

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2008). SNI 01:2323:2008 Standar Mutu Biji Kakao. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- A D Saputro, F I P Hati, W a Yuda, R Yanti, T Marwati, T F Djaafar, T Utami and E S Rahayu. 2021. Quality attributes of probiotic-enriched chocolate: A preliminary study. IOP Conference Series: Materials Science and Engineering
- Abdullah F. (2014). Analisis Kelayakan Investasi Aktiva Tetap Pembelian Mesin Printing Pada Pt. Radja Digital Printing Samarinda. *Journal Ilmu Administrasi Bisnis*, 3(2), 297-310.
- Afoakwa EO, Peterson A, Fowler M, Ryan A. 2008. Flavor formation and character in cocoa and chocolate: a critical review. *Crit Rev Food Sci Nutr* 48, 840–57.
- Afoakwa, E. (2016). *Chocolate Science and Technology*. 2nd Ed. United Kingdom: WileyBlackwell
- Afoakwa, E. O., Paterson, A., Fowler, M., & Vieira, J. (2007) Factors Influencing Rheological and Textural Qualities in Chocolate. *Trend in Food Science and Technology*. 18(6), 290-298. doi:10.1016/j.foodeng.2007.11.025
- Aliyah & Rakhmi. (2010). Pengaruh Jenis Bahan Pengental dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Alsuhaibani, A. M. A. (2018). Rheological and Nutritional Properties and Sensory Evaluation of Bread Fortified with Natural Sources of Calcium. *Journal of Food Quality*, 2018, 1–7.
- Awua, P. K. (2002) *Cocoa Processing and Chocolate Manufacture in Ghana*, David Jamieson and Associates Press, Saffron Walden, Essex
- Ayustaningwarno F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- [BPP] Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2008). *Inovasi Teknologi Pertanian*. Kementerian Pertanian.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (1996). *Keripik Pisang*. (SNI) 01-4315-1996. Jakarta: BSN.
- [KemenKes] Kementerian Kesehatan Indonesia. (2017). *Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (Balita-Ibu Hamil-Anak Sekolah)*. Diperoleh dari: <https://cegahstunting.id/wp-content/uploads/2018/01/Juknis-PMT-2017-2.pdf>

- Barisic, V., M. Kopjar, A. Jozinovic, I. Flanjak, D. Ackar, B. Milicevic, D. Subaric, S. Jokic, and J. Babic. (2019). The chemistry behind chocolate production. *Molecules* 24 (17), 3163.
- Beckett, S. T. (2000) *The Science of Chocolate*, Royal Society of Chemistry, Cambridge.
- Bestari, D.S., Angkasa, D., Fadhillah, R., Ronitawati, P. 2021. Kombinasi Vigna Subterranea dan Vigna Unguiculata terhadap Sifat Fisik, Sensori dan Nilai Gizi Cokelat sebagai Makanan Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Agroindustri Halal*. 7(2): 144-154
- Ibrahim Y, H. M. (2003). *Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi*. Jakarta. PT. Rineka
- Caligani, A., Marseglia, A., Prandi, B., Palla, G., and Sforza, S. (2016) Influence of Fermentation Level and Geographic Origin on Cocoa Beans Oligopeptide Pattern. *Food Chemistry*. 211, 431-43. doi:10.1016/j.foodchem.2016.05.072.
- Campos, J. Rodriguez, et al. (2011). Dynamics of Volatile and Non-volatile Compounds in Cocoa (*Theobroma cacao L.*) during Fermentation and Drying Process Using Principal Components Analysis. *Food Research International* 44, 250-258.
- Camu, N., Winter, T., Addo, S. K., Takrama, J. S., Bernaert, H., & L De Vuyst. (2008). Fermentation of Cocoa Beans: Influence of Microbial Activities and Polyphenol Concentration on the Flavor of Chocolate. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 88(13), 2288-2297. doi:10.1002/jsfa.3349
- Christian, M. (2011). *Pengolahan Banana Bars dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- David H J dan Tommy P. (2011). Pengaruh Fermentasi Biji Kakao Terhadap Olahan Coklat di Kalimantan Barat. *Jurnal Biopropal Industri*. Balai Pengkajian Pengkajian dan Teknologi Pertanian Kalimantan Barat. 2(1)
- Delfahedah Y, Syukur S, Jamsari. (2013). Isolasi, karakterisasi dan identifikasi DNA bakteri asam laktat (BAL) yang berpotensi sebagai antimikroba dari fermentasi kakao varietas hibrid (Trinitario). *J Kim Unand* 2(2), 92-102.
- Ditjenbun. (2015). *Statistik Perkebunan: Kakao*. Direktorat Jenderal Perkebunan. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Djaafar, T. F., Utami, T., Marwati, T., Pramesi, P. C., Wikandari, R., & Rahayu, E. S. (2021). The assessment of good manufacturing practices (GMP) implementation and critical control point (CCP) determination on the cocoa

powder processing in Agricultural Techno Park Nglanggeran, Yogyakarta.  
IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, 980, 012034.

- Fatah, N. (1994) Evaluasi Proyek Finansial Pada Proyek Mikro. Jakarta: CV. Asona.
- Fika M, Suwandari A, Hartadi R. (2016). Analisis kelayakan finansial dan kontribusi pendapatan terhadap pendapatan rumah tangga pembudidayaan ikan lele dumbo. *Agritrop Jurnal Ilmu-ilmu pertanian* 14(2), 199-206.  
<https://doi.org/10.32528/agr.v14i2.434>
- Fitriyani, A., Winarti, L., Muslichah, S., dan Nuri. (2011). Uji Antiinflamasi Ekstrak Metanol Daun Sirih Merah (*Piper crocatum ruiz & Pav*) pada Tikus Putih. *Majalah Obat Tradisional*. 16(1).
- Gerez, C. L., Torino, M. I., Obregozo, M. D., & Valdez, F. (2010). A Ready-to-use Antifungal Starter Culture Improves the Shelf Life of Packaged Bread. *Journal of Food Protein*. 73(4), 758-62
- Hanani N, Asmara R, Hanafi A. (2012). Analisis usaha dan kelayakan agroindustry minuman sari buah apel. *AGRISE* 12(1), 14-24
- Haryadi and Supriyanto. (2012). *The Chocolate Technology*. Yogyakarta: UGM Press.
- Haryanto, D., Nawansih, O., Nurainy, F. 2013. Penyusunan Draft Standard Operating Procedure (SOP) Pengolahan Keripik Pisang (Studi Kasus di Salah Satu Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Bandar Lampung). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Vol 18(2):132-143
- Hurts, W. J., Krake, S. H., Bergmeier, S. C., Payne, M. J., Miller, K. B., Stuart, D. A. (2011). Impact of fermentation, drying, roasting and dutch processing on flavan3-ol stereochemistry in cacao beans and cocoa ingredients. *Chemistry Central Journal*, 5: 53.
- Heri. 2017. *Melakukan Analisis Kelayakan Dan Menyusun Rencana Bisnis Yang Unggul*. PT Grasindo: Jakarta
- International Cocoa Organization [ICCO]. (2011). *ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics*. Vol. XXXVII, No. 2, Cocoa Year 2010/2011. ICCO, London, UK
- Ioannone, F., Di Mattia, C. D., De Gregorio, M., Sergi, M., Serafini, M., & Sacchetti, G. (2015). Flavanols, proanthocyanidins and antioxidant activity changes during cocoa (*Theobroma cacao* L.) roasting as affected by temperature and time of processing. *Food Chemistry*, 174, 256-262.

- Jenie. (1996). Sanitasi Dalam Industri Pangan, Dalam Kumpulan Hand Out Kursus Singkat Keamanan Pangan. Yogyakarta: PAUPG, UGM.
- [KemenKes] Kementerian Kesehatan Indonesia. (2017). Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (Balita-Ibu Hamil-Anak Sekolah). Diperoleh dari: <https://cegahstunting.id/wp-content/uploads/2018/01/Juknis-PMT-2017-2.pdf>
- Kasmir. (2003). Bank Dan Lembaga Keuangan lainnya. Jakarta. PT Raja Grafindo Persada
- Kirana F. (2018). Fungsi telur dalam pembuatan kue. Jakarta
- Knezevic, G. (1983) On the metal content in cocoa bean and shells. *Sugar and Confectionery Economy*, 10, 319-320.
- Kongor, J. E., M. Hinneh, D. V. de Walle, E. O. Afoakwa, P. Boeckx, and K. Dewettinck. 2016. Factors influencing quality variation in cocoa (*Theobroma cacao*) bean flavour profile: A review. *Food Research International* 82, 44–52.
- Kostic, M. J. (1997). Cocoa Alkalization. *The Manufacturing Confectioner*, 128. Diambil kembali dari <http://www.gomc.com/firstpage/199706128.pdf>
- Kusuma P dan Mayasati N. (2014). Analisa kelayakan finansial pengembangan usaha produksi komoditas lokal: mie berbasis jagung. *Agritech* 34(2), 194–202. <https://doi.org/10.22146/agritech.9510>
- Ladamay, N. A dan S. S. Yuwono. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbar s (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1), 67-78.
- Laksmi Dharmayanti. (2013). Pengetahuan Bahan Makanan 2. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Lawless, H. T., dan Heymann, H. (1999). *Sensory Evaluation of Food (Principle and Practices)* First Edition. New York: Springer.
- Li, Y., Y. Feng, S. Zhu, C. Luo, J. Ma, and F. Zhong. (2012). The effect of alkalization on the bioactive and flavor related components in commercial cocoa powder. *Journal of Food Composition and Analysis* 25 (1), 17–23
- Maruta H. (2016). Analisis Break Event Point (BEP) Sebagai dasar Perencanaan Laba bagi Manajemen. Program Studi Akutansi Syariah Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Syariah Bengkalis.
- Miller, K. B., W. J. Hurst, M. J. Payne, D. A. Stuart, J. Apgar, D. S. Sweigart, and B. Ou. (2008). Impact of alkalization on the antioxidant and flavanol content

- of commercial cocoa powders. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 56(18), 8527–33
- Minifie, B. W. (1989) *Chocolate, Cocoa and Confectionery – Science and Technology*, Chapman & Hall London.
- Misnawi dan Selamat, (2005). *Cita Rasa, Tekstur, dan Warna Coklat*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Mulato, S., Widyotomo, S. dan Suharyanto. (2005). *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kaka*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Jember
- Osakabe, N., Baba, S., Yasuda, A., Iwamoto, T., Kamiyama, M., Tokunaga, T., & Kondo, K. (2004). Dose-Response Study of Daily Cocoa Intake on the Oxidative Susceptibility of Low-Density Lipoprotein in Healthy Human Volunteers. *Journal of Health Science*, 50(6), 679–684.
- Osakabe, N., Sanbongi, C., Natsume, M., Takaziwa, T., Gomi, S., Osawa, T. (1998). Antioxidative polyphenol isolated from *Theobroma cacao*, *J. Agric. Food Chemistry*, 46, 454-457
- Osakabe, N., Yasuda, A., Natsume, M., Takizawa, T., Terao, J. and Kondo, K. (2002). "Catechins and their oligomers linked by C4 ----C8 bonds are major cacao polyphenols and protect low density lipoprotein from oxidation in vitro". *Exp. Biol. Med.* 227(1), 51 – 56.
- Pontang, dan Wening D K. (2021) *Formulasi SnackBar Berbahan Dasar Tepung Mmocaf dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Atlet"* *Journal of Nutrition College*, 10(3), 218-226
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D.A. (2008). *Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian. ISBN : 978-979-1116-16-9.
- Pratama, S. H. & Ayustaningwarno, F. (2015). Kandungan Gizi, Kesukaan dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai. *Journal of Nutrition College*, 4(2), 252–258.
- Purnama M, Ilmi I, Amar M, Syah M. (2021). Pengaruh penambahan bubuk kocoa terhadap sifat kimia dan organoleptik *SnackBar* biji hanjeli. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 5(1), 49-58.
- Purnawijayanti. (2001). *Sanitasi Higiene Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. 6th ed. Kanisius.

- Purwanti E C Ep. (2016). Pengaruh Jumlah Shortening Terhadap Mutu Organoleptik "Cheese Straw" Talas (*Colacasia Esculenta*). Surabaya: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya.
- Purwanto N. (2004). Administrasi dan Supervisi Pendidikan. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Rachadian F R, Agassi E A, Wahyudi S. (2013). Analisis Kelayakan Investasi Penambahan Mesin Frais Baru Pada Cv. Xyz. *Journal J@TI Undip*, 8(1)
- Radam, R. R., & Rezekiah, A. A. (2015). Pengolahan Gula Aren (*Arrenga Pinnata Merr*) Di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah. *Jurnal Hutan Tropis*, 3(3), 267-276
- Ribanar (2014). Merancang Sorgum (*Sorghum bicolor (L.) Moench*) *Snack Bar* Berbasis Flakes untuk Manfaat Gizi dan Kesehatan Anak (Skripsi Magister). Universitas Ilmu Pertanian, Dharwad.
- Riana A., (2000). Nutrisi Keripik Pisang. PT Asiamaya Dotcom Indonesia. Jakarta.
- Rinda, Ansharullah, Nur A. (2018). Pengaruh komposisi *Snackbar* berbasis tepung tempe dan biji lamtoro (*Leucaena leucocephala (Lam) de wit*) terhadap penilaian organoleptik, proksimat, dan kontribusi kecukupan gizi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)* 3(3), 1328-1340.
- Rivai V dan Deddy M. (2010). Kepemimpinan dan Perilaku Organisasi Edisi Ketiga. Jakarta : PT. Rajagrafindo Persada.
- Rohmah N F. (2019). Struktur dan Desain Organisasi. *Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*. 3 (1). IAIN Kediri.
- Ruth, S., Joko, S., & Elza, I. (2019). Pemanfaatan Tepung Jewawut Dan Tepung Labu Kuning Sebagai Bahan Dasar *Snackbar* Tinggi Serat Pangan Ditinjau Dari Sifat Fisik Dan Daya Terima (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Safrina, Devi dan Wahyu J P. (2018). "Pengaruh Ketinggian Tempat Tumbuh dan Pengeringan Terhadap Flavonoid Total Sambang Colok (*Iresine herbstii*)." *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*.
- Sagala S. (2013). Manajemen Strategik dalam Peningkatan Mutu Pendidikan. Bandung: Alfabeta.
- Salminen, S. dan A. Von-Wright. (1998). *Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspects* 2nd Ed. New York: Marcel Dekker, Inc.

- Sari, S M. (2016). Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun, dengan Kacang Tanah dan Jenis Gula terhadap Karakteristik *Snackbar*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Sarifudin. A., Ekafitri, R., Surahman, D. N. & Putri, S. K. D. F. A. (2015). Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (Aw) dan Tekstural *Snackbar* Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Agritech*, 35(01), 1-8.
- Seismono dan Nikmatul H. (2011). Pengembangan Diversifikasi Pangan Pokok Lokal. *Jurnal Pangan* 20(3): 295-314.
- Siregar, C.J.P., dan Wikarsa, S., (2010), *Teknologi Farmasi Sediaan Tablet Dasar-Dasar Praktis*, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Siregar. S. H Tumpal, Riadi S, Nuraeni L. (2010). *Budidaya Coklat*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sofyan I. (2003). *Studi Kelayakan Bisnis.*, Ed Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Soraya N. (2018). *Studi Pembuatan Snackbar Formula Tepung (Oat-Mocaf) Dengan Fortifikasi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera)* (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Sun-Waterhouse, D., & Wadhwa, S. S. (2013). Industry-Relevant Approaches for Minimising the Bitterness of Bioactive Compounds in Functional Foods: A Review. In *Food and Bioprocess Technology*. 6 (3), 607–627. Springer Science and Business Media, LLC. <https://doi.org/10.1007/s11947-012-0829-2>
- Susanto, T. dan B. Saneto, (1994). *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya.
- Susilorini, Tri E dan Manik E S. (2006). *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik Regulasi Pangan*. Jurusan Pendidikan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pendidikan Indonesia, Jakarta.
- Tamrin. (2012). Perubahan Aktivitas Antioksidan Bubuk coklat pada Penyangaian Vakum. *Pascapanen Pertanian* (4), 80-90.
- Tan, T.C., Kanyarat, K. dan Azhar, M.E. (2012). Evaluation of functional properties of egg white obtained from pasteurized shell egg as ingredient in angel food cake. *International Food Research Journal* 19(1), 303-308.

- Tarwendah, Ivani Putri. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. FTP Universitas Brawijaya Malang. 5 (2).
- Tiefenbacher, K. F. (2017). Adjuncts—Filling Creams, Inclusions, Cacao and Chocolate. *Wafer and Waffle*, 313–404.
- Umar H. (2003). *Studi Kelayakan Bisnis: Teknik Menganalisis Kelayakan Rencana Bisnis secara Komprehensif*, Ed ke-2. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Umni. (2011). *Pemanfaatan Tepung Sorghum (Sorghum bicolor L moench) pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Pangan dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Puteri (Skripsi yang tidak dipublikasikan)*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wiberg H, E. (2001). *Inorganic Chemistry*. San Diego: Academic Press
- Winarno, F. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. P.T. Gramedia Pustaka Utama.
- Yan MR, Andrew P, Gillian AW, John K, Elaine CR. (2017). *Snackbar* compositions and their acute glycemic and satiety effects. *Asia Pacific Journal Clinical Nutrition* 26(4), 624-629.
- Yanto, T., Karseno. & Purnamasari, M.M.D. (2015). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Jelly Drink. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 123–129.
- Yudhaswara R, Rizal A, Pratama R, Suryana A. (2018). Analisis kelayakan usaha produk olahan berbahan baku ikan nila (*Oreochromis niloticus*) (studi kasus di CV sakana indo prima Kota Depok). *Jurnal perikanan dan kelautan* 9(1), 104-111
- Yuliatmoko, W. (2007). *Efek Konsumsi Minuman Bubuk coklat Lindak Bebas Lemak terhadap Aktivitas Antioksidan dan Ketersediaan Hayati*, Tesis, Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Zyzelewicz, D., G. Budryn, J. Oracz, H. Antolak, D. Kre \_ Rgiel, and M. Kaczmarska. (2018). The effect on bioactive components and characteristics of chocolate by functionalization with raw cocoa beans. *Food Research International (Ottawa, Ont.)* 113:234–44. doi:10.1016/j.foodres.2018.07.017.