

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E. (2010). *Chocolate Science and Technology*. UK: Wiley Blackwell Oxford.
- Ambardini, S. (2009). Perubahan Kadar Lemak Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Melalui Fermentasi Beberapa Isolat Khamir. *Jurnal Warta-Wiptek*. Vol. 17 (1): 17-22.
- Ambarsari, I., dan Sarjana. (2008). *Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Industri Puree Jambu Biji Merah di Kabupaten Banjarnegara*. Produsing Seminar Nasional Teknik Pertanian 2008-Yogyakarta, 18-19 November 2008.
- Anggraini, T., dan Ririh, Y. (2014). Penerapan Good Manufacturing Practices pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang di Sukolilo Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Vol. 7, No. 2. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Aryani, Ni L. P. N. A., Yulianti, Ni L., dan Arda, G. (2018). Karakteristik Biji Kakao hasil Fermentasi Kapasitas Kecil dengan Jenis Wadah dan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 6(1): 17-24.
- Asisca, Hena. (2012). Pengaruh Fermentasi dan Kualitas Biji Kering Kakao Terhadap Karakteristik Mutu Lemak Kakao. *Skripsi*. Padang: Universitas Andalas.
- Awua, P. (2002). *Cocoa Processing and Chocolate Manufacture in Ghana: The Success Story that Demolished a myth*. UK: Saffron Walden.
- Azizah, S. (2005). Uji Kinerja Mesin Sangrai Tipe Silinder Horisontal Berputar untuk Penyangraian Biji Kakao "Under Grade". *Skripsi*. Jember: Universitas Jember.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. (2012). *Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuju SNI Biji Kakao 01-2323-2008*. Yogyakarta: BPTP Yogyakarta.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. (2013). *Teknologi Pengolahan Primer dan Sekunder Biji Kakao*. Makasar: BPTP Sulawesi Selatan.
- Beckett, S. (2009). *Industrial Chocolate Manufacture and Use 4th Edition*. UK: Blackwell Publishing Oxford.
- Bolenz, S., and Manske, A. (2013). Impact of Fat Content during Grinding on Particle Size Distribution and Flow Properties of Milk Chocolate. *European Food Research and Technology* 236, 863-872.
- BPOM RI. (2012). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*. Jakarta: BPOM RI.
- Darmawan dan Harjadi. (2013). *Panen dan Pasca Panen Kakao*. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Delbaere, D. Van de Walle, Depypere, F., Gellynck, X., and Dewettinck, K. (2016). *Relationship between chocolate microstructure, oil migration, and*

- fat bloom in filled chocolates* Eur. J. Lipid Sci. Technol., 118, pp. 1800-1826.
- Depkes RI. (2004). *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Dirjen PPL dan PM.
- Dewi, P. C. (2012). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Permen. *Skripsi*. Lampung: Universitas Lampung.
- Dhonsi, D., and Stapley, A. G. F. (2006). The effect the shear rate, temperature, sugar, and emulsifier, on the tempering of cocoa butter. *Journal of Food Engineering*. 77 (936-942).
- Dina, S. F., Napitupulu, F. H., dan Ambarita, H. (2013). Kajian Berbagai Metode Pengeringan Untuk Peningkatan Mutu Biji Kakao Indonesia. *Jurnal Riset Industri*, 7(1): 35-52.
- Ditjenbun. (2012). *Pedoman Umum Gerakan Nasional Peningkatan Produksi dan Mutu Kakao*. Jakarta: Kementrian Pertanian
- Do, T.-A.L., Hargreaves, J., Wolf, B., Hort, J., and Mitchell, J. (2007). Impact of Particle Size Distribution on Rheological and Textural Properties of Chocolate Models with Reduced Fat Content. *Food Engineering and Physical Properties* 72 (9), E541-E552.
- Febrianto, N. A. (2009). Identifikasi dan Analisa Komponen Aroma pada Lemak Kakako Hasil Refermentasi dengan Metode SPME-GC. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hasibuan. (2005). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hatmi, R. U., dan Rustijarno, S. (2012). *Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuju SNI Biji Kakao 01-2323-2008*. Yogyakarta: BPTP Sleman.
- Hermansyah, M., *et al.* (2013). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP). *Jurnal of Engineering and Management in Industrial System*. Vol.1, No. 1. Malang: Universitas Brawijaya.
- Indarti, E., and Arpi, N. (2010). *Improved Stability Characteristics of Aceh Cacao Butter by Tempering Process, Bioscience 2010 Conferences - the 7th IMT-GT UNINET and the 3rd Joint International PSU-UNS*. Prince of Songkla University.
- Karmawati, E., Mahmud, Z., Syakir, M., Munarso, J., Ardana, K., & Rubiyo. (2010). *Budidaya dan Pasca Panen*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan
- Kementrian Perindustrian RI. (2010). *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Jakarta: Menteri Perindustria RI.

- Kementrian Pertanian RI. (2008). *Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 35/Permentan/OT.140/7/2008 Tentang Persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Jakarta: Menteri Pertanian RI.
- Kepala BPOM. (2012). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: BPOM RI.
- Ketaren, S. (2005). *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Kristianingrum, Susila. (2009). *Analisis Nutrisi Dalam Gula Kelapa*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Mahrizal. (2013). Keanekaragaman dan Komposisi Jenis Permudaan Alam Hutan Rawa Gambut Bekas Tebangan di Riau. *Ethiopia.Biol.Fertil.Soil*, 44, 653-659.
- Marsigit, W. (2005). Penggunaan Bahan Tambahan pada Nira dan Mutu Gula Aren yang Dihasilkan di Beberapa Sentra Produksi di Bengkulu. *Jurnal Penelitian UNIB*. Vol. 11, No. 1: 42-48.
- Marwati, T., Lesmaningsih, A., dan Djaafar, T. F. (2019). Kajian Teknologi Pengemasan Bubuk dan Permen Cokelat di TTP Nglanggeran Yogyakarta. *Jurnal Research Fair Unisri*. Vol. 3, No. 1. ISSN 2580-5819.
- Maryati, B., Langkang, J., Ishak, E., dan Muhidong, J. (2011). Pemetaan Lemak dari Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) di Sulawesi Selatan. *Jurnal Pasca Universitas Hasanuddin*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Mongia, G., and Ziegler, G. (2000). The Role of Particle Size Distribution of Suspended Solids in Defining The Flow Properties of Milk Chocolate. *International Journal of Food Properties* 3(1), 137-147.
- Mulato, S., Widyotomo, S., dan Suharyanto. (2005). *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Mustaufik dan Karseno. (2004). Penerapan dan Pengembangan Teknologi Produksi Gula Semut Berstandar Mutu SNI untuk Meningkatkan Pendapatan Pengrajin Gula Kelapa di Kabupaten Banyumas. *Laporan Pengabdian Masyarakat*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Nathania, A. N. (2016). Pengaruh Perbandingan Lemak Kakao dengan Santan dan Kosentrasi Lesitin Terhadap Karakteristik *Dark Chocolate*. *Skripsi*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Nattress, L. A., Ziegler, G. R., Hollender, R., and Peterson, D. G. (2004). Influence of hazelnut paste on the sensory properties and shelf-life of dark chocolate. *Journal of Sensory Studies*. Vol. 19, No. 2: 133-148.
- Nugroho, R. A. (2013). *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bandar Lampung: Universitas Lampung.

- Nurdiansyah, A. (2010). Evaluasi Aplikasi GMP dan SSOP serta Penyusunan HACCP Plan pada Produksi Yoghurt Drinl di PT. Indolakto Factory Pandaan, Pasuruan. *Skripsi*. Proram Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Hal 171.
- Pragana, A. (2010). *Good Manufacturing Practices (GMP) of Food Industry Cara Produksi Makanan Yang Baik (CPMB)*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Presiden RI. (1999). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan*. Jakarta: Presiden RI.
- Rahmawati, T., Zaini, M. A., dan Kisworo, Djoko. (2018). Pengaruh Penambahan Kosentrasi Lesitin Kedelai Terhadap Sifat Fisik, Sifat Kimia dan Sifat Sensoris Es KRIM Sari Jagung Manis. *Artikel Ilmiah*. Mataram: Universitas Mataram.
- Said, Ahmad. (2007). *Pembuatan Gula Kelapa*. Jakarta: Ganeca Exact.
- Sewet, A. (2004). Optimasi Kondisi Penyangraian untuk Menghasilkan Bubuk Kakao (*Theobroma cacao L.*) dengan Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Terbaik. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- SNI. (2014). *Cokelat dan Produk-Produk Cokelat*. Jakarta: BSN.
- Soenaryo dan Situmorang. (2008). *Budidaya Coklat dan Pengolahannya*. Bogor: Balai Penelitian Perkebunan Bogor.
- Sumitro. (2014). Keuntungan dan Kelemahan dari Setiap Jenis Struktur Organisasi. *Jurnal Informatika AMIK-LB*. Vol. 2, No. 3: 32-47.
- Sunanto, F. X. (2004). *Tanaman Kakao Budidaya dan dan Pengolahan Hasil*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sunarto, Hatta. (2004). *Budidaya Cokelat, Pengolahan Hasil, dan Aspek Ekonominya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susanto, R. (2002). *Penerapan Pertanian Organik*. Yogyakarta: Kanisius.
- Talbot, G. (2009). *Chocolate temper in Beckett, S.T., Industrial Chocolate Manufacture and Use, fourth edition*. Oxford: Blackwell Science.
- Wahyudi. (2013). Pengaruh Kerapatan Pohon Penaung terhadap Daya Hasil Kakao. *Jurnal Pelita Perkebunan*. Vol. 7, No. 3: 68-73.
- Wahyudi, T., dan Yusianto. (2008). *Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu Hingga Hilir*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Whitefield, R. (2005). *Making Chocolate in the Factory*. London: Kennedy's Publications.
- Winarno, F. G. (2002). *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., dan Surono. (2004). *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.

- Winarno, F. G. (2011). *GMP (Good Manufacturing Practices): Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-Bio Press.
- Windhab, E. J. (2009). *Tempering in: Beckett S. T., Industrial chocolate manufacture and use. 2nd Edition*. Springer-Science Business Media, B.V.
- Wiryanti, J., dan Witjaksono H. T. (1999). *Konsep HACCP*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.