

DAFTAR PUSTAKA

- Aprillia, D. N., & Suryadarma, P. (2020). Pemanfaatan Biji Kakao dalam Pembuatan Olahan Selai Cokelat. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (Pim)*, 2(3), 445-450.
- Ariyanti, M., Rosniati, R., Yumas, M., Wahyuni, W., & Indriana, D. (2021). Kandungan Asam Amino dan Asam Lemak Kakao Bubuk Tidak Fermentasi dengan Perlakuan Penyangraian Uap Panas Suhu Rendah. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(2), 70-82.
- Asyik, N., & Ansi, A. (2018). Proses Pengolahan Sekunder Biji Kakao Menjadi Produk Olahan Kakao Setengah Jadi. *Prosiding Seminar Nasional Pangan Dan Perkebunan*, 43–47.
- Ayuni, S. (2021). *Pengelolaan Limbah Industri Tempe Rumah Tangga di Kecamatan Meurebo Kabupaten Aceh Barat* (Doctoral Dissertation, Universitas Teuku Umar).
- 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, Bisma Wahyu, & Indah, Novita Kartika. (2022). Karakteristik Morfologi dan Anatomi Tanaman Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Yang Tumbuh Pada Ketinggian Berbeda. *Lenterabio: Berkala Ilmiah Biologi*, 11(2), 310–325.
- Fitri Permanasari. 2016. Hygiene Sanitasi Di Pabrik Mie “Tjap Tiga Anak” Desa Wlahar Kulon Kecamatan Patikraja Kabupaten Banyumas Tahun 2016. Karya Tulis Ilmiah. Purwokerto: Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Semarang Jurusan Kesehatan Lingkungan.
- Gammahendra, F., Hamid, D., & Riza, M. F. (2014). Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Efektivitas Organisasi. *Jurnal Administrasi Bisnis (Jab)*, 7(2), 1–10.
- Hartari, Widia Rini, Maryanti, Maryanti, & Undadraja, Bigi. (2021). K Kajian Gula Reduksi Menjadi Alkohol Dari Tandan Kosong Kelapa Sawit Dengan Simultaneous Saccharification And Fermentation (Ssf). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 21(1), 9–15.

- 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.
- 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.
- Kementerian Kesehatan Ri. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta: Kementerian Kesehatan Ri.
- Kementrian Perindustrian. 2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices). Jakarta: Kementrian Perindustrian
- Khoidir, S. I. (2023). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Biji Kakao Criollo, Forastero Dan Trinitario. *Journal Of Comprehensive Science (Jcs)*, 2(3), 764-770.
- Mahardika, K. B. D. (2022). Proses Produksi Organic Dark Chocolate 73% Di Pt. Cau Coklat Internasional, Tabanan-Bali.
- Maulana, Y. S. (2018). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Pabrik Pt Sung Chang Indonesia Cabang Kota Banjar. *Jurnal Ilmiah Adbis (Administrasi Bisnis)*, 2(2), 211-222.
- Muljawan, A. (2019). Struktur Organisasi Perguruan Tinggi Yang Sehat Dan Efisien. *Jurnal Tahdzibi: Manajemen Pendidikan Islam*, 4(2), 67–76.

- Ngatirah, N., Nurjanah, D., & Dharmawati, N. D. (2024). Pelatihan Pengolahan Buah Kakao Menjadi Biji Kakao Kering Terfermentasi Untuk Meningkatkan Kualitas Produk. *Jmm (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(1), 289-302.
- Pamukti, K. B., & Juwitaningtyas, T. (2021). Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri Dan Higiene Karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 45-56.
- Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 10 Tahun 2023 Tentang Penerapan Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan Di Sarana Produksi Pangan Olahan
- Permenkes Ri Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Pt Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten The Description Of Food Sanitation And Hygiene At Pt Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Open Access Under Cc By–Sa License*, 291-299.
- Raihanah, N. 2018. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Coklat Batang (Bar) Berdasarkan Kebutuhan Konsumen Di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia (Ppkk) Jember (Doctoral Dissertation, Universitas Brawijaya).
- Ramlah, S., & Barra, A. L. S. (2018). Karakteristik Dan Citarasa Cokelat Putih Dari Lemak Kakao Non Deodorisasi Dan Deodorisasi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 117-125.
- 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.
- Rifqi, M. (2021). Pengaruh Proses Conching Terhadap Sifat Fungsional Cokelat (Cacao Theobroma Cacao L.). *Edufortech*, 6(1), 26-31.
- 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.
- Rosyidi, M. R. (2018). Analisa Tata Letak Fasilitas Produksi Dengan Metode Arc, Ard, Dan Aad Di Pt. Xyz. *Waktu: Jurnal Teknik Unipa*, 16(1), 82-95.

- 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.
- Senna, A. B. (2020). Pengolahan Pascapanen Pada Tanaman Kakao Untuk Meningkatkan Mutu Biji Kakao : Review. *Jurnal Triton*, 11(2), 51–57.
- Shafi, F., Reshi, M., Bashir, I., & Bashir, I. (2018). Chocolate Processing. *International Journal Of Advanced Biological Research*, 8(3), 408-419.
- Sigalingging, H. A., Putri, S. H., & Iflah, T. (2020). Perubahan Fisik Dan Kimia Biji Kakao Selama Fermentasi. *Jurnal Industri Pertanian (Justin)*, 2(2), 158–165.
- 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. Yogyakarta: Deepublish.
- Sutrisno, A. D. (2018). Karakteristik Cokelat Filling Kacang Mete Yang Dipengaruhi Jenis Dan Jumlah Lemak Nabati. *Pasundan Food Technology Journal (Pftj)*, 5(2), 91-101.
- Tambunan, S., Sebayang, N. S., & Sari, D. S. P. (2021). Fermentasi Biji Kakao (Theobroma Cacao L.) Di Kabupaten Aceh Tenggara. *Altifani Journal: International Journal Of Community Engagement*, 2(1), 13.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. 2012

- Varzakas, T., & Tzia, C. (2015). Handbook Of Food Processing Food Safety, Quality, And Manufacturing Processes Theodoros. In *Handbook Of Food Processing*. Crc Press
- Verawati, V. S. (2021). *Variasi Substitusi Tepung Biji Kakao dan Tepung Kulit Biji Kakao Pada Olahan Brownies Ditinjau Dari Sifat Fisik Dan Daya Terima* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- 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.
- Wiyantoko, B. (2020). Perbandingan Metode Uji Penentuan Kadar Lemak Dan Kadar Air Dalam Sampel Bubuk Kakao Di Pt Kalla Kakao Industri.
- Yasmin, Y., Purwanto, E. H., & Erika, C. (2023). Studi Tentang Perubahan Warna Selama Proses Pengolahan Biji Kakao Menjadi Cokelat Batang Jenis Dark Chocolate. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4), 501-506.
- Zulputra, R. (2022). *Skripsi: Pengaruh Jenis Kakao Dan Wadah Fermentasi Terhadap Kualitas Biji Kakao* (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Lampung).