

## DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, B., Afrizal, A., Hasnirwan, H., & Rinaldo R. 2017. ISOLASI FLAVONOID DARI BIJI KAKAO (*Theobroma cacao*). *Jurnal Zarah*, 5(2), 48-51.
- Ariyantoro, A. R. , Anam, C. , Kawiji, K. , Minardi, S. , Zulfa, F. , Purnomo, D. , & Widiatmoko, C. 2019. IbM Pengembangan Produk Cokelat Couverture dengan Penambahan Pangan Fungsional di Desa Randualas Kecamatan Kare Kabupaten Madiun. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Service*, 3(2), 50-55.
- Fauzzia, W., & Triafifah, N. 2021. Kreasi Milk Shake Karamel Topping Dalgona Alga Hijau. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(1), 25-37.
- Fitria, M., Gumilar, M., Dewi, M., & Judiono, J. 2022. Snack Bars Kacang Tanah Dan Tepung Ubi Jalar Sebagai Pangan Darurat. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 14(1), 66-75.
- Fountain, A. 2020. Cocoa Barometer 2020. Cocoa Barometer Consortium.
- 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.
- Herdiansyah, 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.
- Kusumo, H. 2017. Sekilas tentang Standar Nasional Indonesia: Biji kopi; biji kakao; dan Rumput laut. *BSN\_Kepala bidang Pertanian, Pangan dan Kesehatan Pusat Perumusan Standar*.
- Nurhayati, L., Wardoyo, S. E., & Rosita, R. 2017. Presentase Total Aktivitas Antioksidan Dark Chocolate dan Milk Chocolate Secara Spektrofotometri. *JURNAL SAINS NATURAL*, 2(1), 70-80.
- Rahmadewi, Y. M., & Darmadji, P. 2019. Evaluasi sensoris coklat batang dari biji kakao rakyat dengan kondisi fermentasi dan pengeringan yang berbeda. *Jurnal Dunia Gizi*, 2(1), 56-62.

- Rahmani, I. N., Lelono, D., & Triyana, K. 2018. Klasifikasi Kakao Berbasis E-Nose Dengan Metode Neuro Fuzzy. *IJEIS (Indonesian Journal Of Electronics And Instrumentation Systems)*, 8(1), 49-60.
- Ramlah, S., & Yumas, M. 2017. Pengaruh formulasi dan asal biji kakao fermentasi terhadap mutu dan citarasa dark chocolate. (Effect of formulation and fermented cocoa beans origin to dark chocolate's quality and flavor). *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 12(1), 58-75.
- RP, A. W., Hendrawan, Y., Sutan, S. M., & Firmanto, H. 2019. Uji Performansi Mesin Pengupas Kulit Ari (Desheller) Kakao (*Theobroma cacao L*) skala Home Industri Tipe Pisau Putar. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 2019, 5.3: 208-217.
- Saribu, H. J. D., Rahman, Z., & Wulandari, D. 2021. Pengaruh Pemberian Dark Chocolate Terhadap Tekanan Darah Lansia Penderita Hipertensi Di Rumah Bahagia Bintan. *Menara Medika*, 4(1).
- Subandrio, A., & Manalu, L. P 2018. Aplikasi Proses Tempering Untuk Optimasi Titik Leleh Cokelat Hitam Produk Pegolahan Pintas. *Jurnal Teknologi Industry Pertanian*, 28(3).
- Utami, R. R. 2018. Antioksidan Biji Kakao: Pengaruh Fermentasi Dan Penyangraian Terhadap Perubahannya (Ulasan), *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 75-85.
- Wahidin, Tamrin, Danggi E. 2017. Pengaruh Bahan Penyusun Produk Cokelat Batangan Terhadap Waktu Leleh dan Uji Organoleptik. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1(2):285-297.
- Widyastuti, Leni Sri, Yonathan Parapasan, dan Made Same. 2021. Pertumbuhan Bibit Kakao (*Theobroma cacao L.*) pada Berbagai Jenis Klon dan Jenis Pupuk Kandang. *Jurnal Agri Industri Perkebunan*. Politeknik Negeri Lampung, Lampung. 109-118.
- 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.