

## DAFTAR PUSTAKA

- Ascrizzi R, Flamini G, Tessieri C dan Pistelli L. 2017. *Fro the raw seed to chocolate: Volatile profile of Blanco de Criollo in different phase of the processing chain. Microchemical Journal.* 133: 474-479.
- Apri dan Slamet. 2013. *Improved Stability Characteristics of Aceh Cacao Butter by Tempering Process, Bioscience 2010. Conferences - the 7th IMT-GT UNINET and the 3rd Joint International PSU-UNS. Prince of Songkla University.*
- Arif, Marhana, Tamrin, and Syukri. 2017. "Pengaruh Penambahan Karagenan Dan Jahe Terhadap Organoleptik & Sifat Fisikokimia Cokelat Batang." *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)* 2(2): 394-404
- Badan Pusat Statistik, 2021. *Statistik Kakao Indonesia, Direktorat Statistik Tanaman Pangan, Hortikultura, dan Perkebunan, BPS RI, 14(2).*
- Debaste, F., Kegelaers, Y., Liegeois, S., Ben Amor, H., & Halloin, V. 2008. *Contribution to the modeling of chocolate tempering process. Journal of Food Engineering,* 88(4), 568-575.
- Gray, M.P., 2017. *Moulding, enrobing and cooling chocolate products, Beckett's Industrial Chocolate Manufacturing and Use. Fifth ed.*
- 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.
- 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.
- Iznillillah, W., Dede, K., & Haris, H. (2022). Pengawasan Mutu Proses Produksi Keripik Moring di UMKM Banjarwangi-Bogor. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal,* 4(2), 7-16.
- Lee S, Heuberger M, Rousset P dan Spencer ND. 2002. *Chocolate a sliding interface. Journal of Food Science.* 67(7): 2712-2716.
- Lipp, M dan E. Anklam. 1998. *Review of Cocoa Butter and Alternative Fats for Use in Chocolate-Part A. Compositional Data. Journal of Food Chemistry,* Vol. 62, No. I, pp. 73-97.

- Mamuaja, C. F. 2016. Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Manado, Unsrat Press.
- Maulana, A dan F. Kartiasih. 2017. Analisis Ekspor Kakao Olahan Indonesia ke Sembilan Negara Tujuan 2000–2014 (*Analysis of Indonesian Cocoa Exports to Nine Destination Countries 2000–2014*). Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia 17(2): 103–117.
- Misnawi. 2011. Pengaruh fruktosa dan tepung tapioka terhadap sifat fisik dan organoleptik cokelat batangan. Pelita Perkebunan. 27(3): 216-229.
- Puspitasari, D. 2004. Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu Pada Industri Pengolahan Tahu. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Praseptiangga, Danar, Yasmin Nabila, dan Dimas Rahadian Aji Muhammad. 2018. “Kajian Tingkat Penerimaan Panelis Pada *Dark Chocolate Bar* Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*).” Caraka Tani: *Journal of Sustainable Agriculture* 33(1): 78–88.
- Priyatmoko, W., & Hendrawan, M.A.F. 2022. Pengaruh Ketebalan *Polycarbonate* Terhadap Besarnya Penyimpangan Pada Hasil *Vacuum Thermoforming* (*Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Qin XW, Lai JX, Tan LH, Hao CY, Li FP dan He SZ. 2016. *Characterization of volatile compounds in Criollo, Forastero and Trinitario cocoa seeds (Theobroma cacao L.) in China. International Journal of Food Properties.* 1- 15.
- Rahmawati, F. (2013) ‘Pengemasan dan Pelabelan’, *Biomaterials*, 29(34)
- Silva TLT, Grimaldi R, dan Gonçalves LAG. 2017. *Temperature, time and fat composition effect on fat bloom formation in dark chocolate. Food Structure.* 14 : 68–75.
- Subandrio, A., & Manalu, L. P. 2018. Aplikasi Proses *Tempering* untuk Optimasi Titik Leleh Cokelat Hitam Produk Pengolahan Pintas. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3).
- Sudirman, N., Tamrin, dan Asyik N. 2017. Pengaruh Penambahan Pasta Kacang Tanah dan Perbedaan Suhu *Tempering* terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Cokelat Batang. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan.* Vol. 2 (5) : 832-843.
- Zhang, W., & Xu, Y. 2019. *Mechanical properties of polycarbonate: experiment and modeling for aeronautical and aerospace applications.* Elsevier.