

DAFTAR PUSTAKA

- Anggi, A. R., & Herlina, E. C. (2016). Pengaruh Pemberian Dark Chocolate Terhadap Jumlah Spermatozoa mencit Balb/c Jantan yang Dipapar Asap Rokok. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, 5(4), 475-484.
- Arfani, M. R., & Luturlean, B. S. (2018). Pengaruh Stres Kerja dan Beban Kerja Terhadap Kinerja Karyawan di PT Sucofindo Cabang Bandung. *e-Proceeding of Management*, 5(2), 2770-2285.
- Badan Litbang Pertanian. (2013). Teknologi Pengolahan Primer dan Sekunder Biji Kakao. *Edisi 20-26*, pp. 2-10.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Statistik Kakao Indonesia 2020*. Jakarta: BPS-Statistic Indonesia.
- Besterfield. (1999). *Total Quality Management (2nd ed.)*. New Jersey: Prentice Hall.
- Fahrurrozi, Lisdiyanti, P., Ratnakomala, S., Fauziyyah, S., & Sari, M. N. (2020). *Teknologi Fermentasi dan Pengolahan Biji Kakao*. Jakarta: LIPI Press.
- Fitriyah, A. T., Setiawan, H. S., Halik, A., Baharuddin, Utami, R. R., & Afriyanto, M. M. (2022). Pemanfaatan Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* Linn) Sebagai Bahan Tambahan Pada Permen Cokelat Tiramisu. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 17(1), 1-12.
- Fortunata, G., Kusnandar, & Setyowati. (2021). Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Cokelat di Daerah Istimewa Yogyakarta. *AGRISTA*, 9(4), 65-73.
- Haslindah, A., Haslinah, A., J, I. Z., & M, A. (2018). Analisis Pengembangan Produk Cokelat Praline Buah Naga dengan Menggunakan Metode Quality Function Development (QFD). *ILTEK*, 13(02), 1938-1942.
- ICCO. (2022). *Global Cocoa Bean Production From 2019/2020 to 2021/2022 by Country*. ICCO.
- Ismayani, Y. (2008). *Variasi Olahan Cokelat Candy Stick, Praline, & Truffle*. Jakarta Selatan: Kawan Pustaka.
- Istijianto. (2010). *Aplikasi Praktis Riset Pemasaran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Jaelani, E. (2012). Perencanaan dan Pengembangan Produk dengan Quality Funtion Deployment (QFD). *Jurnal Sains Manajemen dan Akuntansi*, 1-19.
- Jamaluddin. (2020). *Pembuatan Pupuk Organik Guano Kelelewar*. Sukabumi: Jejak Publisher.
- Kaihatu, T. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: CV Andi Offset.

- Khumaedi, M. (2012). Reliabilitas Instrumen Penelitian Pendidikan. *Jurnal Pendidikan Teknik Mesin*, 12(1), 25-30.
- Kotler, P., & Keller, I. (2013). *Marketing Management: Fourteenth Edition*. London: Pearson Education.
- Malhorta, & K, N. (2010). *Marketing Research 6th Edition*. United State of America: Prentice Hall .
- Mufarrikoh, Z. (2020). *Statistika Pendidikan (Konsep Sampling dan Uji Hipotesis)*. Surabaya: CV. Jakad Media Publishing.
- Mufreni, A. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 48-52.
- Oktavia, L. W., & Ulfa, M. (2016). Pengaruh Konsumsi Dark Chocolate Terhadap Kecemasan pada Ibu Post Sectio Caesarea. *Jurnal Ners dan Kebidanan*, 3(2), 131-135.
- Prawoto, A. A., Wibawa, A., Santoso, A. B., Drajat, B., Sulistiowati, E., Satyoso, H. U., . . . Baon, J. B. (2008). *Panduan Lengkap Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Depok: Penebar Swadaya.
- Purba, H. H., Maarif, M. S., Yuliasih, I., & Hermawan, A. (2018). Pengembangan Produk Makanan Cokelat Berbasis Preferensi Konsumen. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(1), 40-47.
- Putri, N. T. (2022). *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa*. Padang: Andalas University Press.
- Sari, S. A., LA, S., & Indriani, S. (2020). Penerapan Quality Function Development pada Desain Mesin Pengasapan Ikan. *Industri Inovatif - Jurnal Teknik Industri* , 10(1), 1-5.
- SNI 2323:2008. (2008). *Biji kakao*. Badan Standarisasi Nasional.
- Sujarweni, V. W. (2019). *Metodologi Penelitian Bisnis dan Ekonomi Pendekatan Kuantitatif*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sukma, N., & Baihaqi, A. (2013). Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Produk Cokelat di Kota Banda Aceh. *Agrisep*, 14(2), 54-64.