

DAFTAR PUSTAKA

- Asyik, N., & Ansi, A. (2018). Proses Pengolahan Sekunder Biji Kakao Menjadi Produk Olahan Kakao Setengah Jadi. *Prosiding Seminar Nasional Pangan Dan Perkebunan*, 43–47.
- Awangsih, W., & Juwitaningtyas, T. (2023). Penentuan Titik Kendali Kritis pada Proses Produksi Chocolate Bar di PT. Aneka Coklat Kakao Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 9(1), 13–17.
- Barisic, V., Subaric, D., Jasic, M., & Babic, J. (2019). Function of Food Additives in Chocolate Production. *Food in Health and Disease, Scientific-Professional Journal of Nutrition and Dietetics*, 8(2), 123–128.
- Fahrurrozi, Lisdiyanti, P., Ratnakomala, S., Fauziyyah, S., & Sari, M. N. (2020). *Teknologi Fermentasi dan Pengolahan Biji kakao*. LIPI Press.
- Farhanandi, B. W., & Indah, N. K. (2022). Karakteristik Morfologi dan Anatomi Tanaman Kakao (*Theobroma cacao* L.) yang Tumbuh pada Ketinggian Berbeda. *LenteraBio*, 11(2), 310–325.
- Hananingtyas, I. (2017). Bahaya Kontaminasi Logam Berat Merkuri (Hg) dalam Ikan Laut dan Upaya Pencegahan Kontaminasi pada Manusia. *Al-Ard: Jurnal Teknik Lingkungan*, 2(2), 38–45.
- Hasibuan, H. A., Lestari, E., & Lubis, N. N. (2020). Pembuatan Cokelat Dark dan Cokelat White Berbahan Cocoa Butter Substitute. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 37(1), 48–57.
- Herdhiansyah, D., Pangerang, A. M. R., Sakir, & Asriani. (2022). Kajian Proses Pengolahan Cokelat Batangan (Chocolate Bar) Di Pt Xyz Di Kota Kendari - Sulawesi Tenggara. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 24(1), 28–34.
- Herdiana, N., Suharyono, Erna, M., Yuliandri, P., & Anungputri, P. S. (2023). Penyuluhan dan Pelatihan Diversifikasi Olahan Ubi Ungu di Kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung. *Sawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Pembangunan Sosial, Desa Dan Masyarakat Volume*, 4(1), 1–5.
- Hermansyah, M., Pratikto, Soenoko, R., & Setyanto, N. W. (2013). Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP). *Jurnal Teknik Dan Manajemen Sistem Industri*, 1(1), 14–20.
- Ibrahim, O. O. (2020). Introduction to Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). *EC MICROBIOLOGY*, 16(3), 1–7.
- Indarti, E., Arpi, N., & Budijanto, S. (2013). Kajian Pembuatan Cokelat Batang Dengan Metode Tempering Dan Tanpa Tempering. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(1), 1–6.
- Indiarto, R., Subroto, E., & Sukri, N. (2021). The Chocolate *Conching* Technique and Its Impact on Physicochemical Properties: A Mini-Review. *International Journal of Emerging Trends in Engineering Research*, 9(6), 785–790.

- Jauda, R. La, Laoh, O. E. H., Baroleh, J., & Timban, J. F. J. (2016). Analisis Pendapatan Usahatani Kakao Di Desa Tikong, Kecamatan Taliabu Utara, Kabupaten Kepulauan Sula. *Agri-Sosioekonomi*, 12(2), 33–40.
- Khoidir, S. I. (2023). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Biji Kakao *Criollo*, *Forastero*, dan *Trinitario*: Review. *Journal of Comprehensive Science*, 2(3), 764–770.
- Muljawan, A. (2019). Struktur Organisasi Perguruan Tinggi yang Sehat dan Efisien. *Jurnal Tahdzibi: Manajemen Pendidikan Islam*, 4(2), 67–76.
- Mulyatina, Desreza, N., & Marwati, N. (2021). Pengaruh Pemberian Dark Chocolate Terhadap Skala Nyeri Menstruasi (Dismenorea Primer) Pada Remaja Putri. *Idea Nursing Journal*, 12(3), 15–20.
- Pal, M., Gebregabiher, W., & Singh, R. K. (2016). The role of Hazard Analysis Critical Control Point in food safety. *Beverage and Food World*, 43(4), 33–36.
- Perdana, W. W. 2018. Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agroscience*, 8(2), 231-267.
- Prasetyo, D. N., Raharjo, A., & Saryana, I. M. (2023). Proses Pengolahan Coklat di Desa Cau Tabanan. *Retona Jurnal Fotografi*, 3(1), 53–64.
- Pratidina, G. E., Santoso, H., & Prastawa, H. (2018). Perancangan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Sistem Jaminan Halal di UD Kerupuk Ikan Tenggiri Dua Ikan Jepara. *Industrial Engineering Online Journal*, 7(4).
- Ramlah, S., & Yumas, M. (2017). Pengaruh Formulasi dan Asal Biji Kakao Fermentasi Terhadap Mutu dan Citarasa Dark Chocolate. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 12(1), 58–75.
- Rauan, M. C. T. C., Kindangen, P., & Pondaag, J. J. (2019). Analisis Efisiensi Tata Letak (Layout) Fasilitas Produksi PT Tropica Cocoprime Lelema. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis, Dan Akuntansi*, 7(4), 5466–5475.
- Ristanti, E. Y., Suprpti, & Anggraeni, D. (2016). Karakteristik Komposisi Asam Lemak pada Biji Kakao dari 12 Daerah di Sulawesi Selatan. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11(1), 15–22.
- Rochmah, A. N., Zulfa, F., Suleman, D. P., Anandito, R. B. K., Nuary, R. B., & Maghfira, L. L. (2022). Inovasi Cokelat Couverture Dengan Penambahan Daun Kelor Dan Pemanis Alami Stevia Beserta Branding Kemasan Di Rumah Cokelat Bodag, Madiun. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(4), 1787–1794.
- Rusydah, M., & Utomo, Y. T. (2019). Analisis Manajemen Pengendalian Mutu Produksi pada Bakpiapia Djogja Tahun 2016 Berdasar Perencanaan Standar Produksi. *AT-TAUZI: Jurnal Ekonomi Islam*, 18(1), 47–72.
- Sabahannur, S., Alimuddin, S., Subaedah, S., & Faharuddin, F. Y. (2023). The

Effect of Cocoa Butter Substitute (CBS) Produced from Palm Kernel Oil and Virgin Coconut Oil (VCO) on The Quality of Milk Chocolate. *Research Square*, 1–19.

- Samanta, S., Sarkar, T., Chakraborty, R., Rebezov, M., Shariati, M. A., Thiruvengadam, M., & Rengasamy, K. R. R. (2022). Dark chocolate: An overview of its biological activity, processing, and fortification approaches. *Current Research in Food Science*, 5, 1916–1943.
- Saraswati, L. G. G., Suamba, I. K., & Parining, N. (2015). Faktor-faktor yang Berperan dalam Keputusan Konsumen Mengkonsumsi Produk Susu Bubuk Dancow Instant Enriched di Kota Denpasar. *E-Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata*, 4(4), 213–220.
- Sari, S. Y. (2021). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Strength (Kekuatan Yang Dimiliki Oleh Perusahaan): Lokasi, Pengetahuan, Infrastruktur Dan Modal Kerja (Literature Review Manajemen Pemasaran). *JEMSI: Jurnal Ekonomi Manajemen Sistem Informasi*, 2(4), 469–478.
- Sari, L., Nugroho, S. D., & Yulianti, N. (2023). Penerapan Hazard Analisis Critical Control Point pada Proses Produksi Udang Cooked Peeled Tail On di PT. X. *TMJ (Technomedia Journal)*, 7(2), 381–398.
- Senna, A. B. (2020). Pengolahan Pascapanen pada Tanaman Kakao untuk Meningkatkan Mutu Biji Kakao : Review. *Jurnal Triton*, 11(2), 51–57.
- Sigalingging, H. A., Putri, S. H., & Ifflah, T. (2020). Perubahan Fisik dan Kimia Biji Kakao Selama Fermentasi. *Jurnal Industri Pertanian (JUSTIN)*, 2(2), 158–165.
- Singh, D., Kumar, A., & Singh, A. (2018). HACCP in Clean Food Production : An Overview. *International Journal of Research - GRANTHAALAYAH*, 6(12),
- Subandrio, Nasori, A. S., Astuti, & Manalu, L. P. (2018). Aplikasi Proses Tempering Untuk Optimasi Titik Leleh Cokelat Hitam Produk Pengolahan Pintas. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3), 262–268.
- Surono, I. S., Sudibyo, A., & Waspodo, P. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Deepublish Yogyakarta
- Varzakas, T., & Tzia, C. (2015). Handbook of Food Processing Food Safety, Quality, and Manufacturing Processes Theodoros. In *Handbook of Food Processing*. CRC Press.
- Vatria, B. (2022). Review : Penerapan Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) sebagai Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. *MANFISH JOURNAL: Marine, Environment, and Fisheries*, 2(2), 104–113.
- Wijanarti, S., Rahmatika, A. M., & Hardiyanti, R. (2018). Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan (JNTT)*, 2(2), 210–220.
- Yuniarti, R., Azlia, W., & Sari, R. A. (2015). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Pembuatan Keripik Tempe. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 14(1), 86–95.