

## DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E. O. 2016. *Chocolate science and technology*. United Kindom: John Wiley & Sons.
- Anonim. 2022. Baskom Stainless. <https://www.bukalapak.com/p/rumah-tangga/dapur/peralatan-masak-lainnya/913ghv-jual-baskom-stainless-steel-tebal-36cm>. Diakses 15 April 2022.
- Anonim. 2022. Cau Chocolates Bali. <https://www.tokopedia.com/cauchocolate>. Diakses 14 April 2022.
- Anonim. 2022. Container Mega Box Plastik. <https://shopee.co.id/Shinpo-116-Container-Mega-Box-Plastik-CB-130-Liter-Dengan-Roda-CB130-Kotak-Kontainer-i.20528499.486780042>. Diakses 15 April 2022.
- Anonim. 2022. Gunting Besar. <https://www.lazada.co.id/products/gunting-besar-11225446449.html>. Diakses 15 April 2022.
- Anonim. 2022. Gunting Ranting. <https://shopee.co.id/Gunting-ranting-pruning-shear-20-mm-i.94074351.1556459766>. Diakses 15 April 2022.
- Anonim. 2022. Pisau Palet. <https://id.aliexpress.com/item/32636489493.html>. Diakses 15 April 2022.
- Anonim. 2022. Pisau Polos Kecil. <https://www.blibli.com/amp/victorinox-5-0603-hitam-pisau-polos-kecil-lancip-HOD.43429.00383.html>. Diakses 15 April 2022.
- Anonim. 2022. Rectangular Non-stick Bread Mould Bread Loaf Pans. <https://www.amazon.com/UPKOCH-Stainless-Rectangular-Non-stick-Supplies/dp/B0817CS35B>. Diakses 15 April 2022.
- Anonim. 2022. Sodet Spatula Plastik Adonan Kue Putih Ikimura. <https://shopee.co.id/Sodet-spatula-plastik-adonan-kue-putih-ikimura-i.147152424.11340463477>. Diakses 15 April 2022.
- Anonim. 2022. Stainless Steel Ruler. <https://www.tokopedia.com/ptntgroup/penggaris-besi-stainless-steel-30cm-joyko-kenko>. Diakses 15 April 2022.
- Anonim. 2022. Thermogun Infrared. <https://www.tokopedia.com/onlineitemgrosir/thermogun-thermometer-infrared-alat-ukur-suhu?extParam=ivf%3Dfalse%26src%3Dsearch>. Diakses 15 April 2022.
- Anonim. 2022. Wajan Stainless Steel. <https://www.tokopedia.com/cookville/stainless-steel-wajan-36-cm-stainless-steel-handle>. Diakses 15 April 2022.

- Beckett, S. T. (Ed.). 2009. *Industrial chocolate manufacture and use*. United Kingdom: John Wiley & Sons.
- Beckett, S. T. 2008. *The science of chocolate*. Royal Society of Chemistry.
- Bintoro, M. H. 1977. *Periode Cukup Panen, Panen dan Periode Setelah Panen Coklat*. Bogor: IPB-Press.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2008. Standar Nasional Indonesia (SNI) 2323-2008; Biji Kakao. Jakarta: BSN.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2014. *Cokelat dan Produk-Produk Cokelat*. Jakarta: BSN.
- Caligiani, A., Marseglia, A., Prandi, B., Palla, G., & Sforza, S. (2016). Influence of fermentation level and geographical origin on cocoa bean oligopeptide pattern. *Food Chemistry*, 211, 431–439.
- Dian, Nastari. 2018. Analisis Bahaya Dan Titik Kendali Kritis (HACCP) Pada Ayam Bumbu Bali Di Aerofood ACS Balikpapan. Tugas Akhir. Prodi Tata Boga. Politeknik Negeri Balikpapan. Balikpapan.
- Fahrurrozi, P. Lisdiyanti, S. Ratnakomala, S. Fauziyyah, dan M. R. Sari. 2020. *Teknologi Fermentasi dan Pengolahan Biji Kakao*. Jakarta: LIPI Press.
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP Dalam Industri Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Greweling, P. P. 2015. *Chocolates and Confections Formula, Theory, and Technique for The Artisan Confectioner*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hall, J. A. 2011. *Sistem Informasi Akuntansi*, Edisi 4. Jakarta: Salemba Empat.
- Handoyo, A. 2013. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. *Laporan Hygiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Haryadi dan Supriyanto. 2012. *Teknologi Cokelat*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Hatmi, R. U dan S. Rustijarno. 2012. *Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuju SNI Biji Kakao 01-2323-2008*. BPTP, Yogyakarta.
- Lehrian, D.W dan Patterson, G.R. 1983. Cocoa Fermentation in Biotechnology, a Comprehensive Treatise, ed.by Reed G. *Verlag Chemie, Basel*. 5: 529-575.
- Maghiszha, D. F. 2021. Produksi Melimpah, Ini Penyebab Konsumsi Cokelat di Indonesia Malah Rendah. <https://www.idxchannel.com/economics/produksi-melimpah-ini-penyebab-konsumsi-cokelat-di-indonesia-malah-rendah>. Diakses 19 Februari 2022.
- Mamuaja, Christine F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.
- Mortimore, S. E. dan Wallace, C. A. 2015. *HACCP: A Food Industri Briefing*. United Kingdom: John Wiley & Sons.

- Mulato, S., Widyotomo, Misnawi, Sanali, dan E. Suharyanto. 2004. *Petunjuk Teknis Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Bagian Proyek Penelitian dan Pengembangan Kopi dan Kakao, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Mulato, S., Widyotomo, S., Misnawi dan Suharyanto, E., 2009. *Petunjuk Teknis Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Pudjirahaju, A. 2017. *Pengawasan Mutu Pangan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Rauf, R. 2013. *Sanitasi Pangan Dan HACCP*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Septianti, E. 2013. *Teknologi Pengolahan Primer Dan Sekunder Biji Kakao*. Makassar: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Selatan.
- Sira, E. P. (Ed.). 2015. *Chocolate: Cocoa Byproducts Technology, Rheology, Styling, and Nutrition*. New York: Nova Publishers.
- Siregar, T., R. Slamet dan N. Laeli. 2003. *Budidaya, Pengolahan, dan Pemasaran Cokelat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sudarmaji. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Kritis Hazard Analysis Critical Control Point). *J. Kesehatan Lingkungan*, Vol. 1 No. 2
- Sudibyo, A. 2008. Penyiapan Kelayakan Persyaratan Dasar dan Penyusunan Rencana HACCP Untuk Produksi Mi Kring Pada PT. Kuala Pangan Di Citurup, Bogor. *Thesis*. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA University Press.
- Surak, J. G., & Wilson, S. (Eds.). 2014. *The certified HACCP auditor handbook*. Wisconsin: Quality Press.
- Surono, I.S, Sudibyo, A, Waspodo, P. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Susanti, R. 2012. *Analisis Senyawa Fenolik*. Semarang: Universitas Diponegoro Press
- Susilo, A. W. 2005. Pengelolaan plasma nutfah kakao. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*, 2, 33–41.
- Susilo, A. W. 2015. *Botani, keragaman genetik, dan pengolahan plasma nutfah*. Dalam Kakao. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Widyotomo, S., & Mulato, S. 2008. *Teknologi fermentasi dan diversifikasi pulpa kakao menjadi produk yang bermutu dan bernilai tambah*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Winarno, F.G. 2002. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Penerapannya Dalam Industri Pangan. Bogor: M-Brio Press.

Wood, G. A. R., & Lass, R. A. 2001. *Cocoa*. 4th ed. London: Longman.

Yusianto, & Firmanto, H. 2015. Panen dan pascapanen. Dalam *Kakao*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.