

BAB IV PENUTUP

4.1. Kesimpulan

Fermentasi oleh enzim *endogenous carboxipeptidase* selama 2-8 hari menyebabkan biji kakao yang berwarna merah kecoklatan dan beraroma asam, sedangkan enyangraian dengan suhu 116-121°C/240-250°F selama 15-70 menit menyebabkan biji coklat berwarna coklat gelap dan beraroma seperti roti bakar.

DAFTAR PUSTAKA

- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung. 2008. *Teknologi Fermentasi Biji Kakao*. Available at: http://lampung.litbang.deptan.go.id/index.php?option=com_content&task=view&id=58&Itemid=81 (15 September 2009)
- Beckett, Stephen T. 2000. *The Science Of Chocolate*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry
- Ditjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, Departemen Pertanian. 2008. *SOP Produk Olahan (Kakao)*. Available at: http://agribisnis.net/index.php?files=Berita_Detail&id=87 (15 September 2009)
- Elisabeth, Dian Adi A., Suharyanto dan Rubiyo. 2007. *Pengaruh Fermentasi Biji Kakao Terhadap Mutu Produk Olahan Setengah Jadi Cokelat*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bali. ntb.litbang.deptan.go.id/2007/TPH/pengaruhfermentasi.doc (15 September 2009)
- Handoko, Haryo Bagus. 2008. *Coklat sebagai Bahan Makanan Olahan Bergizi*. Available at: <http://haryobagushandokonews.wordpress.com/2008/04/19/coklat-sebagai-bahan-makanan-olahan-bergizi-2/> (29 September 2009)
- Jinap, S., Ikrawan, Y., Bakar, J., Saari N. Dan Lioe H. N. 2008. *Aroma Precursors and Methylpyrazines in Underfermented Cocoa Beans Induced by Endogenous Carboxypeptidase*. Journal Of Food Science – Health, Nutrition, and Food Vol. 73, Nr. 7, 2008, hal 141-147
- Mbete, Rofinus. 2004. *Peti Fermentasi, Pengolahan Biji Kakao*. http://www.leisa.info/index.php?url=getblob.php&o_id=67336&a_id=211&a_seq=0 (05 Oktober 2009)

- Satyamintarti, Indriana. 2007. *Reaksi Maillard*. Available at: http://docs.google.com/gview?a=v&q=cache:UC4K3xgZzDMJ:www.damandiri.or.id/file/indrianasatyamintartiipbbab42.pdf+yang+menyebabkan+warna+coklat+pada+reaksi+maillard+senyawa+melanoidin&hl=id&gl=id&sig=AFQjCNFTclu44NMAcCl6UJoLZ_S9Ja7jwg (21 Oktober 2009)
- Siregar, Tumpal H. S, Riyadi, Slamet dan Laeli, Nuraeni. 2005. *Cokelat: Pembudidayaan, Pengolahan dan Pemasaran*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Susanto, F. X. 1994. *Tanaman Kakao: Budidaya dan Pengolahan Hasil*. Kanisius: Yogyakarta. Available at: http://books.google.com/books?id=9DiBwSVKNc4C&pg=PA164&lpg=PA164&dq=pengadukan+dilakukan+dengan+cara+fermentasi+kakao&source=bl&ots=BzAc-PfmXn&sig=gDTqu2DuKOlgYYLYPJvN-Lpr5Xk&hl=en&ei=PmXISqKdIqCO6APA_6SnDQ&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=9#v=onepage&q=&f=false (29 September 2009)
- Suprati. 2009. *Pengaruh Penyangraian Biji Kakao Terhadap Mutu dan Citarasa Bubuk Cokelat*. Balai Besar Industri Hasil Perkebunan – Makassar. Available at: <http://www.bsn.go.id/files/348256349/Litbang%202009/PPIS%2009/Bab%2010.pdf> (15 September 2009)
- Triwitasih, 2009. *Perkebunan Kakao di Glenmore Banyuwangi*. Available at: <http://ksupointer.com/2009/tanaman-kakao> (15 November 2009)
- Wahyudi, T., Panggabean, T.R, dan Pujiyanto. 2005. *Panduan Lengkap Kakao: Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Available at: http://books.google.co.id/books?id=zo6a4YE-5o0C&printsec=frontcover&source=gbs_v2_summary_r&cad=0#v=onepage&q=&f=false (21 Oktober 2009)
- Wahyuni, Miwing Nurul. 2008. *Proses Pengolahan Biji Kakao (Theobroma cacao L.) di Pusat Penelitian dan Kakao Indonesia Kabupaten Jember*. Available at:

<http://miwingnurulwahyuni.wordpress.com/category/kul-gw/> (05 Oktober 2009)

- W. Bernard. 1970. *Chocolate, Cocoa and Confectionery: Science and Technology*. Wesport, Connecticut: The Avi Publishing Company, Inc
- Wood, G. A. R dan Lass, R. A. 1985. *Cocoa*. New York: John Wiley & Sons, Inc