

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrazaq Hidayat, Bonaraja Putra, Ismail Muhammad dan Mahyuddin. 2020. Teknik Keselamatan dan Kesehatan Kerja. Yayasan Kita Menulis. Medan (A, 2016).
- Afoakwa, Emmanuel Ohene. (2010). *Chocolate Science and Technology*. Wiley-Blackwell.
- Afoakwa, Emmanuel Ohene, Paterson, Angela, Fowler, Mark, & Ryan, Alan. (2015). *Flavor formation and character in cocoa and chocolate: A critical review*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 55(5), 598-609.
- Anggraini, Anik. 2016. Pengaruh kondisi sanitasi lingkungan dan perilaku 3M Plus terhadap kejadian demam berdarah dengue di kecamatan Purwoharjo Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal pendidikan Geografi* 3(3) : 321-328
- Ardhana, Made. M., & Fleet, Graham. H. (2003). The microbial ecology of cocoa bean fermentations in Indonesia. *International journal of food microbiology*, 86(1-2), 87-9
- Arif.Muhammad. 2017. Perancangan Tata Letak Pabrik. Deepublish. Yogyakarta
- Arif M. 2016. Bahan Ajar Rancangan Teknik Industri. Deepublish. Yogyakarta Arisa, Nurul. (2017). *Pengaruh Bauran Pemasaran Terhadap Tingkat Penjualan Dalam Perspektif Etika Bisnis Islam (Study Pada Rahmat Batik Lampung, Bandar Lampung)* (Doctoral dissertation, IAIN Raden Intan Lampung).
- Asri. 2016. Dampak Limbah dan Polusi Terhadap Manusia dan Lingkungan. Alaudin University Press. Makassar
- Atmoko Tri Panca Hadi. 2017. Peningkatan Hygiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu* 8(1): 1-9
- Bahtiar Syahrir S, Tahir dan Hasni Rahmawati A. 2013. Analisa pengendalian kualitas dengan menggunakan metode statistical quality control. *Malikussaleh Industrial Journal* 2 (1): 29-36
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan BPOM No. 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan*. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). Penerapan Teknologi Hemat Energi Pada Mesin Pengolahan Kakao. *Jurnal Teknik Pangan*, 17(1), 78-89.
- Beckett, Stephen T. (2017). *The Science of Chocolate (Third Edition)*. Royal Society of Chemistry.
- Beckett, Steve. T. (Ed.). (2011). *Industrial chocolate manufacture and use*. John Wiley & Sons.

- Chairunnisa Charunnisa. 2013. Kepemimpinan, Sistem dan Struktur Organisasi, Lingkungan Fisik, dan Keefektifan Organisasi Sekolah. *Jurnal Ilmu Pendidikan* 19(1): 56-60
- Codex Alimentarius. (1981). *Codex Standard for Chocolate (CXS 105-1981)*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).
- Desanti, Reni. Indriati., et al. 2017. Aplikasi Perekrutan dan Penilaian Karyawan Berbasis Web Pada PT. XYZ. *ULTIMA Infosys*. Vol 8(2): 74-80
- Dewi, Nita. (2022). TA: Mempelajari Proses Pembuatan Alat Mesin Pencuci Singkong Di Cv Karya Baru Lampung Timur (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Lampung).
- Elizabeth, Diana Ajeng Agustin. 2017. Pengaruh pengemasan dan pelabelan pada penerimaan mi kering berbahan baku tepung komposit ubi jalar dan keladi. *Jurnal matematika, sains, dan teknologi* 18(2): 112-120
- Elphiana Gantini, Yuliansyah Muhammad Didi dan Kosasih Zulkifli. 2017. Pengaruh keselamatan dan kesehatan kerja terhadap kinerja karyawan Pt Pertamina Ep Asset 2 Prabumulih. *Jurnal ilmiah manajemen bisnis dan terapan* 17(2): 103- 118
- Fadhlullah, Muhammad, Hapsari, Retno, & Susanto, Bambang. (2021). *Optimasi Proses Sangrai Kakao untuk Meningkatkan Kualitas Dark Chocolate*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 45-56.
- Fadilah, Nur., & Satriawan, Bambang. (2019). Penerapan Teknologi Hemat Energi pada Mesin Pengolahan Kakao. *Jurnal Teknik Pangan*, 17(1), 78-89.
- 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.
- Felix, Michael. (2024). Potensi Implementasi Fair Trade dan Studi Kasus di Indonesia. *PERSPEKTIF*, 13(3), 793-810.
- Figueroa-Hernández, Claudia, Hernández-Rojas, Miguel Angel, Palma-Rodríguez, Hector Manuel, & Rodríguez-Jiménez, Ricardo. (2019). *Cocoa beans processing and the impact of fermentation on quality: A review*. *Journal of Food Science and Technology*, 56(1), 13-24.
- Fitriyani Shela dan Sari Citra Mulya Sari. 2023. Pengaruh Modal, Bahan Baku, Dan Tenaga Kerja Terhadap Pengembangan Usaha Kelompok Tani Lestari Coklat Desa Betak Kecamatan Kalidawir Kabupaten Tulungagung. *Journal Of Management Small and Medium Enterprises (SME's)* Vol 16, No. 3, November 2023
- Ghina, Aliah., Syafitri, Lili., & Pebriani, Reny. Aziatul. (2024). Peran strategis logo dalam era digital: membangun dan meningkatkan brand awareness. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(4), 3855-3862.

- Goya, L., Kongor, J. E., & de Pascual-Teresa, S. (2022). From cocoa to chocolate: Effect of processing on flavanols and methylxanthines and their mechanisms of action. *International Journal of Molecular Sciences*, 23(22), 14365.
- Hadi, Rahmat., Wibowo, Satrio., & Prasetyo, Tri. (2021). Pengaruh Konsumsi Energi pada Mesin Ball Mill dalam Pengolahan Cokelat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(3), 101-112.
- Hadi Suryadi, Prasetyo Budi, dan Lestari Dian. (2023). *Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Stabilitas Dark Chocolate*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 45-52.
- Hadinanta Sebastian dan Marianti Maria Merry. 2020. Analisis Dampak Hilirisasi Industri Kakao di Indonesia. *Jurnal Akuntansi, Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Maranatha*. ISSN 2085-8698 | e-ISSN 2598-4977. Volume 12, Nomor 1, Mei 2020, pp 99-108
- Hapsari Rina, Nugroho Adi, dan Wulandari Sinta. (2022). *Optimasi Proses Sangrai Kakao untuk Meningkatkan Kualitas Dark Chocolate*. *Jurnal Agroindustri*, 15(1), 32-40. ISO 22930:2021. *Standard for Roasting and Conching Process in Chocolate Production*.
- Hapsari, Rina Tri & Wibowo, Sugeng. (2021). *Peralatan dan Mesin dalam Industri Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Hidayat Yudi dan Triharyanto Eko. 2016. Peningkatan daya jual aneka produk olahan makanan melalui teknik pengemasan produk. *Jurnal JKB* 19(10): 45-53
- Irawati Rina dan Hardiastuti Endang Budi Winarni. 2016. Perancangan standar operasional procedure proses pembelian bahan baku produksi dan pengemasan pada industri jasa boga (studi Kasus pada Industri Jasa Boga di Yogyakarta).
- Kaihatu, 2014. Manajemen Pengemasan. Yogyakarta. Andi Offset: 216
- Kani Bernard R, Mandagi Rina J, Ratung Jefry P, dan Malingkas Givry Y. 2013. Keselamatan dan kesehatan kerja pada pelaksanaan proyek konstruksi (studi kasus: proyek PT. Trakindo Utama). *Jurnal Sipil Statik* 1(6): 430-433
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2024). Masa Depan Kakao Indonesia: Produktivitas, Kualitas, dan Daya Saing. <https://perkebunan.bsip.pertanian.go.id>
- Lada Yusri G., Silvy Lenny M., dan Sjendry Siti R. 2014. Pengaruh Perendaman Biji Kakao Kering dan Bahan Alat Sangrai terhadap Sifat Fisik dan Profil Senyawa Volatil Kakao Sangrai serta Sifat Sensoris Cokelat Batang yang Dihasilkan. *Agritech*. Vol 34(4): 439- 447
- Lempoy Novita C, Silvy Lenny M, dan Sjendry Siti R L. 2015. Pengaruh Harga, Lokasi, dan Fasilitas Terhadap Keputusan Menggunakan Jasa Taman Wisata Toar Lumimuut (Taman Eman) Sonder. *Jurnal EMBA* 3(1): 1072-1083

- Lestari, Anisa; & Mulyono, Setyo. (2023). *Analisis Pengendalian Mutu Produk Dark Chocolate dalam Industri Skala Kecil dan Menengah*. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 15(1), 98-110.
- Lestari Siti P. 2015. Hubungan komunikasi pemasaran dan promosi dengan keputusan memilih jasa layanan kesehatan (studi pada rumah sakit islam Lumajang). *Jurnal interaksi* 4(7): 139-147
- Marliani Nani. 2014. Pemanfaatan limbah rumah tangga (sampah organik) sebagai bentuk implementasi dari pendidikan lingkungan hidup. *Jurnal formatif* 4(2): 124-132
- Marlius Dedi. 2016. Pengaruh Bauran Pemasaran Jasa Terhadap Minat Nasabah dalam Menabung pada Bank Nagari Cabang Muaralabuh. *Jurnal Manajemen dan Akuntansi* 3(1): 12-22
- Marsanti, Ayu S uci., dan Retno Wulandari., 2018. Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan. Uwais Inspirasi Indonesia: Sidoharjo
- Maulana, Arif., & Kartiasih, Fitri. (2017). Analisis ekspor kakao olahan Indonesia ke sembilan negara tujuan tahun 2000–2014. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia*, 17(2), 1.
- Misnawi, Susanto, Bambang, & Rohmah, Dian. (2018). *Cocoa Processing and Its Influence on Chocolate Quality: A Review*. *Indonesian Journal of Agricultural Science*, 10(3), 112-125.
- Muzaifa, Murna., Abubakar, Yusya., Haris, Faitzal. 2017. Profil Pertumbuhan Mikroorganisme Pada Fermentasi Biji Kakao Aceh. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Volume 09, Nomor 02. DOI: <https://doi.org/10.17969/jtipi.v9i2.5975> .
- Nurhayati, Siti; Fadillah, Rizky; & Wijaya, Damar. (2020). *Evaluasi Kualitas Produk Cokelat Batang: Identifikasi Cacat dan Solusi Perbaikannya*. *Jurnal Teknologi Industri*, 11(3), 67-80.
- Pramono Mulyo dan Igede Agung W. 2015. Perbaikan tata letak fasilitas departemen sheet metal 1 PT MCP. *Jurnal titra* 3(2): 347- 352
- Praseptiangga, Deni., Nabila, Yulia., & Muhammad, Dimas. R. A. (2018). Kajian tingkat penerimaan panelis pada dark chocolate bar dengan penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*). *Journal of Sustainable Agriculture*, 33(1), 78-88.
- Prasetyanto, Febri. Dwi., Ulfa, Rosiana., & Harsanti, Restiani. Sih. (2022). Proses Penyangraian Biji Kakao (*Theobroma cacao* L) Pabrik Pagergunung Glenmore. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 4(1), 27- 31.

- Putri, Rina; & Nugroho, Agus. (2022). *Kesadaran Konsumen terhadap Keamanan dan Kualitas Produk Pangan: Studi pada Konsumen Cokelat Premium. Jurnal Manajemen dan Pemasaran*, 19(2), 45-60.
- Rafsandjani dan Rieza F. 2017. Pengantar Bisnis Bagi Pemula. CV. Kautsar Abadi. Malang
- Rahardjo, Eko; Setiawan, Tri; & Kurniawan, Heru. (2018). *Strategi Peningkatan Mutu Kakao Fermentasi untuk Produksi Cokelat Berkualitas Tinggi. Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 5(2), 32-45.
- Rahmawati, Desi; Wibisono, Ahmad; & Ardiansyah, Rendy. (2021). *Peran Mutu Pangan dalam Meningkatkan Kepercayaan Konsumen: Perspektif Industri Cokelat. Jurnal Ilmu Pangan*, 14(1), 76-88.
- Ramlah, Siti. 2018. Karakteristik dan Citarasa Cokelat Putih dari Lemak Kakao Non Deodorisasi dan Deodorisasi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. Vol 13(2): 117-128
- Rifqi, Muhammad. 2021. Pengaruh Proses Conching terhadap Sifat Fungsional Cokelat (*Cacao theobroma cacao L.*). *Edufortech*. Vol 6(1): 26-31
- Santoso, Dwi., dan Wibowo, Teguh. 2021. kualitas air dalam industri pangan dan pengaruhnya terhadap produk. *jurnal teknologi lingkungan*, 14(1), 34-47.
- Santoso, Yudha; Wulandari, Eka; & Ramadhani, Dita. (2020). *Pengendalian Mutu dalam Produksi Makanan Olahan: Studi Kasus pada Produk Cokelat Batang. Jurnal Inovasi Teknologi Pangan*, 8(4), 120-132.
- Saputro, A. D., Van de Walle, D., Caiquo, B. A., Hinneh, M., Kluczykoff, M., & Dewettinck, K. (2019). *Rheological behaviour and microstructural properties of dark chocolate produced by combination of a ball mill and a liquefier device as small scale chocolate production system*. *LWT-Food Science and Technology*, 100, 10–19.
- Sari, I Gusti Ayu Agung Handayani, dan Gede, Made Suka. 2019. Pengendalian kualitas proses produksi kopi arabika pada UD. Cipta Lestari di Desa Pujungan. *E-Jurnal Manajemen* 8 (4) : 2495 – 2523
- Sari Puspita., Eksi Utami., Yhulia, Pratiwi., dan Maryanto. 2015. Karakteristik Kimia Sensori dan Stabilitas Polifenol Minuman Cokelat Rempah. *Jurnal Agroteknologi*. 9(1) : 54-67
- Sidartawan, Raden. 2014. Analisa pengendalian proses produksi snack menggunakan metode statitital process control. *Jurnal ROTOR* 7(2): 2-5
- Subandrio., Wibowo Arif., dan Prasetyo, Budi. 2018. Aplikasi Proses Tempering untuk Optimasi Titik Leleh Cokelat Hitam Produk Pengolahan Pintas. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol 28(3): 262-268
- Suharto, Taufik; Wahyudi, Rian; & Sari, Dewi. (2021). *Penerapan Sistem Pengendalian Mutu dalam Industri Cokelat: Dampak terhadap*

Kepuasan Konsumen dan Efisiensi Produksi. Jurnal Teknologi Industri Pangan, 12(2), 100-115.

- Sulaeman, Agus. 2014. Pengaruh Upah dan Pengalaman Kerja terhadap Produktivitas Karyawan Kerajinan Ukiran Kabupaten Subang. *Trikonomika*. Vol 13(1): 91-100
- Supriyadi, Muhammad; Hartono, Bayu; & Handayani, Putri. (2021). *Flavonoid dalam Kakao dan Manfaatnya bagi Kesehatan: Analisis Kandungan pada Produk Cokelat Dark Chocolate*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 6(3), 44-57.
- Supriyanto, Bambang., Huda, Nurfadilah., dan Rohmah, Dian. (2020). Dampak Variasi Fermentasi Kakao terhadap Kandungan Antioksidan Dark Chocolate. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 11(3), 78-90.
- Surya Pratama, Sandi. (2024). Pengaruh Harga, Cita Rasa, Lokasi Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Minat Beli Konsumen Pada Ayam Penyet Podo Roso Pekanbaru Ditinjau Menurut Perspektif Ekonomi Syariah (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Trixie, Intan., Alvaro, Michael., Matthew, Charles., McLaren, Henry., & Putri, Dina Ayu. (2023). Implementasi Hak Para Pekerja Menurut Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Analisis kasus PT Livatech Elektronik Indonesia). *Jurnal Kewarganegaraan*, 7(2), 2000-2008.
- Wahyudi, Muhammad; & Sari, Dian. (2022). *Dampak Kualitas Biji Kakao terhadap Mutu Produk Cokelat Batang dalam Industri Lokal*. *Jurnal Teknologi dan Inovasi Pangan*, 9(3), 89-102.
- Wahyudi, Teguh & Lestari, Rina. (2019). *Teknologi Pengolahan Kakao dan Cokelat*. Jakarta: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Wibowo, Arif, Rohmah, Dian, & Huda, Nurfadilah. (2021). *Analisis Kualitas Sensoris dan Stabilitas Dark Chocolate dengan Variasi Fermentasi*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 55-68.
- Wijayanti Tuti. 2015. *Clear Teamwork dalam Bisnis* PT.Elex Media Komputindo. Jakarta
- Wirawati, Sri Mukti. "Analisis pengendalian kualitas kemasan botol plastik dengan metode Statistical Process Control (SPC) di PT. Sinar Sosro KPB