

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, B. (2020). Analisis Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Bibit Kakao Menggunakan Metode AHP. *D'ComPutarE: Jurnal Ilmiah Information Technology*, 9(2), 8–17.
- Amaria, W., Iflah, T., & Harni, R. (2014). *Dampak Kerusakan oleh Jamur Kontaminan pada Biji Kakao serta Teknologi Pengendaliannya*. IAARD Press.
- Arlorio, M., Coisson, J. D., Restani, P., & Martelli, A. (2001). Characterization of pectins and some secondary compounds from Theobroma cacao hulls. *Journal of Food Science*, 66(5), 653–656.
- Astuti, N. P. W., Suaniti, N. M., & Mustika, I. G. (2018). Validasi Metode dalam Penentuan Kadar Etanol Pada Arak Menggunakan Kromatografi Gas Detektor Ionisasi Nyala. *Jurnal Kimia (Journal of Chemistry)*, 12(2).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2015). *Pedoman Gerakan Nasional Peduli Obat dan Pangan Aman untuk Dewasa*.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik Kakao Indonesia 2021*. BPS RI.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). *SNI 2323-2008. Biji Kakao*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). *SNI 7313-2008. Batas Maksimum Residu Pestisida Pada Hasil Pertanian*.
- BPOM. (2011). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Klaim Dalam Label Dan Iklan Pangan Olahan*.
- Bruna, C., Eichholz, I., Rohn, S., Kroh, L. W., & Huyskens-Keil, S. (2009). Bioactive compounds and antioxidant activity of cocoa hulls (*Theobroma cacao* L.) from different origins. *Journal of Applied Botany and Food Quality*, 83(1), 9–13.
- Direktorat Jenderal Perkebunan Kementrian RI. (2021). *STATISTIK PERKEBUNAN UNGGULAN NASIONAL 2019-2021*.
- Djali, M., Karyaputri, I. L., & Lembong, E. (2021). *Kulit Biji Kakao : Potensi Dan Aplikasinya Dari Perspektif Teknologi Pangan* (Vol. 1). Unpad Press.
- Djali, M., Siti Setiasih, I., & Rindiantika, T. S. (2018). Chemical characteristics, phytochemicals and cacao shell toxicity changes during the processing of cocoa beans. *Asian Journal of Agriculture and Biology*, 6(1), 103–114.

- Farhanandi, B. W., & Indah, N. K. (2022). Karakteristik Morfologi dan Anatomi Tanaman Kakao (*Theobroma cacao* L.) yang Tumbuh pada Ketinggian Berbeda. *LenteraBio: Berkala Ilmiah Biologi*, 11(2), 310–325.
- Firmanto, H. (2014). Reduction of Microbe Contamination through Steaming Process to Cocoa Beans Using Steaming Chamber. *Pelita Perkebunan (a Coffee and Cocoa Research Journal)*, 30(1).
- Fitriadi, B. R., & Putri, A. C. (2016). Metode-metode pengurangan residu pestisida pada hasil pertanian. *Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan*, 11(2), 61–71.
- Fitriadi, B. R., & Putri, A. C. (2019). Dampak Aplikasi Pestisida Sipermetrin, Deltametrin, Klorpirifos dan  $\lambda$ -Sihalotrin Terhadap Kandungan Residu Pestisida pada Biji Kakao. *Jurnal Agrosains Dan Teknologi*, 4(1), 10–18.
- Ilham, I., Nuddin, A., & Malik, A. A. (2018). Analisis Sistem Informasi Geografis Dalam Perwilayahan Komoditas Kakao (*Theobroma Cacao* L.) Di Kabupaten Enrekang. *J. Pendidik. Teknol. Pertan*, 3(2), 203.
- Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia. (2020). *Kriteria Teknis Pendaftaran Pestisida*.
- Lecumberri, E., Mateos, R., Izquierdo-Pulido, M., Rupérez, P., Goya, L., & Bravo, L. (2007). Dietary fibre composition, antioxidant capacity and physico-chemical properties of a fibre-rich product from cocoa (*Theobroma cacao* L.). *Food Chemistry*, 104(3), 948–954.
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan pangan sebagai salah satu upaya perlindungan hak masyarakat sebagai konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72.
- Mahendradatta, M., Tahir, M. M., Abdullah, N., & Reski, M. (2019). PEMANFAATAN KULIT BIJI KAKAO (*THEOBROMA CACAO* L) MENJADI PRODUK COOKIES COKLAT:(Utilization Of Cocono Seed Skin (*Theobroma Cacao* L) Become Chocolate Cookies Products). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 44–50.
- Martín-Cabrejas, M. A., Valiente, C., Esteban, R. M., Mollá, E., & Waldron, K. (1994). Cocoa hull: a potential source of dietary fibre. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 66(3), 307–311.
- Martínez, R., Torres, P., Meneses, M. A., Figueroa, J. G., Pérez-Álvarez, J. A., & Viuda-Martos, M. (2012). Chemical, technological and in vitro antioxidant properties of cocoa (*Theobroma cacao* L.) co-products. *Food Research International*, 49(1), 39–45.

- Mollea, C., Chiampo, F., & Conti, R. (2008). Extraction and characterization of pectins from cocoa husks: A preliminary study. *Food Chemistry*, *107*(3), 1353–1356.
- Mulyono, D. (2009). Pencemaran Pestisida dalam Budidaya Pertanian dan Upaya Pengendaliannya. *Jurnal Rekayasa Lingkungan*, *5*(3).
- Munarso, S. J. (2016). *Penanganan pascapanen untuk peningkatan mutu dan daya saing komoditas kakao*.
- Munarso, S. J., Miskiyah, M., & Thamrin, M. (2016). Pengaruh penanganan pascapanen terhadap mutu dan keamanan pangan biji kakao. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, *11*(1), 1–8.
- Nsor-Atindana, J., Zhong, F., & Mothibe, K. J. (2012). In vitro hypoglycemic and cholesterol lowering effects of dietary fiber prepared from cocoa (*Theobroma cacao* L.) shells. *Food & Function*, *3*(10), 1044–1050.
- Okoffo, E. D., Fosu-Mensah, B. Y., & Gordon, C. (2016). Persistent organochlorine pesticide residues in cocoa beans from Ghana, a concern for public health. *International Journal of Food Contamination*, *3*(1), 1–11.
- Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan*.
- Rianto, R., Anita, A., & Fatmawati, A. (2020). EDUKASI MENGENAI DAMPAK PESTISIDA BERBAHAYA BAGI PETANI DI DESA LAYOA, KEC. GANTARANGKEKE, KAB. BANTAENG. *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)*, *4*(1), 405–409.
- Rojo-Poveda, O., Barbosa-Pereira, L., Zeppa, G., & Stévigny, C. (2020). Cocoa bean shell—a by-product with nutritional properties and biofunctional potential. *Nutrients*, *12*(4), 1123.
- Santosa, S., & Muqit, A. (2020). *Analisa Instrumentasi* (p. 88).
- Sari, P., Utari, E., Praptiningsih, Y., & Maryanto, M. (2015). Karakteristik Kimia-Sensori Dan Stabilitas Polifenol Minuman Cokelat-Rempah. *Jurnal Agroteknologi*, *9*(01), 54–66.
- Sigalingging, H. A., Putri, S. H., & Iflah, T. (2020). PERUBAHAN FISIK DAN KIMIA BIJI KAKAO SELAMA FERMENTASI (pH Tumpukan Biji, Kadar Air, Indeks Fermentasi, Kadar Abu dan Uji Grade Biji). *Jurnal Industri Pertanian*, *2*(2).
- Suluh, D. G., Telan, A. B., & Sadukh, J. J. P. (2021). Analisa Faktor Yang Mempengaruhi Kandungan Pestisida Pada Hasil Pertanian Di Wilayah Kabupaten Kupang Tahun 2019. *Oehònis*, *4*(2), 1–10.

- Tang, W., Wang, D. I., Wang, J., Wu, Z., Li, L., Huang, M., Xu, S., & Yan, D. (2018). Pyrethroid pesticide residues in the global environment: an overview. *Chemosphere*, *191*, 990–1007.
- Trisawa, I. M. (2014). *PERKEMBANGAN PENELITIAN, FORMULASI, DAN PEMANFAATAN PESTISIDA NABATI*.
- Utami, R. R., Supriyanto, S., Rahardjo, S., & Armunanto, R. (2017). Aktivitas antioksidan kulit biji kakao dari hasil penyangraian biji kakao kering pada derajat ringan, sedang dan berat. *Agritech*, *37*(1), 89–95.
- Wijanarti, S., Rahmatika, A. M., & Hardiyanti, R. (2018). Pengaruh lama penyangraian manual terhadap karakteristik kakao bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan (JNTT)*, *2*(2), 212–222.
- Yuantari, M. G. C., Widiarnako, B., & Sunoko, H. R. (2013). Tingkat pengetahuan petani dalam menggunakan pestisida (studi kasus di Desa Curut Kecamatan Penawangan Kabupaten Grobogan). *Prosiding Seminar Nasional Pengelolaan Sumberdaya Alam Dan Lingkungan*, *27*, 142–147.