

## DAFTAR PUSTAKA

1. Siregar, T.H.S, Riyadi, S, dan Nuraeni. L. 2010. *Budi Daya Cokelat*. Jakarta : Penebar Swadaya.
2. Prawira, Iqbal. 2015. Permasalahan Kakao Di Indonesia. <http://www.kompasiana.com/iqbalprawira/permasalahan-kakao-di-indonesia-pemetaan-potensi-kakao> (10 Agustus 2017)
3. Mulato, S. Widyotomo, S. Misnawi dan Suharyanto, E. 2005. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakako*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
4. Utami, Ratri R, Supriyanto, S. Rahardjo, S. dan Armunanto, R. 2017. *Jurnal : Aktivitas Antioksidan Kulit Kakao dari Hasil Penyangraian Biji Kakao Kering pada Derajat Ringan, Sedang dan Berat*. Jurnal AGRITECH vol 37.
5. Suhardjito, Y.B. 2006. *Pastry and Perhotelan*. Penerbit : Andi. Yogyakarta
6. Sulistiyo, CN. 2006. Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
7. Amaris, W. Tresniawati, Cici. Sakiroh dan Nofriyaldi, Arifa. 2014. *Bunga Rampai Inovasi Teknologi Bioindustri Kakao*. IAARD : Jakarta.
8. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2010. *Budi Daya Kakao*. AgroMedia Pustaka.
9. Ismayani, Yeni. 2007. *Varias Brownies Kukus dan Panggang Favorit*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
10. Ismayani, Y. 2008. *Variasi Brownies Kukus dan Panggang*. Jakarta : PT Kawan Pustaka.
11. Soewitomo, S. 2010. *1000 Resep Masakan & Kue Sisca Soewitomo yang Paling Dicari*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
12. Kartika, Bambang. 1998. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM.
13. Soewarno, TS. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bantara Karya Aksara.
14. Soekarto, 1995. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, Bogor.

15. Hartanto, Hondy. 2012. Identifikasi Potensi Antioksidan Mnuman Cokelat dari Kakao Lindak (*Theobroma Cacao L.*) dengan Berbagai Cara Perparasi : Metode Radikal Bebas 1,1 Diphenyl-2-2-Picrylhydrazil (DPPH). *Skripsi*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
16. Haryadi dan Supriyanto. 2012. *Teknologi Cokelat*. Gadjah Mada University Press : Yogyakarta.
17. Carter, William K. 2009. *Akutansi Biaya*. Edisi 14. Salemba Empat: Jakarta.
18. Supriyono, R. A. 2011. Analisis perhitungan *unit cost* jasa kamar rawat inap dengan metode *Activity Based Costing*.
19. Hansen, Don R and Maryanne M, Mowen. 2005. *Akutansi Manajemen*. Edisi Salemba Empat: Jakarta.
20. Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor : IPB Press.
21. Winarno. 2002. *Flavor Bagi Industri Pangan*, Bogor : M Brio Press.
22. Sekilas Peternakan, 2017. Tape Kulit Buah Kakao sebagai Pakan Ternak. <http://kamicintapeternakan.blogspot.com/2017/11/tape-kulit-buah-kakao-sebagai-pakan.html>.
23. Fakultas Teknologi Pertanian, 2019. Kakao, Si Pahit yang Menjadi Manis. <https://www.ftpukwms.com/post/kakao-si-pahit-yang-menjadi-manis>
24. Swari, Risky Candra, 2020. Biji Kakao. <https://helohehat.com/herbal-alternatif/herbal/biji-kakao/#gref>.
25. Andini, Widya Citra, 2020. 10 Khasiat menajubkan kakao bagi Kesehatan tubuh. <https://helohehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-bubuk-kakao-biji-coklat/#gref>.