

DAFTAR PUSTAKA

- Abriyani, E., Sephia, R. A., Srifitriani, E., Lustianah, T., & Azzahra, S. K. (2023). Analisis Kadar Kafein Kopi, Teh, Dan Coklat Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 2(1), 7-15.
- Abriyani, E., Sephia, R. A., Srifitriani, E., Lustianah, T., & Azzahra, S. K. (2023). Analisis Kadar Kafein Kopi, Teh, Dan Coklat Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 2(1), 7-15.
- Afoakwa, E. O. (2010). *Chocolate Science and Technology*. John Wiley & Sons Ltd Publications. England.
- Aimuni, N. (2024). *Pengaruh Rasio Cokelat dengan Dadiah terhadap Kualitas Sensori Praline Dadiah* (Doctoral dissertation, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan). Aksara Pratama.
- Al Munawar, M. S., Rohmah, M., Rahmadi, A., & Rachmawati, M. (2023). Penerapan sistem jaminan produk halal pada UMKM untuk meningkatkan daya saing produk. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 4(1), 165-176.
- Ali, M. (2016). Konsep makanan halal dalam tinjauan syariah dan tanggung jawab produk atas produsen industri halal. *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah*, 16(2), 291-306.
- Amalia, S. dkk. (2023). Analisis Pengaruh Sektor Industri Pangan Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Di Indonesia Tahun 2001-2022. *WELFARE Jurnal Ilmu Ekonomi*, 4(1), 31-41.
- Amin, M. (2010). *Fatwa Produk Halal Melindungi dan Menentramkan*, Jakarta: Pustaka Jurnal Halal
- Anonim. (2022). *Mesh to Micron Conversion Table*. Ecologics Enviromental System
- Apriyanto, M. (2020). Evaluasi Sensori Produk Coklat Batangan Berbahan Baku Biji Kakao Kering Pada Berbagai Perlakuan Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 53-59.
- Apriyanto, M., Sutardi, S., Supriyanto, S., & Harmayani, E. (2017). Fermentasi Biji Kakao Kering Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*, *Lactobacillus lactis*, dan *Acetobacter aceti*. *Agritech*, 37(3), 302-311.

- Apriyantono, A. (2007). Pengetahuan Bahan Haram dan Syubhat. Jakarta:
- Apriyantono, A. 2005. Masalah Halal : Kaitan antara Syar'i, Teknologi dan Sertifikasi. Penerbit PT Kiblat Buku Utama. Bandung
- Aris, S. E., Jumiono, A., Akil, S., Teknologi, M., & Bogor, U. D. (2020). Identifikasi titik kritis kehalalan gelatin 1. *Jurnal Pangan Halal*, 2, 17–22.
- Arisanti, B. (2022). Konsep Produksi Pangan yang Baik pada Pembuatan Opak Gambir Rasa Jahe di UKM.
- Asdi, A., Abdullah, I., & Pahira, P. (2019). Analisis Tata Letak Fasilitas Produksi Pada Proses Produksi Mie Telor Ud Sumber Rezeki Di Kota Makassar. *Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan*, 8(4).
- Asheri, V. P. (2014). Analisis Nilai Tambah Cokelat Batangan (Chocolate Bar) di Pipiltin Cocoa, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- 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. (2020). Proses Pengolahan Sekunder Biji Kakao Menjadi Produk Olahan Kakao Setengah Jadi. In *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis* (pp. 43-47).
- Ayal, M. R. (2023). Pengaruh Penambahan Pasir Gunung Terhadap Nilai CBR Tanah Lempung Pada Ruas Jalan Taeno Atas Kota Ambon. *Jurnal Simetrik*, 13(1), 704-710.
- Beckett, S. (2009). *Industrial Chocolate Manufacture and Use* 4th Edition. UK: Blackwell Publishing Oxford.
- Biro Hukum dan Humas BPOM. (2014). Kandungan Babi pada Produk Pangan Bourbon dan Cadbury. *Siaran Pers*. Jakarta
- Boga, H. P. S. T. Pengetahuan Makanan Halal Untuk Meningkatkan Minat Beli Produk
- Botutihe, F., Kusumaningrum, M. Y., & Jambang, N. (2020). Strategi Pemenuhan Syarat Mutu Standar Nasional Indonesia (Sni) Biji Kakao Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(3), 191-202.
- Buckle, K.A. 2010. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Danawira, A. (2019). Pengaruh differensiasi produk dan kualitas pelayanan terhadap keputusan pembelian makanan cepat saji Richeese factory Rempoa. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 9(1), 76-87.
- Diana, H., Yerizam, M., & Junaidi, R. (2020, November). Uji Performansi Disk Mill Dan Vibrating Screen (Discreen) Dalam Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). In *Prosiding Seminar Mahasiswa Teknik Kimia* (Vol. 1, No. 1).
- Endang, S., & Jumiono, A. (2020). Faktor-Faktor Pasca Panen Yang Memengaruhi Mutu Kakao. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 2(2), 73-78.
- Fahrurrozi, P. L., 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: Berkala Ilmiah Biologi*, 11(2), 310-325.
- Fuad, A. M. (2016). *Karakteristik fisik daging sapi bali pascarigor yang dimarinasi theobromin pada level dan lama marinasi yang berbeda* (Doctoral dissertation).
- Gu, Xiaosi, Hof, Patrick R., Friston, Karl J., & Fan, Jin. (2013). Anterior insular cortex and emotional awareness. *Journal of Comparative Neurology*, 521(15), 3371–3388.
- Habibi, N. A. (2022). Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Produsen Kecap. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia* p-ISSN, 2655, 6227.
- Hadi, N. S. (2020, May). Peran Coklat dalam Penanganan Stress Saat Work From Home dan Kesehatan Mata Saat Terpapar Radiasi Online. In *Prosiding Seminar Nasional Hardiknas* (Vol. 1, pp. 65-70).
- Hajar, S., Saragih, B., & Sumarna, D. (2019). Pengaruh Metode Pengolahan Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Mutu Sensoris Cokelat Batangan.
- Halmia, H. (2021). Studi Pembuatan Dark Chocolate Dengan Penambahan Bahan Pengisi Biji Kenari Kering (*Canarium indicum* L.) Terhadap Uji Organoleptik Dan Sifat Fisikokimia Produk= *Study of Making Dark Chocolate with the Addition of Dried Canarium Nut (Canarium indicum L.) as Filler on the Physicochemical and Organoleptic Properties of the Product* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).

- Hanafie, A., Haslindah, A., Septiani, A., & Hidayat, M. F. (2020). Pengembangan produk kemasan ikan kering dengan metode quality function deployment (QFD)(Studi kasus pada nelayan di Kab. Pangkep). *J. Ind. Eng. Manag*, 1(1), 6-9.
- Handoko, H.T. (2016). *Dasar- Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Jilid I. BPFE Yogyakarta: Yogyakarta.
- Hariyadi, P., & Hartari, A. (2014). Pembersihan, Sortasi, dan Grading. *Artikel Universitas Terbuka*.
- Hariyadi, P., dan Hartari, A. (2014). Pembersihan, Sortasi, dan Grading. *Artikel Universitas Terbuka*
- Hartati, R. (2019). Peran Negara Dalam Pelaksanaan Jaminan Produk Halal. *ADIL: Jurnal Hukum*, 10(1)
- Hartuti, S., Juanda, J., & Khatir, R. (2020). Upaya Peningkatan Kualitas Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Melalui Tahap Penanganan Pascapanen (Ulasan). *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(2), 38-52.
- Hatta, H., & Laboko, A. (2021). *Sifat Fiskokimia Pasta Cokelat:(Dengan Penambahan Lemak Kakao Dan Minyak Sawit)*. CV Cahaya Arsh Publisher & Printing.
- Hazma, S. (2019) Penerapan Pasal 36, Undang-Undang Bahasa Pada Merek Cokelat Kudapan Produk Dalam Negeri Di Bandung.
- 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.
- Hermanto, S., Muawanah, A., & Wardhani, P. (2010). Analisis tingkat kerusakan lemak nabati dan lemak hewani akibat proses pemanasan.
- Hii C.L., Abdul, R. R., Jinap, S., & Che, M. Y.B. (2006). Quality of Cocoa Beans Dried Using a Direct Solar Dryer at Differment Loading. *Jurnal of Science of Food anf Agriculture*.
- Hřivna,L., Machálková, L., Bureřova, I., Nedomová, S., Gregor, T. 2021. Texture, color, and sensory changes occurring in chocolate bars with filling during storage. *WILEY, Food Science & Nutrition*, 9, 4863-4873
- Hulu, F. N. (2018). Analisis perbandingan tingkat akurasi timbangan digital dan manual sebagai alat pengukur berat badan anak. *Jurnal Ilmu Komputer Dan Bisnis*, 9(1), 1864-1868.

- Ilmia, A., & Ridwan, A. H. (2023). Tafsir Qs. Al-Baqarah Ayat 168 dan Korelasinya Dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(2), 193-202
- Iqbal, M. (2010). Ramadhan dan Pencerahan Spiritual. Jakarta: PT. Gelora Islam, 8(1), 121-162.
- Isyanti, M., Sudibyo, A., Supriatna, D., & Suherman, A. H. (2015). Penggunaan Berbagai Cocoa Butter Substitute (CBS) Hasil Hidrogenasi dalam Pembuatan Cokelat Batangan. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 32(01), 33-44.
- Jassin, E., & Isma, Y. (2014). Efektifitas Kinerja Mesin Ball Mill Pada Formula Cokelat Berdasarkan Perbandingan Suhu dan RPM (Rotation Per Minute). *Jurnal Galung Tropika*, 3(2).
- Kadju, T., Pare, K. O. J., Sanbein, M. A. S. L., Mbejo, M. G. B., Bae, A. S. D. P., Sareng, K. S. K., ... & Elu, A. R. A. (2022). Pemanfaatan Biji Kakao dalam Pembuatan Olahan Cokelat Di Desa Kotowuji Barat. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, 1(5), 11-15. Forastero dan Trinitario. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 2(3), 764-770.
- Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.
- Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.
- Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 944 Tahun 2024 Tentang Perubahan Atas Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 Tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal.
- Khanifah, F., & Susanto, A. (2021). Uji kualitatif flavonoid, alkaloid, tanin pada kombinasi kunyit (*Curcuma longa*) Coklat (*Theobroma cacao* L). *Jurnal Ilmiah Berkala Sains dan Terapan Kimia*, 15(1), 1-9.
- Khoidir, S. I. (2023). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Biji Kakao Criollo,
- Khurmain, R. F. A. (2018). Analisis Faktor Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Terhadap Keputusan Pembelian Cokelat Batangan Merek Silverqueen pada Pasar Swalayan Di Kota Surakarta.

- Lakitan, B. (2014). Identifikasi teknologi yang relevan untuk mendukung diversifikasi usaha petani dan diversifikasi konsumsi pangan di Indonesia. *Teknovasi Indonesia*, 3(1), 49-61.
- Lipp E.M., and Anklam, E. 1998. Review of Cocoa Butter and Alternative Fats for Use in Chocolate – Part A. Compositional Data Food Chemistry, 62(1). 73-97.
- Loppies, J. E., Yumas, M., & Rejeki, E. S. (2018). Rancangan Instalasi Regulator Otomatis untuk Tungku Penyangraian Kopi dan Kakao. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 129-137.
- Mardesci, H. (2013). Pangan Halal dan Cara Memilih Produk Kemasan Yang Aman dan Halal. *Jurnal Teknologi Pertanian*
- Masbaitun, H., Septi, W., & Siti, R.G., (2015). Teknologi Fermentasi Kakao Kualitas Kakao Kualitas Ekspor di Papua. Papua.
- Mierza, V., Zakiyah, W., Mukti, G. I., Urbaningrum, L. M., & Nafis, A. (2022). Literatur Review: Standarisasi Teobromin. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling (JPDK)*, 4(6), 11829-11837.
- Milinda, I. R., Dieny, F. F., Noer, E. R., & Ayustaningwarno, F. (2021). Analisis sifat fisik, organoleptik dan kandungan asam lemak pada tempe mete dan tempe kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(4), 119-126.
- Mochtar, S. A. (2018). Perancangan dan Kalibrasi Timbangan Digital. ReTII.
- Mulyono, D. (2017). Harmonisasi Kebijakan Hulu-Hilir Dalam Pengembangan Budidaya dan Industri Pengolahan Kakao Nasional. *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik*, 7(2), 185-200.
- Mushollaeni, W., Tantal, L., & Praing, D. L. (2022). Pengolahan coklat praline isi tempe dari kacang tunggak, kacang koro benguk dan kacang merah. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2), 271-280.
- Muzakki, F. R. (2021). Konsep Makanan Halal dan Thayyib Terhadap Kesehatan Dalam Al-Qur'an (Analisis Kajian Tafsir Tematik). [Skripsi]. Program Studi Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir, Fakultas Ushuluddin, Institut Perguruan Tinggi Ilmu Al-Qur'an.
- Nasrullah, N. (2012). Perancangan Alat Peleleh Cokelat Untuk Industri Rumah Tangga. *Jurnal Teknik Mesin*, 9(1), 1-7.
- 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.
- Nur, F. (2021). Jaminan Produk Halal di Indonesia Terhadap Konsumen Muslim. *Likuid Jurnal Ekonomi Industri Halal*, 1(1), 43-54
- Nurjannah, S. (2023). Produksi dan Pemasaran Stik Cokelat Dari Kulit Pangsit dan Roti Tawar (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Pamukti, K. B., & Juwitaningtyas, T. (2021). Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri Dan Higiene Karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 45. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i2.4550>
- Permana, R.M.R. (2024). Data Jumlah Penduduk Indonesia Menurut Agama pada Semester I/2024. <https://dataindonesia.id/varia/detail/data-jumlah-penduduk-indonesia-menurut-agama-pada-semester-i2024>
- Pramesthi, S. D. R. (2019). Pengaruh Penyimpanan Tepung Kuning Telur Terhadap Kemampuan Emulsifier Yang Diaplikasikan Pada Mayonnaise (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Pratiwi, I. Y., & Sodik, M. A. (2018). Dampak Positif dan Negatif Meminum Kopi.
- Putra, J. (2023). Gudang Bahan Setengah Jadi: Mengelola Inventori dalam Proses Produksi.
- Putri, E. P. (2022). Penyuluhan Strategi Pengembangan Bisnis Umkm Desa Minggirsari, Kecamatan Kanigoro, Kabupaten Blitar, Provinsi Jawa Timur. In *PSHPM: Prosiding Seminar Hasil Kegiatan Pengabdian Masyarakat* (Vol. 1, No. 1, pp. 204-212).
- Putro, W. C., Subroto, E., & Indarto, R. (2023). Kajian Sifat Fisikokimia Cokelat Batang dengan Penambahan Cocoa Butter Alternative Hasil Gliserolisis Campuran Minyak Kelapa dan Palm Stearin. In *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian* (Vol. 4, No. 1, pp. 740-757).
- Rahayu, N. (2019). E-modul biologi Kelas XII: Metabolisme.
- 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.
- Rifqi, M. (2021). Pengaruh proses conching terhadap sifat fungsional cokelat (Cacao theobroma cacao L.). *EDUFORTECH*, 6(1), 26-31.
- Shalahuddin, M. A. (2024). Evaluasi dan implementasi sistem jaminan produk halal (sjph) pada produk frozen food dimsum di cv Indomitra Cipta pangan

- Tangerang (Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Simanjuntak, K. (2012). Peran antioksidan flavonoid dalam meningkatkan kesehatan. *Bina Widya*, 23(3), 135-140.
- Sondakh, R. C., Kusrianti, N., & Astri, F. (2021). pendampingan pembuatan kreasi coklat untuk pengembangan industri rumahan Desa Ginunggung, Kabupaten Tolitoli. *Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 132-138.
- Sudaryanto, E., Suryanto, A., & Pramono, S. A. (2022). Penerapan Sistem Pemantauan Kelembapan dan Suhu Laboratorium Dengan Metode Constrained Application Protocol (CoAP). *Teodolita: Media Komunikasi Ilmiah di Bidang Teknik*, 23(1), 56-61.
- Sukh, J. (2020). *Queen of Darkness Medusa Dalam Pembuatan Chocolate Showpiece* (Doctoral dissertation, Poltekpar NHI Bandung).
- Sunarso, A. A. H. (2024). Inovasi Rasa Coklat Yang Khas Dengan Proses Fermentasi Biji Kakao
- Susaty, J. H. (2016). Perbedaan pengaruh pengolesan dan perendaman alkohol 70% terhadap penurunan angka hitung kuman pada alat kedokteran gigi. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 2(2), 160-164.
- Sutarsi, S., Rhosida, E., & Taruna, I. (2016). Penentuan tingkat sangrai kopi berdasarkan sifat fisik kimia menggunakan mesin penyangrai tipe rotari.
- 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.
- Talbot. 1999. The effects of shear and temperature history on the crystallisation of chocolate, *Journal of American Oil and Chemical Society*, 76, 677-685.
- Tampai, Y.S., Sumarauw, J.S.B., & Pondaag, J.J. (2018). Implementation of Quality Control on Clean Water Production in PT. Air Manado. *Jurnal EMBA*, 5(2), 1644–1652.
- Triastuti, U. Y., & Susanti, R. A. (2021). Inovasi Pembuatan Praline Isi Manisan Kering Belimbing Dengan Penambahan Bubuk Daun Kersen. *Garina*, 13(2), 130-141.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

- Wahyudi, T, Pujiyanto & Misnawi. (2015). Kakao: Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan dan Perdagangan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98-112.
- 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.
- Windhab, E.J., (2009). Tempering in: Beckett S. T. , *Industrial chocolate manufacture and use*. 2nd Edition. Springer-Science Business Media, B.V
- Wiryowidagdo, S. (2006). Tanaman Obat untuk Penyakit Jantung, Darah Tinggi, dan Kolesterol. AgroMedia.
- Yulia, Lady. (2015). Strategi Pengembangan Industri Produk Halal. *Jurnal Bimas*
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2017). Teknologi pengolahan pangan hasil perkebunan. Universitas Brawijaya Press.