

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, M. (2018). Perbandingan kadar Lemak Pada Kacang Mete Mentah dengan Kacang Almond Mentah yang Dijual Di Swalayan Kota Cirebon. *Jurnal Analis Kesehatan (JAKA)*, 1(1).
- 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.
- Anwar, S., Jasril, Yunizurwan, & Palba, I. R. (2014). Penerapan metode Quality Function Deployment untuk Peningkatan Kualitas Produk Coklat Lokal. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Industri*, 79-84.
- 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.
- Ariyantoro, A. R., Anam, C., Kawiji, Minardi, S., Zulfa, F., Purnomo, D., . . . Widiatmoko, C. (2019). lbM Pengembangan Produk Cokelat Couverture dengan Penambahan Pangan Fungsional di Desa Randualas Kecamatan Kare Kabupaten Madiun. *Journal of Community Empowering and Services*, 3(2), 43-48.
- Asyik, N., & Ansi, A. (2018). Proses Pengolahan Sekunder Biji Kakao Menjadi Produk Olahan Setengah Jadi. *Prosiding Seminar Nasional Pangan dan Perkebunan: Realitas Pangan dan Perkebunan Saat ini dan Prospeknya menuju Swasembada Berkelanjutan*, 43-47.
- aviasway. (2022). Retrieved from aviasway.com: <https://aviasway.com/perfect-snack-dark-chocolate-mediand/>
- 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.
- Baklawaking.Inc. (2015). *Rocher Almond Dark Chocolate*. Retrieved from Baklawaking Finest Middle Eastern Pastries: <https://baklawaking.com/product/pralino-rocher-almond-dark-chocolate/>
- Belize. (2019). *Belizean Chocolate (How Chocolate Will Save the Rainforest) From Bean to Bar*. Retrieved from Belize Budget Suites: <http://www.belizebudgetsuites.com/trents-belizean-adventure-blog/category/about-maya>
- candyfunhouse.ca. (2022). *Ferrero Rocher*. Retrieved from candyfunhouse: <https://candyfunhouse.ca/products/ferrero-rocher>
- Cookpand.Inc. (2020). *Truffle Coklat*. Retrieved from Cookpad: <https://cookpad.com/id/cari/truffle%20coklat>

- Dantas, A., & Costa, D. P. (2022). A Mini-Review on Almonds and Cashew Nuts: Processing Impact, Phytochemical and Microbiological Properties, and Implications on Human Health. *American Journal of Food Science and Technology*, 10(5), 233-238.
- Departemen Perindustrian. (2007). *Gambaran Sekilas Industri Kakao*. Jakarta: Depperin.
- Dewi, T. (2021). *8 Jenis Permen Cokelat*. Retrieved from linisehat.com.
- Direktorat Standarisasi Produk Pangan. (2017). *Pedoman Cokelat*. Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan.
- Erfan, D., Nuraida, L., & Giriwono, P. E. (2021). Risiko Paparan Kadmium dari Cokelat Batang pada Konsumen di Indonesia. *Penelitian Gizi dan Makanan*, 44(2), 59-70.
- 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.
- FreeFoodPhotos. (2022). *Squares of milk chocolate from a candy bar*. Retrieved from https://www.freefoodphotos.com/imagelibrary/confectionery/slides/milk_chocolate.html
- gumtree.com. (2000). Retrieved from Gumtree Partners: <https://www.gumtree.com/for-sale?adRemoved=true>
- 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.
- Hatmi, R. U., & Rustijarno, S. (2012). *Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuju SNI Biji Kakao 01-2323-2008*. Sleman: Perpustakaan Nasional : Katalog Dalam Terbitan (KDT).
- Herdiman, L., Liquiddanu, E., & Paramita, D. (2011). Perbaikan Rancangan pada Desain Knee Ankle Foot Orthosis (KAFO) dengan Pendekatan Metode Function Analysis System Technique. *J@TI Undip: Jurnal Teknik Industri*, 6(3), 189-198.
- ICCO. (2022). *Global Cocoa Bean Production From 2019/2020 to 2021/2022 by Country*. ICCO.
- Ilmu, M. (2019). Proses Pengolahan Cokelat dengan Metode Konvensional (1): Mixing - Refining. *Universitas Gadjah Mada, Fakultas Teknologi Pertanian, Kanal Pengetahuan dan Informasi*.

- Indarti, E. (2007). Efek Pemanasan terhadap Rendemen Lemak pada Proses Pengepresan Biji Kakao. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, 6(2), 50-54.
- Ismayani, Y. (2008). *Variasi Olahan Cokelat Candy Stick, Praline, & Truffle*. Jakarta Selatan: Kawan Pustaka.
- Jurnalasia. (2014). *Peluang Emas Budidaya Kakao*. Retrieved from Jurnal Asia: <https://www.jurnalasia.com/bisnis/peluang-emas-budidaya-kakao/>
- Khumaedi, M. (2012). Reliabilitas Instrumen Penelitian Pendidikan. *Jurnal Pendidikan Teknik Mesin*, 12(1), 25-30.
- Kleef, E. v., Shimizu, M., & Wansink, B. (2013). Just a bite: Considerably smaller snack portions satisfy delayed hunger and craving. *Food Quality and Preference*, 27, 96-100.
- Lenfant, F., Hartmann, C., Watzke, B., Breton, O., Loret, C., & Martin, N. (2013). Impact of the shape on sensory properties of individual dark chocolate pieces. *LWT - Food Science and Technology*, 51, 545-552.
- Mardiah, Jumiono, A., & Kaniawati, R. (2021). *Makanan Lansia Berbasis Tepung Labu Parang (Cucurbita moschata D.)*. Klaten: Lakeisha.
- Marwati, T., Lesmaningsih, A., & Djaafar, T. F. (2019). Marwati, T., Lesmaningsih, A., & Djaafar, T. F. (2019). KAJIAN TEKNOLOGI PENGEMASAN BUBUK DAN PERMEN COKELAT DI TTP NGLANGGERAN YOGYAKARTA. *RESEARCH FAIR UNISRI*, 3(1), 663-670.
- Milatusadia, M., Irlambang, R. I., & Bismantara. (2020). Implementation of The Concept of Brand Equity and Consumer Satisfaction in The Beryl's Chocolate Malaysia Brand (Case Study on Students Participating in KKL Management and Accounting Study Program of STIE Sutaatmadja Subang 2019). *Diskursus Ilmu Manajemen STIESA (Dimensia)*, 17(2), 1-14.
- Mufarrikoh, Z. (2020). *Statistika Pendidikan (Konsep Sampling dan Uji Hipotesis)*. Surabaya: CV. Jakad Media Publishing.
- Mulato, S. (2018). *Coffee and Cacao*. Retrieved from Kandungan Kimiawi Biji Kakao, Manfaatnya Bagi Tubuh: <https://www.cctcid.com/2022/05/04/kandungan-kimiawi-biji-kakao-manfaatnya-bagi-tubuh/#:~:text=Seperti%20halnya%20jenis%20biji-bijian%20yang%20lain%2C%20biji%20kakao,serat%20non-karbohidrat%20%5Blignin%5D%20dan%20polisakarida%20pektin%20dan%20gum.>
- Mulyono, E. (2007). *Teknologi Pengolahan Mete*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Mustafidah, R., Asyari, R. P., Velayati, J. M., & Sayekti, T. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Jeruk sebagai Fortifikan Guna Memperkaya Nilai Gizi pada Cokelat. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 2(2), 121-130.

- Nugroho, S., Pujotomo, D., & Gitakusuma, A. (2018). Aplikasi Value Engineering untuk Mengatasi Value Problem pada Produk Foodcart Studi Kasus di Master Gerobak. *Industrial Engineering Online Journal*, 7(3).
- Nursaadah. (2007). *Praline Permen Cokelat Sejuta Rasa dan Tampilan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- 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.
- Praseptiangga, D., Nabila, Y., & Muhammad, D. R. (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.
- 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.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. (2010). *Buku Pintar Budi Daya Kakao*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Putri, N. T. (2019). *Manajemen Kualitas Terpadu: Konsep, Alat dan Teknik, Aplikasi*. Sidoarjo: Indonesia Pustaka.
- Putri, N. T. (2022). *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa*. Padang: Andalas University Press.
- Rahardjo, P. (2011). *Menghasilkan Benih dan Bibit Kakao Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahwani, F., Zeta, H., & Andreas, A. (2021). Analisis Value Engineering pada Pengembangan Sistem Bus Rapid Transit (BRT). *Jurnal Artesis*, 1(1), 37-44.
- Ramlah, S., & Sampe, A. L. (2018). Karakteristik dan Citarasa Cokelat Putih dari Lemak Kakao Non Deodorisasi dan Deodorisasi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 117-128.
- Sadikin, J. Y., Suryandono, A., & Jumeri. (2015). Pengembangan Tortila Berkalsium Sebagai Alternatif Pangan Diet Casein Free-Gulten Free Pada Industri Kecil dengan Metode Value Engineering. *AGRITECH*, 35(2), 212-222.
- 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.
- Sepryanto, R., & Sukirno, I. (2014). Persepsi Konsumen Terhadap Merek Nasional vs Merek Global. *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 1-4.

- Setiawan, M. F., & Japarianto, E. (2012). Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1(1), 1-6.
- Skolkos.ru. (2015). Retrieved from How much do handmade chocolates cost on average in Russia: <https://skolkos.ru/skolko-stoyat-shokoladnye-konfety-ruchnoj-raboty-v-srednem-v-rossii/>
- SNI 2323:2008. (2008). *Biji kakao*. Badan Standarisasi Nasional.
- Soekarto, S. T. (2020). *Metode dan Analisis Uji Inderawi*. Bogor: IPB Press.
- Soenandi, I. A., Marcelle, Ondang, R. J., & Sundoro, A. N. (2021). Perancangan dan Pengembangan Produk Desk Organizer dengan Metode Kansei Engineering dan Model Kano. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 9(2), 117-128.
- 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. *Agrisepe*, 14(2), 54-64.
- Sutrisno, A. D., Ikrawan, Y., & Permatasari, N. (2018). Karakteristik Cokelat Filling Kacang Mete yang Dipengaruhi Jenis dan Jumlah Lemak Nabati. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 91-101.
- Torres, J. (2022). *Dark Chocolate Bark with Roasted Almonds and Seeds*. Retrieved from Food&Wine: <https://www.foodandwine.com/recipes/dark-chocolate-bark-roasted-almonds-and-seeds>
- Tumpuan, A. (2020). Uji Hedonik Pemanfaatan Siput Gonggong Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Siomay. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 9(2), 1-8.
- Ulya, M., Wasilah, & Faridz, R. (2020). Pengembangan Produk Minuman Herbal Berbasis Teh Cabe Jawa (*Piper retrofractum* Vahl.) Menggunakan Metode Value Engineering. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 9(2), 119-127.
- Ushada, M., Suryandono, A., & Khuriyati, N. (2019). *Kansei Engineering Untuk Agroindustri*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Uslianti, S., Wahyudi, T., & Rahmahwati, R. (2020). Rancang Bangun Kursi Antropometri Portabel dengan Metode Function Analysis System Technique. *JTERA (Jurnal Teknologi Rekayasa)*, 5(1), 119-126.
- Utami, R. R. (2018). Antioksidan Biji Kakao: Pengaruh Fermentasi dan Penyangraian Terhadap Perubahannya (Ulasan). *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 75-85.
- Vermeer, W. M., Bruins, B., & Steenhuis, I. H. (2010). Two pack king size chocolate bars. Can we manage our consumption? *Appetite*, 54, 414-417.
- Wahyudi, T., Panggabean, T. R., & Pujiyanto. (2008). *Panduan Lengkap Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Jakarta: Penebar Swadaya.



- Wardhani, M. R., & Estiasih, T. (2014). Pengaruh Seduhan Bubuk Kakao Lindak Terhadap Stres Oksidatif Tikus Wistar Jantan Akibat Pemberian Minyak Jelantah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 43-49.
- Wijanarti, S., Rahmatika, A. M., & Hardiyanti, R. (2018). Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*, 2(2), 212-222.
- Wulandari, R., Indriana, D., & Amalia, A. N. (2019). Kajian Penggunaan Hidrokoloid sebagai Emulsifier pada Proses Pengolahan Cokelat. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(1), 29-40.
- Yusfiani, M., Diana, A., Lubis, A. R., Harahap, M., & Syakura, A. (2021). Studi Marinasi Udang Kecap Asin: Uji Hedonik. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 35-41.