses, Antioxidant-rich Alternatives to Refined Sugar*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 60(51):12508-12515.
- Winarno, F.G 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.