

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Alam, N.; M.S. Saleh dan G.S. Hutomo. (2010). Karakteristik Buah Kakao yang Dipanen pada Berbagai Ketinggian Tempat Tumbuh dan Kelas Kematangan. *Jurnal Agroland Vol 17(2) : 123-130.*
- Aly, S.; O. Cheik A.T.; B. Imael H.N. and T.S. Alfred. (2006). Bacteriocins and Lactic Acid Bacteria - a Minireview. *African Journal of Biotechnology Vol 5(9) : 678-683.*
- Atmawijaya. (1993). Pengkajian terhadap Beberapa Parameter Biji Kakao selama Waktu Fermentasi pada Proses Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cocoa L.*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Djuanda. Skripsi.
- Bourgeois, C. (1992). *Determination of Vitamin E; Tocopherols and Tocotrienols.* Elsevier Science Publishers LTD.
- Bruni, R.; A. Medici; A. Guerrini; S. Scalia; F. Poli; C. Romagnoli; M. Muzzoli and G. Sacchetti. (2001). Tocopherol, Fatty Acids and Sterol Distributions in Wild Ecuadorian *Theobroma subincanum (Sterculiaceae)* Seeds. *Food Chemistry Vol 77 : 337-341.*
- Chun, J.; J. Lee; L. Ye; J. Exler and R.R. Eitenmiller. (2006). Tocopherol and Tocotrienol Contents of Raw and Processed Fruits and Vegetables in The United States Diet. *Journal of Food Composition and Analysis Vol 19 : 196-204.*
- Dakare, M.A.; D.A. Ameh and A.S. Agbaji. (2011). Biochemical Assessment of 'Daddawa' Food Seasoning Produced by Fermentation of Pawpaw (*Carica papaya*) Seeds. *Pakistan Journal of Nutrition Vol 10(3) : 220-223.*
- Effendi, S. (1989). Penentuan Waktu Fermentasi Optimum Biji Kakao Berdasarkan Indeks Fermentasi. *Menara Perkebunan Vol 57(2) : 40-43.*
- Evelyne, M. (2007). Isolasi dan *Screening* Bakteri Asam Laktat dari Sayur Asin yang Mempunyai Potensi Probiotik. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Skripsi.
- Ferdiningsih, L. (2012). Pengaruh Pemberian Vitamin E ( $\alpha$ -Tocopherol) dalam Media DMEM (*Dulbecco's Modified Eagle Medium*) Terhadap Proliferasi Sel Ginjal Fetus Hamster yang Dikultur Primer. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Skripsi.

- Galvez, S.L.; G. Loiseau; J.L. Paredes; M. Barel and J.P. Guiraud. (2007). Study on The Microflora and Biochemistry of Cocoa Fermentation in The Dominican Republic. *International Journal of Food Microbiology* Vol 114 : 124-130.
- Genovese, M.I. and S.C.S. Lannes. (2008). Comparison of Total Phenolic Content and Antiradical Capacity of Powders and “Chocolates” from Cocoa and Cupuassu. *Cienc. Tecnol. Aliment., Campinas* Vol 29(4) : 810-814.
- Ghasemzadeh, A.; H.Z.E Jaafar and A. Rahmat. (2010). Antioxidant Activities, Total Phenolics and Flavonoids Content in Two Varieties of Malaysia Young Ginger (*Zingiber officinale Roscoe*). *Articel Molecules* Vol 15 : 4324-4333.
- Kustyawati, M. E. dan S. Setyani. (2008). Pengaruh Penambahan Inokulum Campuran Terhadap Perubahan Kimia dan Mikrobiologi Selama Fermentasi Cokelat. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* Vol 13(2) : 73-84.
- Kusumawati, N. (2000). Peranan BAL dalam Menghambat *Listeria monocytogenes* pada Bahan Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* Vol 1(1) : 14-28.
- Minifie, B.W. (1999). *Chocolate, Cocoa and Confectionery*. Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg. Maryland.
- Nopsagiarti, T. (2007). Pengaruh Aplikasi *Lactobacillus coryneformis* To8 Terhadap Cemaran *Aspergillus flavus* dan *Salmonella Typhimurium* Selama Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Thesis.
- Othman, A.; A.M.M. Jalil; K.K. Weng; A. Ismail; N.A. Ghani and I. Adenan. (2010). Epicatechin Content and Antioxidant Capacity of Cocoa Beans From Four Different Countries. *African Journal of Biotechnology* Vol 9(7) : 1052-1059.
- Primurdia, E.G. dan J. Kusnadi. (2013). Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactilyfera* L.) dengan Isolat *L. Plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 2(3) : 98-109.
- Rosniati. (2008). Pengaruh Fermentasi dan Suhu Penyangraian Biji Kakao Terhadap Kandungan Fungsional (Asam Lemak dan Vitamin E) Lemak Kakao. Balai Besar Industri Hasil Perkebunan. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* Vol 3(1) : 1-9.
- Schwan, R.F. and A.E. Wheals. (2004). The Microbiology of Cocoa Fermentation and Its Role in Chocolate Quality. Critical Review. *Food Sci and Nutr.* Vol 44 : 205-221.

- Selly, A.J. (2008). Karakteristik Sifat Fisiko-kimia dan Pengujian Antiproliferasi Ekstraksi Buah Merah (*Pandanus conoideus* Lam.) Terhadap Sel Kanker HeLa dan K-562 Secara *In Vitro*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Shahidi, F. and M. Naczk. (1995). *Food Phenolics : Sources, Chemistry, Effects, Application*. Technomic Publishing Company, Inc. USA.
- Siregar, T.H.S; S. Riyadi dan L. Nuraeni. (1989). *Budidaya, Pengolahan dan Pemasaran Cokelat*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sunanto H. (1992). *Cokelat, Budidaya, Pengolahan Hasil, dan Aspek Ekonominya*. Kanisius. Jogjakarta.
- Suprpti. (2006). Pengaruh Lama Fermentasi Biji terhadap Citarasa Bubuk dan Lemak Cokelat. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* Vol 34(2) : 59-64.
- Susanto, F.X. (1994). *Tanaman Kakao Budidaya dan Pengolahan Hasil*. Kanisius. Jogjakarta.
- Wahyuningrum, A. (2006). Penentuan Flavonoid Total Tempuyung (*Sonchus arvensis* L.) secara Cepat Dengan Teknik Spektroskopi Inframerah dan Kemometrik. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Walpole, R.E.; R.H. Myers and S.L. Myers. (1998). *Probability and Statistics for Engineers and Scientist*. Prentice Hall int inc. New Jersey.
- Widyastuti, Y. dan E. Sofarianawati. (1999). Karakter BAL *Enterococcus* sp. yang Diisolasi dari Saluran Pencernaan Ternak. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia* Vol 4(2) : 50-53.
- Wong, M.L.; R.E. Timms and E.M. Goh. (1988). Colorimetric Determination of Total Tocoferol in Palm Oil, Olein, and Stearin. *Journal of the American Oil Chemists Society* Vol 65 : 258-261.
- Yusianto, H.; Winarno dan T. Wahyudi. (1997). Mutu dan Pola Cita Rasa Biji Beberapa Klon Kakao Lindak. *Pelita Perkebunan* Vol 13 : 171-187.
- Zubaidah, E.; N. Aldina dan F.C. Nisa. (2010). Studi Aktivitas Antioksidan Bekatul dan Susu Skim Terfermentasi Bakteri Asam Laktat Probiotik (*Lactobacillus plantarum* J2 dan *Lactobacillus casei*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Skripsi.