

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. (2018). Manajemen Produksi: Pengendalian Produksi. Bppe.
- Asriati, D. W., Thamrin, I., Ariyanti, M., & Ardiansyah, A. (2020). Pengaruh Penambahan Polifenol Terhadap Karakteristik Milk Chocolate Couverture Dan Analog. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(1), 83-96.
- Asriati, D. W., Wahyuni, W., Ramlah, S., Amalia, A. N., & Ristanti, E. Y. (2020). Karakteristik Kandungan Lemak Dan Asam Lemak Cokelat Compound Yang Terbuat Dari Oleogel Minyak Nabati Dan Cocoa Butter Substitute Dengan Oleogator Lemak Kakao. *Indonesian Journal Of Industrial Research*, 15(1), 74-82.
- Asyik, N., & Ansi, A. (2018). Proses Pengolahan Sekunder Biji Kakao Menjadi Produk Olahan Kakao Setengah Jadi. *Prosiding Seminar Nasional Pangan Dan Perkebunan*, 43–47.
- Braga, Soraia C.G.N. Et Al. 2018. "Study Of Volatile Profile In Cocoa Nibs, Cocoa Liquor And Chocolate On Production Process Using Gc × Gc-Qms." *Microchemical Journal* 141(2017): 353–61.
- David, J. H., & Tommy, P. (2011). Pengaruh Fermentasi Biji Kakao Terhadap Olahan Coklat Di Kalimantan Barat. *Jurnal Biopropal Industri*, 2(01).
- Devi, K. P. T., Suamba, I. K., & Artini, N. W. P. (2016). Analisis Pengendalian Mutu Pada Pengolahan Ikan Pelagis Beku Di Pt Perikanan Nusantara (Persero) Cabang Benoa Bali. *Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata (Journal Of Agribusiness And Agritourism)*, 5(1), 1-11.
- Engeseth, N. J., & Pangan, M. F. A. (2018). Current Context On Chocolate Flavor Development—A Review. *Current Opinion In Food Science*, 21, 84-91.
- 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.
- Fitriana, R., Sari, D. K., & Habyba, A. N. (2021). *Pengendalian Dan Penjaminan Mutu*. Wawasan Ilmu.
- Fransiskus, F., Sarungallo, R. S., & Bulu, L. (2018, July). Produksi Cokelat Padat Dari Biji Kakao Daerah Sikka (Ntt) Menggunakan Alginat Sebagai Pengemulsi. In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi* (Vol. 1, Pp. 53-57).
- Gutiérrez, T. J. (2017). State-Of-The-Art Chocolate Manufacture: A Review. *Comprehensive Reviews In Food Science And Food Safety*, 16(6), 1313-1344.
- Herdhiansyah, D., & Asriani, A. (2022). Kajian Proses Pengolahan Cokelat Batangan (*Chocolate Bar*) Di Pt Xyz Di Kota Kendari-Sulawesi Tenggara. *Agrotech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas*

Muhammadiyah Purwokerto, 24(1), 28-34.

- Herdhiansyah, D., & Asriani, A. (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.
- Herlina, E., Prabowo, F. H. E., & Nuraida, D. (2021). Analisis Pengendalian Mutu Dalam Meningkatkan Proses Produksi. *Jurnal Fokus Manajemen Bisnis*, 11(2), 173-188.
- Junais, I., Brasit, N., & Latief, R. (2018). Kajian Strategi Pengawasan Dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay Pt. Bogatama Marinusa. *Journal Of Fisheries Resources Utilization Management And Technology Universitas Diponegoro*, 2(5), 15-20.
- Khoidir, S. I. (2023). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Biji Kakao Criollo, Forastero Dan Trinitario. *Journal Of Comprehensive Science (Jcs)*, 2(3), 764-770.
- Nizori, A., Tanjung, O. Y., Ulyarti, U., Arzita, A., Lavlinesia, L., & Ichwan, B. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma Cacao* L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Bubuk Kakao. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(2), 129-138.
- Nizori, A., Tanjung, O. Y., Ulyarti, U., Arzita, A., Lavlinesia, L., & Ichwan, B. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma Cacao* L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Bubuk Kakao. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(2), 129-138.
- Nizori, A., Tanjung, O. Y., Ulyarti, U., Arzita, A., Lavlinesia, L., & Ichwan, B. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma Cacao* L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Bubuk Kakao. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(2), 129-138.
- Nuraeni, M. D. R. (2016). *Kajian Organoleptik Dan Fisiko Kimia Olahan Coklat Rasa Jahe Dengan Tempering Dan Tnpa Tempering* (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Oba, M. Y. (2023). *Kajian Lama Tempering Terhadap Karakteristik Sensori Dan Kadar Lemak Cokelat Batang Dengan Metode Couverture* (Doctoral Dissertation, Universitas Bosowa).
- Parinata, D., & Puspaningtyas, N. D. (2022). Studi Literatur: Kemampuan Komunikasi Metematis Mahasiswa Pada Materi Integral. *Jurnal Ilmiah Matematika Realistik*, 3(2), 94-99.
- Putri, D. O., Mardawati, E., & Putri, S. H. (2019). Perbandingan Metode Degumming Cpo (Crude Palm Oil) Terhadap Karakteristik Lesitin Yang Dihasilkan. *Jurnal Industri Pertanian*, 1(3).
- Qin, Yao, Song, Dongjin, Chen, Haifeng, Cheng, Wei, Jiang, Guofei, & Cottrell, Garrison. (2017). A Dual-Stage Attention-Based Recurrent Neural Network For Time Series Prediction. Arxiv Preprint

Arxiv:1704.02971

- 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., Yumas, M., & Wahyuni, W. (2020). Karakteristik Pangan Fungsional Dari Pasta Dan Bubuk Kakao (Characteristics Of Functional Foods From Cocoa Liquor And Cocoa Powder). *Indonesian Journal Of Industrial Research*, 15(2), 12-26.
- Rauan, C. M. 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).
- Rifqi, M. (2021). Pengaruh Proses Conching Terhadap Sifat Fungsional Cokelat (Cacao Theobroma Cacao L.). *Edufortech*, 6(1), 26-31.
- 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.
- 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.
- 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.
- Senna, A. B. (2020). Pengolahan Pascapanen Pada Tanaman Kakao Untuk Meningkatkan Mutu Biji Kakao. *Jurnal Triton*, 11(2), 51-57.
- Shafi, Farah & Reshi, Monica & Bashir, Iqra. (2018). Chocolate Processing.
- Sigalingging, H. A., Putri, S. H., & Iflah, T. (2020). Perubahan Fisik Dan Kimia Biji Kakao Selama Fermentasi (Ph Tumpukan Biji, Kadar Air, Indeks Fermentasi, Kadar Abu Dan Uji Grade Biji). *Jurnal Industri Pertanian*, 2(2).
- Siswanto, Y., & Simangunsong, H. F. (2023). Pembibitan Tanaman Coklat (Theobroma Cacao L.) Secara Organik. *Penerbit Tahta Media*.
- Utami, R. R. (2018). Antioksidan Biji Kakao: Pengaruh Fermentasi Dan Penyangraian Terhadap Perubahannya (Ulasan). *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 75-85.
- Wahidin, Tamrin, Danggi E. 2017. Pengaruh Bahan Penyusun Produk Cokelat Batangan Terhadap Waktu Leleh Dan Uji Organoleptik. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*. 1(2):285-297

- Wahjono, S. I. (2022). Struktur Organisasi. *Universitas Muhammadiyah Surabaya*, 4, 1-18.
- Wiguna, P. A., Aji, M. P., & Yulianto, A. (2014). Sifat Mekanik Komposit Cokelat Batang Dengan Filler Biji Mete. *Indonesian Journal Of Mathematics And Natural Sciences*, 37(2), 141-145.
- Yana, S. (2015). Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti Pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar. *Industrial Engineering Journal*, 4(1).
- Yumas, M. (2021). Fermentasi Singkat Biji Kakao Menggunakan Kultur Campuran Jenis Bionka. *Indonesian Journal Of Industrial Research*, 16(2), 59-69