

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, A. F., Saripah, Manfaati, R., & Hariyadi, T. (2021). Pengaruh pengupasan dan lama waktu fermentasi terhadap kadar kafein, nilai pH, dan kadar etanol biji kopi arabika hasil fermentasi. *Prosiding The 12th Industrial Research Workshop and National Seminar*, 12, 145–150.
- Anisyah, L., & Sugiyanto, S. (2021a). Total Phenolik Dan Uji Antioksidan Pada Tanaman Buah Kakao Berwarna Kuning Segar Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Media Farmasi*, 17(1), 1. <https://doi.org/10.32382/Mf.V17i1.2009>
- Anisyah, L., & Sugiyanto, S. (2021b). Total Phenolik Dan Uji Antioksidan Pada Tanaman Buah Kakao Berwarna Kuning Segar Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Media Farmasi*, 17(1), 1. <https://doi.org/10.32382/mf.v17i1.2009>
- 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.
- Arya Bima Senna. (2020). Pengolahan Pascapanen pada Tanaman Kakao untuk Meningkatkan Mutu Biji Kakao: Review. *Jurnal Triton*, 11(2), 51–57. <https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.111>
- Aryanti, R. (2018). Telaah Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan Pada Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis (L.) Kuntze*) Study Of Antioxidan Activity Testing Methods Of Green Tea (*Camellia sinensis (L.) Kuntze*). *Jurnal Surya Medika (JSM)*, vol 7 no 1, 15–24.
- Azizah, N., Al---Baarri, A. N., & Mulyani, S. (2012). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, Ph, Dan Produksi Gas Pada Proses Fermentasi Bioetanol Dari Whey Dengan Substitusi Kulit Nanas. In *Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Alkohol ...* (Vol. 72, Issue 2).
- Azzahra, U., Julita, W., Achyar Jurusan Biologi, A., Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, F., Negeri Padang Jl Hamka, U., Tawar Bar, A., Padang Utara, K., & Padang Sumatera Barat, K. (n.d.). *Prosiding SEMNAS BIO 2022 UIN Syarif Hidayatullah Jakarta Pengaruh Lama Fermentasi Dalam Pembuatan Tape Singkong (Manihot utilissima) The Effect Of Fermentation*

Time In The Manufacture Of Cassava Tape (Manihot utilissima).

- Effendi, M. S. (2002). KINETIKA FERMENTASI ASAM ASETAT (VINEGAR) OLEH BAKTERI *Acetobacter aceti* B 127 DARI ETANOL HASIL FERMENTASI LIMBAH CAIR PULP KAKAO [Kinetics of Acetic Acid (Vinegar) Fermentation By *Acetobacter aceti* B127 from Ethanol Produced by Fermentation of Ligu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 13(2), 125–125. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/4339>
- Hatmi, R. U., & Rustijarno, S. (2012). *Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuju Sni Biji Kakao 01-2323-2008*.
- Ichsaniam Hammado, N., Hammado, N., & Jum, W. (2017). B26-185 THE Starter Doses Effect Of Cacao Pulp On Forming Nata De Cacao. In *Palopo Cokroaminoto University*.
- Kayaputri, I. L., Sumanti, D. M., Djali, M., Indiarso, R., & Dewi, D. L. (2014). KAJIAN FITOKIMIA EKSTRAK KULIT BIJI KAKAO (*Theobroma cacao* L.). *Chimica et Natura Acta*, 2(1), 83–90. <https://doi.org/10.24198/cna.v2.n1.9140>
- Khasanah, L. U., Utami, R., Ananditho, B. K., & Nugraheni, A. E. (2014a). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Fermentasi Padat dan Fermentasi Cair terhadap Rendemen dan Karakteristik Mutu Minyak Atsiri Daun Kayu Manis. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 34(1), 36–42. <https://doi.org/10.22146/agritech.9520>
- Khasanah, L. U., Utami, R., Ananditho, B. K., & Nugraheni, A. E. (2014b). The Effect of Pretreatment Solid and Submerged Fermentation on Yield and Quality of Cinnamon Leaf Oil. In *AGRITECH* (Vol. 34, Issue 1).
- Lama, P., Terhadap, F., Antioksidan, A., Lokal, K., Bali, D. I., Substrat, D., & Gambir, P. (2011). *1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl*). 1, 0–3.
- Muis, D. U. (2017). *Pengaruh Pemberian Molase Dan Air Kecambah Kacang Hijau(Phaseolus Radiatus L.) Terhadap Nata Dari Limbah Cair Pulp Kakao (Theobroma cacao L.)*. 1–14.
- Nasution, E., Setiawati, V. R., & Nairfana, I. (n.d.). *The Effect of Fermentation Time on Organoleptic Quality, Acidity (pH) and Sweetness Level of*

Sorghum (Sorghum bicolor L. Moench) Tape.

Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016a). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>

Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016b). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>

Nur'aini, H. (2013). Karakteristik Permen Tradisional Pulp Kakao (*Theobroma cacao*). *Jurnal Agroindustri*, 3(2), 71–76.

Nurfaillah, N., Masri, M., Sari, E. R., & Patang, P. (2018). Pemanfaatan Limbah Pulp Kakao Menjadi Nata De Cacao. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(2), 24. <https://doi.org/10.26858/jptp.v4i2.6609>

Nursal, D., Putri, M., Achyar Jurusan Biologi, A., Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, F., Negeri Padang Jl Hamka, U., Tawar Barat, A., Padang Utara, K., & Padang Sumatera Barat, K. (n.d.). *Prosiding SEMNAS BIO 2022 UIN Syarif Hidayatullah Jakarta Perbedaan Hasil Fermentasi Coklat (Theobroma Cacao L.) Daerah Payakumbuh Dan Batusangkar.*

Oleh, D. (n.d.). *Pengendalian Suhu Dan Waktu Proses Fermentasi Dalam Pembuatan Yoghurt Berbasis Programmable Logic Control dan Human Machine Interface Publikasi Jurnal Skripsi.*

Perbedaan Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik, P., Julian Nugraha Kamaluddin, M., Nuramalia Handayani, M., & Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri, P. (n.d.). *The Effect Of Differences Hydrocolloid Type On Characteristics Of Papaya Fruit Leather.* <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/indexEDUFORTECH3>

Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia Arborea Blume.*) Dengan Berbagai Pelarut [Antioxidant Activity Test Of Purnajiwa (*Kopsia arborea Blume.*) Fruit Extract

With Various Solvents]. *KOVALEN*, 3(1), 24–32.

- Putra, G., Harijono, H., Susanto, S., Kumalaningsih, K., & Aulanni'am, a. (2009). Optimasi Kondisi Depolimerisasi Pulp Biji Kakao. *Jurnal Teknik Industri*, 9(1), 45–54. <https://doi.org/10.22219/jtiumm.vol9.no1.45-54>
- Riset, M. E. B., Standardisadi, D., & Manado, I. (2018). Pengaruh Kombinasi Konsentrasi Nacl Dan Lama Fermentasi Terhadap Produksi Asam Laktat Dari Kubis (Brassica Oleracea) The Combination Effect Of Nacl Concentrations And Fermentation Time On The Production Of Lactid Acid From Cabbage (Brassica oleracea). In *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* (Vol. 10, Issue Juni).
- Sabahannur, S., & Ralle, A. (2018). The Increased Levels of Alcohol, Acid and Polyphenol Waste of Cocoa Bean Pulp Liquid by the Addition of Sucrose and Yeast. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(1), 53–61.
- Senduk, T. W., Montolalu, L. a. D. Y., & Dotulong, V. (2020). The rendement of boiled water extract of mature leaves of mangrove *Sonneratia alba*. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Tropis*, 11(1), 9. <https://doi.org/10.35800/jpkt.11.1.2020.28659>
- Taslim, M., Mailoa, M., & Rijal, M. (2017). Jurnal Biology Science & Education 2017 SURATMI DKK. *Jurnal Biology Science & Education*, 6(2), 13–25.
- Tenriawaru, E. P., Kasi, P. D., & Supu, I. (2020). Analisis Sifat Fisik Bioselulosa Berbahan Dasar Limbah Pulp Kakao. *Cokroaminoto Journal of Biological Science*, 2(1), 6–11.
- Yumas dan Rosniati Balai Besar Industri Hasil Perkebunan Jl Abdurahman, M. H. (n.d.). *Pengaruh Konsentrasi Starter Dan Lama Fermentasi Pulp Kakao Terhadap Konsentrasi Etanol (The Effect of Starter Concentration and Fermentation Period of Cocoa Pulp on Ethanol Production)*.