

DAFTAR PUSTAKA

- A'la, N., Nurmalina, R., & Suprehatin. (2024). Sikap dan Preferensi Konsumen Terhadap Kopi Arabika Gayo. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 12(1), 120-130.
- Ainun, N., Wahida, A., & Maming, R. (2023). Pentingnya Peran Logo Dalam Membangun Branding Pada UMKM. *Jurnal Ekonomi & Ekonomi Syariah Vol.6(1)*.
- Alshekhli, O., Foo, D. C., Hii, C. L., & Law, C. L. (2011). Process simulation and debottlenecking for an industrial cocoa manufacturing process. *Food and Bioproducts Processing Vol. 89(4)*, 528-536.
- Amraini, S. Z., Ronaldo, H., Hermanto, Kurniawan, N., & Zulfansyah. (2011). Review Teknologi Proses Pengolahan Kakao. *STU*.
- Anggraeni, L. D., & Komariah, K. (2019). Mochi Dengan Substitusi Tepung Ketan Hitam (Meningkatkan Potensi Bahan Pangan Lokal). *Jurnal Kependidikan Penelitian Inovasi Pembelajaran*.
- Aprillia, D. N., & Suryadarma, P. (2020). Pemanfaatan Biji Kakao dalam Pembuatan Olahan Selai Cokelat. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 445-450.
- Aprillia, D. N., & Suryadarma, P. (2020). Pemanfaatan Biji Kakao dalam Pembuatan Olahan Selai Cokelat. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat Vol 2(3)*, 445–450.
- Ardhayanti, R., & Widyaishwara. (2020). *Panen dan Pasca Panen Kakao*. Batangkaluku: Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP).
- Botutihe, F., Kusumaningrum, M. Y., & Jambang, N. (2020). Strategi Pemenuhan Syarat Mutu Standar Nasional (SNI) Biji Kakao Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 21 No. 3*, 191-202.
- Danarko, I., & Hawari, I. (2022). Pengaruh konsumsi coklat hitam dengan peningkatan fungsi memori verbal pada mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Tarumanagaraangkatan 2018-2019. *Tarumanagara Medical Journal Vol. 4, No. 1*, 87-92.
- Dewi, D. L., Fadli, M., & Junaidi, R. (2024). Pengaruh Variasi Menu, Cita Rasa Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Coffe Pekanbaru. *Jurnal Daya Saing*, 9(1), 70-77.
- Dewi, K. H., Zuki, M., & Subagio, M. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Penyangraian Nibs Terhadap Mutu Bubuk Coklat. *Jurnal Agroindustri*, 2(1), 41-52.
- Erfandi, D., & I.Juarsah. (2014). Teknologi Pengendalian Pencemaran Logam Berat Pada Lahan Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Fahrurrozi, Lisdiyanti, P., Ratnakomala, S., Fauziyyah, S., & Sari, M. N. (2020). *Teknologi Fermentasi dan Pengolahan Biji Kakao*. Jakarta: LIPI Press.
- Fahrurrozi, Lisdiyanti, P., Ratnakomala, S., Fauziyyah, S., & Sari, M. N. (2020). *Teknologi Fermentasi dan Pengolahan Biji Kakao*. Jakarta: LIPI Press.
- Fitriani Nur, U., Yusuf, M., Pirman, Syahriati, & Rahmiah, S. (2020). Physicochemical, antioxidant and sensory properties of chocolate spread fortified with jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) flour. *Food research 4 (6)*, 2147-2155.

- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komiditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12).
- Hadi, A., & Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh Penambahan Bubuk Cokelat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *Journal Aceh Nutrition* 1(2), 121.
- Hadi, A., & Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh Penambahan Bubuk Cokelat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 121-129.
- Hartono, Y., Sugiyono, & Wulandari, N. (2018). Formulasi dan Peningkatan Sifat Kelarutan Minuman Serbuk Cokelat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 29(2)*, 185-194.
- Hartuti, S., Juanda, & Khathir, R. (2020). UPAYA PENINGKATAN KUALITAS BIJI KAKAO (*Theobroma Cacao L.*) MELALUI TAHAP PENANGANAN PASCAPANEN (ULASAN). *Jurnal Industri Hasil Perkebunan Vol.15(2)*.
- Haryanti, R., Karwur, F. F., Lewerrisa, K. B., & Ranimpi, Y. Y. (2014). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Warna Minyak Goreng Di Salatiga. *Research Economics & Business 3rd Festival*.
- Herlina, E., Prabowo, F. H., & Nuraida, D. (2021). Analisis Pengendalian Mutu Dalam Meningkatkan Proses Produksi. *Jurnal Fokus Manajemen Bisnis* 11(2), 173-188.
- Ifmalinda, Saputra, E., & Cherie, D. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Mutu Kakao (*Theobroma cacao L.*) Varietas Klon BL 50 Pasca Fermentasi. *Jurnal Industri Teknologi Pertanian Vol.17(2)*.
- Jufrizen, & Hadi, F. P. (2021). Pengaruh Fasilitas Kerja dan Disiplin Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Melalui Motivasi Kerja . *Jurnal Sains Manajemen Vol.7(1)*.
- Pracaya, & Kahono, P. (2019). *Budi Daya Kakao*. Jakarta: PT Sunda Kelapa Pustaka.
- Priantari, I., & Dharmawan, A. (2021). Karakterisasi Kopi Arabica (*Coffea arabica*) Varietas Komasti dan Andungsari dengan Level Sangrai. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*, 10(1), 33-41.
- Purwanto, E. H., Iflah, T., & Aunillah, A. (2020). Pengaruh Alkalisasi Nib Kakao terhadap Kandungan Kimia dan Warna Bubuk Kakao. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-8*.
- Putra, A. P. (2016). Analisis Pengaruh Modal Tetap, Tenaga Kerja, Modal Kerja, Lama Usaha dan Status Kepemilikan Aset Bangunan terhadap Tingkat Produksi pada Usaha Restoran dan Cafe Di Kota Malang. *Jurnal Universitas Brawijaya Malang, Vol. 5-8*.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 7(2), 124-131.
- Restuti, A. N., Yulianti, A., Oktafa, H., Alfafa, D. S., Yani, F. N., Kurniawati, M., & Wulandari, P. (2019). Analisis Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Minuman Cokelat (*Theobroma cacao L.*). *Seminar Nasional INAHCO (Indonesian Anemia & Health Conference)*.

- Rosniati, & Kalsum. (2018). Pengolahan Kakao Bubuk Dari Biji Kakao Fermentasi dan Tanpa Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan Vol.13:2*, 107-116.
- Rukmana, H. R., & Yudirachman, H. H. (2016). *Untung Selangit Dari Agribisnis Kakao*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sabahannur, S., Syam, N., & Alimuddin, S. (2019). *Teknologi Fermentasi Biji Kakao*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Saputro, W. A., & Helbawanti, O. (2020). Produktivitas Tanaman Kakao Berdasarkan Umur di Taman Teknologi Pertanian Nglanggeran. *Jurnal Paradigma Agribisnis Vol 3(1)*, 7-15.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bandung: IPB Press.
- Soejana, F. A. (2020). Pengendalian Mutu Proses Produksi Gula di PT. Perkebunan Nusantara X Pabrik Gula Gempolkrep, Mojokerto. *Jurnal Industri Teknologi Pertanian Vol.14(2)*.
- Widayat, H. P. (2013). Perbaikan Mutu Bubuk Kakao Melalui Proses Ekstraksi Lemak dan Alkalisasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. (5) No.2*.
- Widyantari, A. A. (2023). Proses Fermentasi Terhadap Pengolahan Kakao Menjadi Produk Bahan Pangan. *Jurnal Widya Biologi Vol. 13(2)*.
- Wijanarti, S., Rahmatika, A. M., & Hardiyanti, R. (2018). Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan, 2(2)*, 212 - 222.
- Wijaya, M. (2020). *Kakao Fisiologi Tumbuhan dan Biokimia*. Makassar: Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.
- Yana, S. (2015). Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar. *Malikussaleh Industrial Engineering Journal Vol. 4(1)*, 17-23.