

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Hunaefi, D., & Nurtama, B. (2024). *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Bumi Aksara.
- Adawiyah, D. R., Tjiptoputri, O. M., Lince, L. (2020). Profil Sensori Sediaan Pemanis dengan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 7(1), 38-45.
- Afoakwa, E. O. (2016). *Chocolate Science and Technology*. John Wiley & Sons.
- Afoakwa, E. O., Paterson, A., Fowler, M., & Ryan, A. (2008). Flavor Formation and Character in Cocoa and Chocolate: a critical review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 48(9), 840-857.
- Alam, M. S., Kamruzzaman, M., Khanom, S. A., Patowary, M. R., Elahi, M. T., Hasanuzzaman, M., & Paul, D. K. (2018). Quality Evaluation of Ginger Candy Prepared by. *Food and Nutrition Sciences*, 9(4), 376-389. doi:10.4236/fns.2018.94030
- Ali, B. H., Bluden, G., Tanira, M. O., & Nemmar, A. (2008). Some Phytochemical, Pharmacological and Toxicological Properties of Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe): a review of recent research. *Food and Chemical Toxicology*, 46(2), 409-420.
- Alimenterus, C. (1981). Codex Standard for Chocolate (CXS 105-1981). Rome: *Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)*. .
- Al-kayyis, H. K., & Susanti, H. (2016). Perbandingan Metode Somogyi-Nelson dan Anthrone-Sulfat Pada Penetapan Kadar Gula Pereduksi dalam Umbi Cilembu (*Ipomoea batatas* L.). *Journal of Pharmaceutical Sciences and Community*, 13(2), 81-89.
- Alwi, M., & Asrandi, A. (2025). Strategi Optimalisasi Pemasaran Produk Coklat Olahan Macoa. *Paradoks: Jurnal Ilmu Ekonomi*, 8(2), 1570-1579.
- Amanda, A. R., Munambar, S., & Nalinda, R. (2025). Analisis Kelayakan Finansial dan Non-Finansial Inovasi Produk Cokelat Bar Wedang Uwuh. *Penelitian. Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan*, 3(4), 1896-1906.
- Andersen, B. V., Brockhoff, P. B., & Hyldig, G. (2019). The Importance of Liking of Appearance,-Odour,-Taste and-Tetxture in the Evaluation of Overall Liking. A Comparison with the Evaluation of Sensory Satisfaction. *Food Quality and Preference*, 71, 228-232.
- Apriyanto, M. (2020). Evaluasi Sensori Produk Coklat Batangan Berbahan Baku Biji Kakao Kering Pada Berbagai Perlakuan Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 53-59.

- Aprotosoiaie, A. C., Luca, S. V., & Miron, A. (2016). Flavor Chemistry of Cocoa and Cocoa Products-an overview. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 15(1), 73-91.
- Ares, G., Bruzzone, F., Vidal, L., Cadena, R. S., Gimenez, A., Pineau, B., . . . Sara, R. (2014). Evaluation of a Rating-Based Variant of Check-All-That-Apply Questions: Rate-All-That-Apply (RATA). *Food Quality and Preference*, 36, 87-95.
- Ares, G., Varela, P., Rado, G., & Gimemenez, A. (2011). Are Consumer Profiling Techniques Equivalent for Some Product Categories? The Case of Orange-Flavoured Powdered Drinks. *International Journal of Food Science and Technology*, 46(8), 1600-1608.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Asriati, D. W., Thamrin, A. M., & Ardiansyah, A. (2020). Pengaruh Penambahan Polifenol Terhadap Karakteristik Milk Chocolate Couverture Dan Analog. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(1), pp.83-96. doi:http://dx.doi.org/10.33104/jihp.v15i1.6228
- Azmi, N. A., Arsy, L., Faqih, F., Lukman, D. A., F. A., H. A., & Mujahid, S. I. (2024). Gingerol: Anti-inflammatory Compound in Ginger (*Zingiber officinale*) as. *Jurnal Biologi Tropis*, 24(1b), 349–357.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). *Cokelat dan Produk-Produk Cokelat*. SNI 7934:2014.
- Barragán, R., Coltell, O., Portolés, O., Asensio, E. M., Sorlí, J. V., Ortega-Azorín, C., . . . Corella, D. (2018). Bitter, Sweet, Salty, Sour and Umami Taste Perception Decreases with Age: Sex-Specific Analysis, Modulation by Genetic Variants and Taste-Preference Associations in 18 to 80 Year-Old Subjects. *Nutrients*, 10(10), 1539. doi:https://doi.org/10.3390/nu10101539
- Becket, S. T. (2011). *Industrial chocolate manufacture and use*. John Wiley & Sons.
- Bot, F., Cossuta, D., & O'Mahony, J. A. (2021). Inter-Relationships Between Composition, Physicochemical Properties and Functionality of Lecithin Ingredients. *Trends in Food Science & Technology*, 111, 261-270.
- Brilianda, I., Lahagu, J. T., Damayanti, K., & Putri, J. F. (2025). Potensi Fraksi Minyak Sawit Sebagai Pengganti Lemak Kakao pada Produk Cokelat. *Botani: Publikasi Ilmu Tanaman dan Agribisnis*, 2(2), 136-143.
- Chandra, G. S. (2022). *Evaluasi Penerimaan Inovasi Bolen Dengan Substitusi Tepung Okra (Abelmoschus esculentus) dan Isian Tape Slingkong*. Disertasitasi, Universitas Katolik Soegipranata Semarang.

- Darmaniva, M., Handika, M., & Friska, M. N. (2025). Kajian Literature: Aplikasi Margarin dan Shortening dalam Produk Bakery. *Journal Agroindustri Pangan*, 4(2), 103-117.
- Davino, C., Naes, T., Romano, R., & Vistocco, D. (2022). A Quantile Regression Perspective on External Preference Mapping. *AStA Advances in Statistical Analysis*, 106(4), 545-571.
- Departemen Kesehatan RI. (2009). Sistem Kesehatan Nasional. *Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia*.
- Dewi, Y. A., & Maulida, I. D. (2025). Analisis Preferensil Konsumen Terhadap Minuman Sari Buah Nanas Siap Minum: Studi Perbandingan Komposisi. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi" SainTek"*, Vol. 2, No. 1, pp. 15-25.
- Endang, S., & Jumiono, A. (2020). Faktor-Faktor Pasca Panen yang Memengaruhi Mutu Kakao. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 2.2: 73-78.
- Erawati, C. M., & Soeparto, S. A. (2024). *Pengolahan Kakao dan Perdaganganannya*. Penerbit Andi.
- Estiasih, T., Ahmadi, K., Ginting, E., & Kurniawati, D. (2013). Optimasi Rendemen Ekstaksi Lesitin dari Minyak Kedelai Varietas Anjasmoro dengan Water Degumming. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(1), 97-97.
- Ewens, H., Metilli, L., & Simone, E. (2021). Analysis of the Effect of Recent Reformulation Strategies on the Crystallization Behaviour of Cocoa Butter and the Structural Properties of Chocolate. *Current Research in Food Science*, 4, pp.105-114. DOI : <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2021.02.009> .
- Fakhri, R. (2021). Pengaruh Keadilan Organisasi, Pengembangan Karir, dan . *Skripsi. STIE Indonesia*.
- Farossanti, L. (2025). Analisis Data CATA Hasil Uji Sensori Produk Coklat Menggunakan Algoritma Naive Bayes dan Tools XLSTAT. *Jurnal Tecnoscienza*, 9(2), 224-235.
- Fatir, A. M., & Fauziyyah, A. (2025). Karkaterisasi Mutu Sensori dan Kaadar Gula Total dengan Meode Luff Schoorl pada Produksi Es Teh Jumbo. *In Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi" SainTek*, Vol. 2, No. 2, pp. 480-488.
- Febriyanti, N. C. (2018). Pengaruh Lama Pengeringan dan Berbagai Jenis Gula terhadap Kualitas Manisan Tomat (*Lycopersium Esculentum*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), 86.
- Fibrianto, K., & Dwihindarti, M. (2017). Profiling Atribut Jamu Kunyit Asam Dan Jamu Sinom Dengan Metode Rata (Rate-All-That-Apply) Pada Beberapa Kota Di Jawa Timur (Profiling Attribute Of Jamu Kunyit Asam And Sinom

- By Rata (Rate-All-That-Apply) At Several Cities In East Java). *Journal Teknologi Pangan*, 10(1).
- Firdausni, F., & Kamsina, K. (2018). Pengaruh Pemakaian Jahe Emprit dan Jahe Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Total Fenol, dan Kandungan Gingerol, Shogaol Ting-Ting Jahe (*Zingiber officinale*). *Indonesian Journal of Industrial Research*, 8(2), 67-76.
- Fitriyah, R. S. (2025). Aplikasi Metode Check-All-That-Apply (CATA) Pada Pengujian Profil Sensori Underrecognized Product Minuman Cokelat Bubuk. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 10 (2).
- 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, S., Prasetyo, B., & Lestari, D. (2023). Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Stabilitas Dark Choholate. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 45-52.
- Handayani, R., Hermanto, D. J., & Lowena, A. G. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Kuning Sebagai Fat Replacer dalam Pembuatan Sponge Cake [The Effect of Adding Yellow Soybean Flour as a Fat Replacer in the Production of Sponge Cake]. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 6(2), 151-161.
- Hasibuan, H. A., Hardika, A. P., & Hendrawan, W. (2022). Pengaruh Penggunaan Campuran Minyak Sawit dan Olein Sawit terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Selai Cokelat. *Jurnal Penelitian Kelapa Sawit*, 30(2), 59-70.
- Hastuti, A., Lestari, T. A., & Mardiah. (2021). Pemanfaatan 8 Jenis Rempah Di Bidang Kosmetik, Bumbu Masak, Makanan Hingga Fragrance dan Flavor. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3 (1), 9 – 18.
- Hatta, H., & Laboko, A. (2021). *Sifat Flsikokimia Pasta Cokelat (Dengan Penambahan Lemak Kakao dan Minyak Sawit)*. CV Cahaya Arsh Publisher dan Printing.
- Hatta, H., & Laboko, A. (2021). *Sifat Fisikokimia Pasta Cokelat: (Dengan Penambahan Lemak Kakao dan Minyak Sawit)*. CV Cahaya Arsh Publisher & Printing.
- Hayati, R., Marlia, A., & Rosita, F. (2012). Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Florstek*, 66-75.
- Herdiawan, H., Januardi, R., Pratama, P., Julianto, B. K., & Diki, D. (2024). Pembuatan Ekstrak Kering Lesitin Biji Bunga Matahari (*Heliantus annus*) Melalui Ekstraksi Etanaol dan Air. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Seri 02*, Vol. 1, No. 2, pp. 840-845.

- Hermiza, M. (2018). Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simpson (Placuna placenta) dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.
- Hoffman, A. C., Salgado, R. V., Dresler, C., Faller, R. W., & Bartlett, C. (2016). Flavour Preferences in Youth Versus Adults: A review. *Tobacco Control*, 25(Suppl 2), ii32-ii39. doi:<https://doi.org/10.1136/tobaccocontrol-2016-053192>
- Husna, A., Putri, D. N., & Manshur, H. A. (2023). Performance Analysis of Sugar Production in Ngadirejo Sugar Factory. *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(3), 278-288.
- Imanda, S., & Kaseng, E. (2025). Analisis Kadar Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Minuman Herbal Kunyit (Curcuma Longa L.) dengan Penambahan Jahe (Zingiber Officinale Roscoe). *JIMU: Jurnal Ilmiah Multidisipliner*, 3(03).
- Jaeger, S. R., & Ares, G. (2015). RATA Questions are Not Likely to Bias Hedonic Scores. *Food Quality and Preference*, 44, 157-161.
- Jariyah, Hidayat, A. W., & Munarko, H. (2024). Sensory Profile Characterization of Non-Wheat Flour Biscuits using Rate-All That-Applies (RATA) and Emotional sensory mapping (ESM) method. *Future Foods*, 9, 100281.
- Jhunaedy, R., Putra, B. A., Sukma, A., & Setiawan, R. D. (2025). Perbandingan Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim Berbasis Susu Rendah Laktosa, Susu UHT, dan Susu Kedelai. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 27(3), 216-223.
- Kejla, L., Schulzke, T., Simacek, P., & Auersvald, M. (2023). Anthrone Method Combined with Adsorption of Interferents as a New Approach Towards Reliable Quantification of Total Carbohydrate Content in Pyrolysis Bio-Oils. *Journal of Analytical and Applied Pyrolysis*, 173, 106066.
- Khoidir, S. I. (2023). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Biji Kakao Criollo, Forastero, dan Triantaro. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 2(3).
- Konar, N., Palabiyik, I., Toker, S. O., Saputro, D. A., & Pirouzian, R. H. (2022). Improving Functionality of Chocolate. *Trends in Sustainable Chocolate Production*, 75-112.
- Kongor, J. E., Hinneh, M., Walle, V. d., Afoakw, E. O., Boeckx, P., & Dewettink, K. (2016). Factors Influencing Quality Variation in Cocoa (Theobroma Cacao) Bean Flavour Profile-A review. *Food Research International*, 82, 44-52.
- Kusumadevi, Z., Saputro, A. D., Dewi, A. K., Irmandharu, F., Oetama, T., Setiawati, A. D., . . . Bintoro, N. (2021). Physical Characteristics of Compound Chocolate Made with Various Flavouring Agents Produced using Melanger as a Small Scale Chocolate Processing Device. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, Vol. 653, No. 1, p. 012036.

- Kusumaputra, Y. C. (2022). Deskripsi Susu Bubuk Skim dari Berbagai Zona Pemasok dan Musim Produksi Menggunakan Uji Organoleptik RATA (Rate-All-That-Applied) di PT. Sanghiang Perkasa . *Doctoral dissertation, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang*.
- Lawless, H. T., & Hildegarde, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Springer Science & Business Media.
- Leony, L., Munambar, S., & Rahayu, N. A. (2025). Leony, L., Munambar, S., & Rahayu, N. A. (2025). Penentuan Logo, Merek, dan Kemasan Produk Wedang Uwuh Menggunakan Metode Focus Group Discussion (FGD): Penelitian. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan*, 4(1), 34-39.
- Li, Y., Wang, S., Zhang, L., Dong, Q., Hu, X., Yang, Y., . . . Zheng, C. (2025). Sensory Insights in Aging: Exploring the Impact on Improving Dietary Through Sensory Enhancement. *Food Science & Nutrition*, 13(3), e70074. doi:<https://doi.org/10.1002/fsn3.70074>
- Lin, J., & Blank, I. (2003). Odorants Generated by Thermally Induced Degradation of Phospholipids. *J Agric Food Chem*, 51: 4364-4369. doi:10.1021/jf034300m
- Mandila, S., Abriana, A., Fatmawati, F., Laga, S., & Halik, A. (2026). Studi Pengolahan Cokelat Batang Dengan Penambahan Jahe (Zingiber Officinale) Bubuk. In *Forum Cendekia: Jurnal Ilmiah Multidisipliner*, Vol. 3, No. 1, pp. 16-28.
- Meilgaard, M. (2020). *Sensory Evaluation Techniques: Volume 2*. Boca Raton: CRC Press. doi:<https://doi.org/10.1201/9780429291852>
- Meyners, M., Jaeger, S. R., & Ares, G. (2016). On the Analysis of Rate-All-That-Applied (RATA) Data. *Food Quality and Preference*, 49, 1-10. doi:10.1016/j.foodqual.2015.11.003
- Munarko, H., Jariyah, J., & Kurnianto, M. A. (2023). Profiling Atribut Sensori Kukis Nastar Menggunakan Metode Rate-All-That-Applied (RATA). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 55-64.
- Nabillah, R. S., Ismawati, R., Handjani, S., & Astuti, N. (2021). Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik. 10(2), 373-379: *Jurnal Tata Boga*.
- Nirwana, W. O., Sarosa, A. H., & Hapsari, S. (2023). *Vanilin Teknologi Produksi Vanilin: Alami, Sintetik, Bio-vanilin* (Vol. e-ISBN: 978-623-296-810-3). Universitas Brawijaya Press.
- Noviadiyanti, A., & Mustakim, A. (2026). Kajian Fitokimia dan Potensi Bioaktif Jahe (Zingiber Officinale Rosc.). *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 2(1), 08-16.

- Nurlaela, R. S., Pertiwi, S. R., & Maulidi, M. R. (2025). Profil Sensori Marshmallow dengan Penambahan Sari Buah Kecombrang (*Etlingera elatior*) Menggunakan Metode RATA. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(1), 117-127.
- Nurrahma, I. S. (2024). Analisis Kandungan Antioksidan dan Kualitas Sensori Teh Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao*) Dengan Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Malang*.
- Nusantoro, B. P., Mawardhi, A. D., Sulistyowaati, E., Triharyogi, H., Anita-Sari, I., Budiman, K., & Susanto, P. (2024). Teknologi Kakao dan Cokelat: Pembuatan Cokelat serta Prospek Agribisnis Kakao. *UGM PRESS*.
- Oba, M. Y., Laga, S., & Sutanto, S. (2023). Kajian Lama Tempering Terhadap Karakteristik Sensori Dan Kadar Lemak Coklat Batang Dengan Metode Couverture. *PALLANGGA: Journal of Agriculture Science and Research*, 1(2), 74-82.
- Oracz, J., & Nebesny, E. (2019). Effect of Roasting Parameters on the Physicochemical Characteristics of High-Molecular-Weight Maillard Reaction Products Isolated from Cocoa Beans of Different *Theobroma cacao* L. Groups. *European Food Research and Technology*, 245(1), 111-128.
- Organization, I. C. (2025, November). *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics*. Diambil kembali dari <https://www.icco.org/november-2025-quarterly-bulletin-of-cocoa-statistics/>
- Pedersen, L., Bertelsen, A. S., Byrne, D. V., & Kidmose, U. (2023). Sensory Interactions between Sweetness and Fat in a Chocolate Milk Beverage. *Foods*, 12(14), 2711. doi: <https://doi.org/10.3390/foods12142711>
- Pirouzian, H. R., Konar, N., Palabiyik, I., Oba, S., & Toker, O. S. (2020). Pre-crystallization Process in Chocolate: Mechanism, Importance and Novel . *Food Chemistry*, 321, 126718.
- Prihantari, A. F., Fauza, G., Ariyiani, S., & Muhammad, D. R. (2024). Understanding Consumer Perception on Ginger Chocolates Using Rate-All-That-Applied (RATA) Method. *AIP Publishing LLC*, Vol. 2838, No. 1, p. 020006.
- Purba, H. H., Maarif, M. S., Yuliasih, I., & Hermawan, A. (2018). Pengembangan Produk Makanan Cokelat Berbasis Preferensi Konsumen. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28 (1).
- Putra, N. M., & Fathurohman, O. (2025). Potensi Jahe (*Zingiber officinale*) Sebagai Tanaman Rempah Tradisional: Tinjauan Pemanfaatan dan Nilai Fungsional. *Jurnal Keilmuan dan Keislaman* , 6 (1), 55-66.
- Qonnitasya, A., Damat, D., & Wahyudi, V. A. (2023). Profiling Sensory Pada Produk Cokelat Pt. Kakao Bhinneka Sejahtera (Moodco Fine Chocolate)

dengan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Food Technology and Halal Science Journal*, 6(2), 203-212.

Rahmah, F. A., Nurminabari, I. S., & Gozali, T. (2016). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Merah dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Water Kefir. *Jurnal Penelitian Tugas Akhir*, 1, 1-16.

Ramlah, S. (2016). Karakteristik Mutu dan Citarasa Cokelat Kaya Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11(1), pp.22-32.

Ramlah, S., & Barra, A. L. (2018). Karakterisasi dan Citarasa Cokelat Putih dari Lemak Kakao Non Deodorisasi dan Deodorisasi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 117-125.

Rezona, Y., & Gusnita, W. (2021). The Effect Of Subtitution Of Potato Starch . *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2.2: 195-200.

Rifqi, M. (2021). Pengaruh Proses Conching terhadap Sifat Fungsional Cokelat (Cacao theobroma cacao L.). *Edufotech*, Vol 6(1): 26-31.

Rohmah, Y. (2025). *Buku Outlook Komoditas Perkebunan Kakao*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretarian Jenderal - Kementrian Pertanian 2025.

Rosalinda, S., Febriananda, T., & Nurjanah, S. (2021). Penggunaan Berbagai Konsentrasi Kulit Buah Pepaya Dalam Penurunan Kadar Kafein Pada Kopi. *Jurnal Teknotan*, 15(1), 27.

Sánchez, C. N., Domínguez-Soberanes, J., Escalona-Buendía, H. B., Graff, M., Gutiérrez, S., & Sánchez, G. (2019). Liking Product Landscape; Going Deeper into Understanding Consumers Hedonic Evaluations. *Foods*, 8(10), 461.

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*, 100, 10-19.

Schulte-Holierhoek, A., Verastegui-Tena, L., Goedegebure, R. P., Fiszman, B. P., & Smeets, P. A. (2017). Sensori Expectation, Perception, and Autonomic Nervous System Responses to Package Colours and Product Popularity. *Food Quality and Preference*, 62, 60-70.

Seulalae, A. V., Prangdimurti, E., Adawiyah, D. R., & Nujanah, N. (2023). Evaluasi Tingkat Kasainan Relatif dan Profil Sensori Garam Rumput Laut Menggunakan Metode Magnitude Estimation dan Rate-All-That-Apply (RATA). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 54-66.

Singh, G., Kapoor, I. P., Singh, P., de Heluani, C. S., de Lampasona, M. P., & Catalan, C. A. (2008). Chemistry, Antioxidant and a Antimicrobial

- Investigations on Essential Oil and Oleoresins of *Zingiber officinale*. *Food and Chemical Toxicology*, 46(10), 3295-3302.
- Siti, M., & Herin, H. (2025). Menjelajahi Sifat Antiinflamasi dan Antioksidan Jahe Merah pada Pencegahan Terjadinya Polistik Ovarium Syndrome (PCOS): Studi In Silico dan In Vivo. *The Journal General Health and Pharmaceutical Sciences Research*, 3(2), 109-122.
- Stone, H., Bleibaum, R. N., & Thomas, H. A. (2020). *Sensory Evaluation Practices*. Academic press.
- Sukabumi, S. P. (2022). Teknik Pengambilan Sampel Umum Dalam Metodologi Penelitian. *Literature review. Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik (JIPH)*, 1(2), 85-114.
- Supriyadi, M., Hartono, B., & Handayani, P. (2021). Flavonoid dalam Kakao dan Manfaatnya bagi Kesehatan: Analisis Kandungan pada Produk Cokelat Dark Chocolate. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 6(3), 44-57. .
- Suyanto, A., Hersoelistyorini, W., Arinachaque, F., Santoso, W. I., & Khamdi, A. (2023). Analisis Komponen Utama dalam Pemetaan Karakteristik Sensori Mi Basah Tepung Beras Menir Termodifikasi dengan Penambahan Xanthan Gum. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 12(1), 14-22.
- Taladrid, D., Lorente, L., Bartoleme, B., Moreno-Arribas, M. V., & Laguna, L. (2019). An integrative salivary approach regarding palate cleansers in wine tasting. *Journal of Texture Studies*, 50(1), 75-82.
- Tarigan, E. B. (2017). Beberapa Komponen Fisikokimia Kakao Fermentasi dan Non-Fermentasi. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(1), 048-062.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Toker, O. s., Palabiyik, I., Pirouzin, H. R., Aktar, T., & Konar, N. (2020). Chocolate Aroma: Factors, Importance and Analysis. *Trends in Food Science & Technology*, 99, pp.580-592. DOI : <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.03.035>.
- Utama, N., Kurniawan, M. F., & Kusumaningrum, I. (2024). Analisis RATA (Rate-All-That-Apply) minuman temulawak dan jahe dengan penambahan pemanis rendah Kalori. *Karimah Tauhid*, 3(5), 5270-5282.
- Utami, M., Wijaya, C. H., Efendi, D., & Adawiyah, D. R. (2020). Physicochemical Characteristics and Sensory Profile of Gedong Mango at Two Different Maturity Levels. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 113-126.
- Varela, P., & Ares, G. (2012). Sensory Profiling the Blurred Line Between Sensory and Consumer Science. A Review of Novel Methods for Product Characterization. *Food Research International*, 48(2), 893-908.

- Varela, P., & Ares, G. (2014). *Novel Techniques in Sensory Characterization and Consumer Profiling*. CRC Press.
- Violalita, F., & Deneva, L. A. (2023). Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Minuman Cokelat Dengan Penambahan Ekstrak Biji Pala.
- Wahyudi, M., & Sari, D. (2022). Dampak Kualitas Biji Kakao terhadap Mutu Produk Cokelat Batang dalam Industri Lokal. *Jurnal Teknologi dan* , 9(3), 89-102.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57-65.
- Wang, Q. J., Mielby, L. A., Junge, J. Y., Bertelsen, A. S., Kidmose, U., Spence, C., & Byrne, D. V. (2019). The Role of Intrinsic and Extrinsic Sensory Factors in. *Foods*, 8(6), 211. doi: 10.3390/foods8060211
- Wati, F. R. (2025). Daya Terima Pie Crust Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L) Dengan Penambahan Jahe (*Zingiber Officinale*). *Blantika: Multidisciplinary Journal*, 3(9), 1216-1225.
- Wijanarti, S., Rahmatika, A. M., & Hardiyanti, R. (2018). Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan (JNTT)*, 2(2), 212-222.
- Wijanarti, S., Sabarisman, I., Revulaningtyas, I. R., & Sari, A. R. (2020). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Pada Minuman Cokelat Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis . *Jurnal Pertanian Cemara*, 17(1), 1-6.
- Yudha, E. P., & Fauziah, A. (2023). Analisis Daya Saing Komoditas Kakao Indonesia Di Pasar Dunia Tahun 2008-2017. *E-Mabis: Jurnal Ekonomi Manajemen dan Bisnis*, 24(2), 139-146.
- Yudrika, F., Rahayu, S., & Supriyadi, S. (2025). Yudrika, F., Rahayu, S., & Supriyadi, S. (2025). Pemberian Kombinasi Cokelat Kayu Manis Efektif Untuk Menurunkan Nyeri Dismenore Primer. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, hal. 35(1), 1-10.
- Zain, R. K., Dewi, E., & Yerizam, M. (2025). Manufacturing Chocolate Bar Using VCO as Cocoa Butter Substitute by Conching and Tempering (Reviewed from Conching Time and Variation of Substitute): Pembuatan Cokelat Bar Menggunakan Vco Sebagai Cocoa Butter Substitute Secara Conching dan Tempering (Dit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 13(2), 112-122.