

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. S. (2022). Analisis Mutu Kimia Biji Kakao (*Theobroma Cacao* L.) dengan Lama Pengeringan yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau: Pekanbaru.
- Agyeman, B., Oduro, W., & Afoakwa, E.O. (2021). Effect of Controlled Drying Conditions on Cocoa Bean Physical Structure and Quality. *Journal of Food Science and Technology*. 58(7), 2519-2528.
- Apriyanto, M., Putra, D. S., & Yulianto, A. (2020). Effect of Drying Temperature on Cocoa Bean Quality. *Journal of Food Processing and Preservation*. 44(9), 1-9.
- Azizah, A. R. (2023). Analisis Proses Pengeringan pada Mesin Pengering Biji Kakao Tipe Tray di Omah Kakao Nglanggeran Pathuk Gunung Kidul. *Skripsi*. Universitas Islam Indonesia: Yogyakarta.
- Botutihe, F., Kusumaningrum, M. Y., & Jambang, N. (2020). Strategi Pemenuhan Syarat Mutu Standar Nasional Indonesia (SNI) Biji Kakao Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 21(3), 191-202.
- BPS Sulawesi Selatan. (2021). *Statistik Perkebunan Sulawesi Selatan 2019-2021*. Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Selatan.
- Cahyaningrum, N., Safitri, A., Kobarsih, M., Fajri, M., & Marwati, T. (2019). Kajian Pengeringan Biji Kakao Hasil Panen Akhir Musim di Gunungkidul Yogyakarta. *Research Fair Unisri*, 3(1), 655-662.
- Cevallos-Casals, B., Rojas, M., & Vargas, M. (2020). Effect of Drying Temperature on Polyphenol Degradation and Browning Development in Cocoa Beans. *Journal of Food Processing and Preservation*. 44(12).
- Diansari, A. Z. (2015). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Mikrobiologis Biji Kakao Kering Produksi PTPN XII Kebun Kalikempit, Banyuwangi. *Skripsi*. Universitas Jember: Jember.
- Edwiansyah. (2022). Pengaruh Jenis Media Pengeringan Terhadap Kualitas Biji Kakao. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Mataram: Mataram.
- Hasriani. (2019). Aplikasi Teknik Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Terhadap Mutu Fisik Biji Kakao. *Skripsi*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan: Pangkajene Kepulauan.
- Hatta, M., Syuhada, A., & Fuadi, Z. (2019). Sistem Pengeringan Ikan dengan Model Hybrid. *Jurnal Polimesin*, 17(1), 9-18.

- Ifmalinda, Saputra, E., & Cherie, D. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Mutu Kakao (*Theobroma cacao* L.) Varietas Klon BL 50 Pasca Fermentasi. *TEKNOTAN*. 17(2), 105-114.
- Junais, I., & Sartika D. (2022). Analisis Mutu Fisik dan Kimia Biji Kakao Berdasarkan Pola Ketinggian Lokasi Tanam di Kecamatan Bua Kabupaten Luwu. *Jurnal Agritechno*. 15(1), 57-66.
- Kala'tiku, Y. (2024). Rancang Bangun Alat Pengering Tipe Bed Dryer *Hybrid* Tenaga Surya dan Gas. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Karinawantika, E. I. (2015). Karakteristik Fisik dan Kimiaa Biji Kakao Hasil Fermentasi Dalam Wadah Karung Plastik di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. *Skripsi*. Universitas Jember: Jember.
- Khoidir, S. I. (2023). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Biji Kakao Criollo, Forastero, dan Trinitario: Review. *Jurnal of Comprehensive Science*. 2(3), 764-770.
- Kumah, P., Amankwa, E., & Ofori, M. (2022). Impact of Post-Harvest Handling and Drying Approaches on Biochemical Quality Indicators of Cocoa. *Heliyon*. 8(4), 1-11.
- Martono, B. (2017). Karakteristik Morfologi dan Kegiatan Plasma Nutfah Tanaman Kakao. *Bunga Rampai: Inovasi Teknologi Bioindustri Kakao*.
- Naibaho, R. H., Purba, J. S., & Naibaho, W. (2022). Analisa Perbandingan Laju Pengeringan Biji Kakao dengan Menggunakan Energi Listrik dan Tenaga Surya. *Jurnal Teknik Mesin*. 15(2), 121-126.
- Nurhayati, Y., Ansharullah, A., & Limi, M. (2021). Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Mutu Biji Kakao Pascafermentasi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 16(20), 85-94.
- Ramirez, J., Silva, E., & Morales, L. (2023). Thermal Drying Impact on Physical Dimensional Reduction and Shrinkage Characteristics of Cocoa Beans. *Food Bioscience*. 52.
- 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.
- Sabahannur, S., Syam, N., & Ervina. (2023). Mutu Fisik dan Kimia Biji Kakao (*Theobroma Cacao* L.) pada Beberapa Jenis Klon. *Jurnal Agrotek*. 7(2), 99-107.

- Sarapang, R. (2020). Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Menggunakan Wadah Bambu Talang (*Schizostachyum brachycladum*). *Skripsi*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan: Pangkajene Kepulauan.
- Syuhada, A., Sary, R., & Isnani, F. (2018). Kaji Sistem pengering Kakao dengan Menggunakan Energi *Hybrid* (Energi Matahari dan Bahan Bakar Gas). *Jurnal Teknik Mesin Unsyiah*, 6(1), 17-24.
- Tritama, F. B. A., Haslina. & Larasati, D. (2021). Pengaruh Lama Waktu Pengeringan dengan Food Dehidrator Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Bubuk Tongkol Jagung. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology Agricultural Product*. Semarang: Universitas Semarang.
- Vázquez-Ovando, A., Velázquez, M., Contreras, E., & Cuevas, G. (2022). Color Kinetics and Quality Changes of Cocoa During Drying Under Different Temperature Treatments. *Food Chemistry Advances*. 1(3).
- Waluyo, S., Saputra, T. W., & Permatahati, N. (2021). Mempelajari Karakteristik Fisik Biji Kakao (*Theobroma cocoa* L.) pada Suhu Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 10(2), 200-208.
- Zulputra, R. (2022). Pengaruh Jenis Kakao dan Wadah Fermentasi Terhadap Kualitas Biji Kakao. *Skripsi*. Politeknik Negeri Lampung: Bandar Lampung.