

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E.O., Kongor.J., Takrama., & Budu. 2013. Changes in Acidification, Sugar and Mineral Composition of Cocoa Pulp During Fermentation of Pulp Pre-Conditioned Cocoa (*Theobroma cacao*) Beans. *International Food Research Journal*. Vol 20(3), 1215-1222.
- Akra, B., Salengke, & Supratomo. (2012). Pengaruh Penambahan Lesitin dan Suhu *Conching* Terhadap Sifat Reologi Pasta Kakao (*Theobroma cacao* L). *Jurnal Agri Techno*. Vol 5(1), 23-29.
- Alspach, G. (2007). *The Truth often Bittersweet: Chocolate does a Heart Good* . *Critical Care Nurse*. Vol 27(1), 11-15.
- Bactiar, A., & Purwonggono, B. (2009). Analisis Implementasi Sistem Manajemen Kualitas ISO 9001-2000 dengan Menggunakan Gap Analysis Tools. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Statistik Kakao Indonesia. Indonesia: BPS RI.
- Barisic, V., D, S., M, J., & J, B. (2019). *Function of Food Additives in Chocolate Production*. *Journal of Chemistry*. Vol 8(2), 123-128.
- Batubara, N. (2016). Perbandingan Antara Soy Powder dengan Susu Bubuk dan Konsentrasi Green Tea Terhadap Karakteristik Dark Chocolate. Bandung: Universitas Pasundan.
- Beckett, S. (2009). *Industrial Chocolate Manufacture and Use 4th Edition*. UK: Blackwell Publishing Oxford.
- Bolenz, S., Manske, A., & Langer, M. (2014). *Improvement of Process Parameters and Evaluation of Milk Chocolatos Made by The New Coarse Conching Process*. *Journal of European Food Research and Technology*. Vol 238(5), 63-74.
- BSN. (2014). SNI 7934-2014 Cokelat dan Produk Cokelat. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Engseth, N. J., & Fernando, M. (2018). *Current Context on Chocolate Flavor Development a Review*. *Current Opinion in Food Science*. Vol 21, 84-91.
- Fahrurrozi, Lisdiyanti, P., R, S., Fauziah, S., & Miranti. (2020). Teknologi Fermentasi dan Pengolahan Biji Kakao. Jakarta: LIPI Press.
- Hamad, A., Septha, & A, M. (2015). Produksi Lesitin dari Minyak Jagung sebagai Emulsifier Makanan. *Jurnal Techno*. Vol 16(2), 118-124.
- Hariyadi, P., & Dewanti, R. (2011). Memproduksi Pangan yang Aman. Jakarta: Dian Rakyat.
- Haylock, S., & Dodds, T. (1999). *Ingredient from Milk in Industrial Chocolate Manufacture and Use, 3rd edn*. Oxford: Bleckwell Science.
- Indriani, V., Apriyantini, & Suryanti. (2021). Penerapan GMP dan SSOP dalam Proses Produksi Rendang Daging di Produsen Rendang Istana Rendang Jambak. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol 9(3), 127-137.
- Jaharul, M., Zaidul, L., Norulaini, N., Sahena, F., Jinap, S., Azmir, J., . . . Omar, M. (2012). *Cocoa Butter Fats and Possibilities of Substitution in Food Products Concerning Cocoa Varieties, Alternatitive Sources, Extraction Methods, Composition and Characteristics*. *Journal of Food Engineering*, 16-22.
- Khanson, Q. (2010). *An Introduction to HACCP*. United Kingdom: Luludotcom.
- Laelasari. (2015). Islam dan Keamanan Pangan. Jakarta: UIN Press.

- Moeljiningsih. (2013). Pengaruh Penambahan Lesitin Terhadap Kualitas Permen Coklat Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 22-27.
- Nafisah, Fachradinah, & Elwina. (2018). Ekstraksi Minyak Coklat dari Biji Kakao dengan Penambahan Jenis Pelarut. *Proceeding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhoksumawe*. Vol 2(1).
- Nasrullah. (2012). Perancangan Alat Peleleh Coklat Batangan untuk Industri Rumah Tangga. *Jurnal Teknik Mesin*. Vol 1(1), 1-7.
- Nurasia, S., & Suaedi. (2019). Pembuatan Sabun Mandi Padat dari Minyak Jelantah dan Biji Kakao (*Theobroma Cacao L*). *Journal of Chemical Science*. Vol 1(1), 10-13.
- Nurhafsah, H, H., & Pirman. (2020). Pengaruh Penggunaan Nib Kakao Fermentasi Terhadap Sifat Fisikokimia Coklat. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*. Vol 23(1), 129-139.
- Praseptiangga, D., Nabila, Y., & Rahadian, D. (2018). Kajian Tingkat Penerimaan Panelis Pada *Dark Chocolate* Bar dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). *Journal of Sustainable Agriculture*. Vol 33(1), 78-88.
- Rahmawati, A., & Hartulistiyoso. (2020). Analisis Potensi dan Peluang Pengembangan Kakao Desa Sidomulyo Kecamatan Lebakbarang, Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 330-337.
- Rahmi, D. (2008). *Aplikasi Good Manufacturing Practices, Sanitation Standard Operating Procedures* dan Penentuan Titik Kendali Kritis Pada Produksi Susu Pasteurisasi Koperasi Peternak Bandung Selatan. Bogor: IPB.
- Raihanah, N. 2018. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Coklat Batang (Bar) Berdasarkan Kebutuhan Konsumen Di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia (Ppkki) Jember (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Ramlah, S. (2016). Karakteristik Mutu dan Citarasa Coklat Kaya Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. Vol 11(1), 23-32.
- Ramlah, S., & Yumas, M. (2017). Pengaruh Formulasi dan Asal Biji Kakao Fermentasi Terhadap Mutu dan Citarasa *Dark Chocolate*. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. Vol 12(1), 58-75.
- Rianti, A., A, C., Lestari, & W, K. (2018). Penerapan dan Keamanan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*. Vol 12(2), 167-175.
- Rifqi, M. (2021). Pengaruh Proses *Conching* Terhadap Sifat Fungsional Cokelat (*Cacao Theobroma Cacao L*). *Jurnal Edufortech*. Vol 6(1), 26-31.
- Sari, P., Utari, Praptiningsih, & Maryanto. (2015). Karakteristik Kimia-Sensori dan Stabilitas Polifenol Minuman Cokelat Rempah. *Jurnal Agroteknologi*. Vol 9(1), 54-66.
- Septianti, E. 2013. Teknologi Pengolahan Primer dan Sekunder Biji Kakao. *Bulet Sinartani Edisi 20-26 No.3499*. Badan Litbang Pertanian.
- Sriarmad, N., Kalaba, Y., Damayanti, L. 2020. Analisis Pendapatan Usaha Cokelat Pada Industri Banua Cokelat di Kota. *Jurnal Agroteknologi Bisnis*. Vol 8(3): 647-657.
- Subagio, A. (2008). *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster*. Jakarta: Kementrian Riset dan Teknologi.
- Sudiby, A. (2012). Peran Cokelat sebagai Produk Pangan Derivat Kakao yang Menyehatkan. *Jurnal Riset Industri*. Vol 6(1): 23-40.

- Susilo, A. W (2015) Botani, Keragaman Genetik, dan Pengolahan Plasma Nutfah dalam Kakao. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Sutrisno, A.D., Ikrawan, Y & Permatasari, N. 2018. Karakteristik Cokelat Filling Kacang Mete yang Dipengaruhi Jenis dan Jumlah Lemak Nabati. *Journal Food Technology*. Vol 5(2).
- Thaheer, Hermawan. 2008. Sistem Manajemen HACCP. Jakarta: Bumi Aksara.
- Wahyudi, T., Pengabean dan Pujiyanto. 2008. Panduan Lengkap Kakao: Manajemen Agribisnis dari Hujung hingga Hilir. Jakarta: Swadaya.
- Wahyudi, T., Pujiyanto dan Misnawi. 2015. Kakao: Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan dan Perdagangan. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Winarno, F.G. 2011. GMP (Good Manufacturing Practices): Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor: M-Brio Press.