

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E., A. Paterson, M. Fowler, and J. Vieira. (2008). Particle Size Distribution and Compositional Effects on Textural Properties and Appearance of Dark Chocolate. *Journal of Food Engineering*, 87. 181-190.
- Afoakwa, E. (2010). *Chocolate Science and Technology*. Wiley Blackwell Oxford. United Kingdom.
- Afoakwa, E. (2016). *Chocolate Science and Technology 2nd Edition*. John Wiley dan Sons.
- Afriansyah, N. 2005. *Cokelat Sarat Antioksidan Penyehat Jantung*. Puslitbang Gizi dan Makanan. Departemen Kesehatan dalam Kompas.
- Aini, N. (2012). *Petunjuk Praktikum Evaluasi Sensoris*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Aini, S., A. J. Fikri, dan R. S. Sukandar. (2021). Optimalisasi Keuntungan Produksi Makanan Menggunakan Pemrograman Linier Melalui Metode Simpleks. *LPPM Bina Bangsa*. Vol. 1 (1): 1–16.
- Agustina, L., Budiyanto, dan T. Tutuarima. (2018). Substitusi RPO pada Minyak Bumbu dan Penerimaan Serta Potensi Fortifikasi Vitamin A Melalui Mie Ayam. *Jurnal Agroindustri*. Vol. 8 (2): 150–158.
- Alexandra, S., H. J. Kristina, dan L. L. Salomon. (2021). Aplikasi Metode *Kansei Engineering* untuk Pengembangan Produk *Cookies Home Industry Little Treats*. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*. Vol. 9 (2): 129–138.
- Almatsier, S. (2005). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Andre, Y. (2006). *Studi Pengembangan Produk Cokelat untuk Anak Remaja dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD)*. Skripsi. Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata: Semarang.
- Ariyanti, M. Rosniati, M. Yumas, Wahyuni, dan D. Indriana. (2021). Kandungan Asam Amino dan Asam Lemak Kakao Bubuk Tidak Fermentasi Melalui Penyangraian dengan Uap Panas Suhu Rendah. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. Vol. 16 (2): 70–82.
- Attahmid, N. F. U., D. Saputra, dan M. Yusuf. (2020). Aktivitas Antioxidant, Polifenol dan Evaluasi Sensori Cokelat Oles Fortifikasi *Red Palm Olein* dari Biji Kakao Pilihan Klon Sulawesi Barat. *Jurnal Agrokompleks*. Vol. 20 (2): 19–27.
- Ayu, I. M., N. W. Sangadji, A. S. Putri, A. P. Indarg, S. Azuraa, M. E. H. Panjaitan, A. P. Syahrani, A. L. Purba, F. Hasanah, dan M. R. Favianto. (2023). Edukasi tentang Pengaruh Kebiasaan Mengonsumsi Makanan dan Minuman Manis secara Berlebih bagi Kesehatan. *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*. Vol. 5 (3): 454–461.
- Ayudya, L. (2022). *Perancangan Konsep Restoran Gastronomi di Daerah Istimewa Yogyakarta Menggunakan Rekayasa Kansei*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 121 Hal.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006). *SNI 01-2345-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2008). *SNI 2323:2008. Biji Kakao*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2009). *SNI 3749:2009. Kakao massa*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2014). *SNI 7934-2014 Standar Nasional Indonesia (SNI) Cokelat dan Produk-Produk Cokelat*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2015). *SNI 2970-2015 Standar Nasional Indonesia (SNI) Susu Bubuk*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Brown, A. L., E. R. Warren, B. W. Ingraham, G. R. Ziegler, and H. Hopfer. (2023). The Effect of Fat Content on Sensory Perception and Consumer Acceptability of 70% Cacao Dark Chocolate Made From Reconstituted Cocoa Liquor. *Journal of Sensory Studies*. 1-13. 10.1111/joss.12864.
- Claresta, L. J. dan Y. Purwoko. (2017). Pengaruh Konsumsi Cokelat terhadap Tingkat Kecemasan Mahasiswa Fakultas Kedokteran Praujian. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*. Vol. 6 (2): 737–747.
- CNN Indonesia. (2018). *Alasan Makan Cokelat Bikin Orang Bahagia*. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20180706202543-260-312148/alasan-makan-cokelat-bikin-orang-bahagia>. Diakses pada 17 Oktober 2023. Pukul 22.19 WIB.
- Codex Alimentarius. (2016). *Standard for Chocolate and Chocolate Products*. Codex Alimentarius International Food Standards.
- Dalbaere, C., D. V. Walle, F. Depypere, X. Gellynck, and K. Dewettinck. (2016). Relationship Between Chocolate Microstructure, Oil Migration, and Fat Bloom in Filled Chocolates. *European Journal of Lipid Science and Technology*.
- Dantzig, G. B. (2002). Linear Programming. *Operation Research*. Vol. 50 (1): 42–47.
- Dauqan, E., H. A. Sani, A. A. Muhammad, and A. G. M. Top. (2011). Vitamin E and Betacarotene Composition in Four Different Vegetable Oil. *American Journal of Applied Sciences*. Vol. 8 (2) : 407–412.
- Dharma, S., P. Jadmiko, dan E. Azliyanti. (2020). *Aplikasi SPSS dalam Analisis Multivariates*. LPPM Universitas Bung Hatta. Padang.
- Dias, M. G., M. G. F. C. Filomena, Camões, and L. Oliveira. (2014). Carotenoid Stability in Fruits, Vegetables and Working Standards – Effect of Storage Temperature and Time. *Food Chemistry*. 156: 37–41.
- Djatna, T., L. P. Wrasati, dan I. B. D. Y. and Santosa. (2015). Balinese Aromatherapy Product Development Based on Kansei Engineering and Customer Personality Type. *Procedia Manufacturing*, 4.176–183.
- Duniaji, A. S., D. Nurhasanah, dan N. M. Yusa. (2016). Substitusi Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dan Tepung Beras Terhadap Peningkatan Nilai Gizi, β -Karoten dan Sifat Sensoris Kue Ombus-Ombus. *Scientific Journal of Food Technology*. Vol. 3 (2): 113–124.
- Ekantari, N., S. A. Budhiyanti, W. Fitriya, A. B. Hamdan, and C. Riaty. (2019). Stability of Chocolate Bars Fortified With Nanocapsules Carotenoid of Spirulina Platensis. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 370: 1–14.
- Fath, H. K., I. Hanifah, dan W. D. R. Putri. (2020). Formulasi *Food Bar Grits* Kacang Komak dan Kacang Kedelai Hitam Menggunakan Metode *Linear Programming*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. 13 (1): 29–45.

- Fathimahhayati, L. D., C. I. Halim, dan D. Widada. (2019). Perancangan Kemasan Kerupuk Ikan dengan Menggunakan Metode *Kansei Engineering*. *Jurnal REKAVASI*. Vol. 7 (2): 47–58.
- Firmansyah. (2020). *Evaluasi Kebutuhan Konsumen Untuk Pengembangan Produk Kopi Robusta Lokal Dengan Menggunakan Kansei Engineering dan Model Kano*. Tesis. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 92 Hal.
- Fortunata, G., Kusnandar, dan Setyowati. (2021). Preferensi Konsumen terhadap Pembelian Cokelat di Daerah Istimewa Yogyakarta. *AGRISTA*. Vol. 9 (4): 65–73.
- Ghozali, I. (2021). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 26*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- GoodStats. (2023). *Ragam Konsumen Coklat dan Permen Indonesia*. <https://goodstats.id/article/ragam-konsumen-coklat-dan-permen-indonesia-s010Q>. Diakses 17 Januari 2024. Pukul 23.23 WIB.
- Grune, T., G. Lietz, A. Palou, A. C. Ross, W. Stahl, G. Tang, D. Thurnham, S. Yin, and H. K. Biesalski. (2010). β -Carotene Is an Important Vitamin A Source for Humans. *The Journal of Nutrition*. doi:10.3945/jn.109.119024. 2268–2285.
- Guinard, J. X. and R. Mazzucchelli. (1999). Effects of sugar and fat on the sensory properties of milk chocolate: Descriptive analysis and instrumental measurements. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. Vol. 79 (11): 1331–1339.
- Gunawan, S. (2007). *Farmakologi dan Terapi Edisi V Fakultas Kedokteran*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Gusti, D. R. (2012). Studi Pengaruh Kerusakan Beta-karoten dalam Pelarut Heksana, Aseton dan Metanol serta Tanpa Pelarut Dalam Udara Terbuka. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. Vol. 14 (2): 25–28.
- Hariadi, H., S. Effendi, dan N. S. Achyadi. (2017). Aplikasi Program Linear dalam Pembuatan Formulasi Cookies dari Tepung Komposit (Jagung, Kacang Kedelai dan Bonggol Pisang Batu). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. Vol. 5 (1): 375–384.
- Hartono, M., A. Santoso, M. B. Tanugraha, D. N. Prayogo, dan A. H. Kusumo. (2018). *Kansei Engineering, Kano dan Triz For Logistics Service Excellence*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Hartuti, S., N. Bintoro, J. N. W. Karyadi, dan Y. Pranoto. (2020). Pengaruh Waktu Pemeraman, Aerasi dan Suhu Fermentor terhadap Kualitas Biji Kakao. *Jurnal Agrotek*. Vol.14 (2): 295–308.
- Haryadi dan Supriyanto. (2017). *Teknologi Cokelat*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Haryono dan C. Bariyah. (2014) Perancangan Konsep Produk Alas Kaki Dengan Menggunakan Integrasi Metode *Kansei Engineering* dan Model Kano. *JITI*. Vol. 13 (1): 71–82.
- Hasibuan, H. A. dan R. Kurniawan. (2022). Sifat Fisikokimia dan Sensori Produk Cokelat dengan Penambahan Minyak Sawit Merah. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. Vol. 17 (1): 31–40.
- Haslindah, A. Hakim, N. Aisyah, dan H. Sukirman. (2022). Pengembangan Produk Cokelat dengan Metode *Quality Function Deployment (QFD)*, (Studi Kasus Pada Pabrik Kakao SMK-SMTI Makassar). *Journal*

- Industrial Engineering and Management*. Vol. 03 (01): 23–27.
- Hutomo, H. D., F. Swastawati, dan L. Rianingsih. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas dan Kadar Kolestrol Belut (*Monopterus albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol. 4 (1): 7–14.
- Imamuddin, M. J. (2022). *Identifikasi Kebutuhan Lingkungan Ergonomis Restoran untuk Makan di Tempat (Dine In) di Era Tatanan Kehidupan Baru*. Tesis. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 91 Hal.
- Indrayati, F., R. Utami, dan E. Nurhartadi. (2013). Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia Rotunda*) pada *Edible Coating* terhadap Stabilitas Warna dan pH Fillet Ikan Patin yang disimpan pada Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2 (4): 25–31.
- Irianto, H. E. dan Giyatmi. (2021). *Pengembangan Produk Pangan*. PT Raja Grafindo Persada. Depok.
- Istijanto. (2005). *Riset Sumber Daya Manusia*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Isyanti, M., A. Sudiby, D. Supriatna, dan A. H. Suherman. (2015). Penggunaan Berbagai Cocoa Butter Substitute (CBS) Hasil Hidrogenasi dalam Pembuatan Cokelat Batangan. *Journal of Agro-based Industry*. Vol. 32 (1): 33–44.
- Javier, F. (2022). *Volume Konsumsi Cokelat per Kapita di Indonesia Masuk 10 Besar Dunia pada 2021*. <https://data.tempo.co/data/1462/volume-konsumsi-cokelat-per-kapita-di-indonesia-masuk-10-besar-dunia-pada-2021>. Diakses pada 08 Desember 2022. Pukul 19.03 WIB.
- Jordan, P. W. (2010). *Designing Pleasureable Product*. CRC Press.
- Kementerian Kesehatan (Kemenkes). (2022a). *Anda Chocoholic? Ini Manfaatnya Bagi Kesehatan*. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/89/anda-chocoholic-inimanfaatnya-bagi-kesehatan#:~:text=Saat%20mengonsumsi%20cokelat%2C%20hormon%20kebahagiaan,sebagai%20respons%20atas%20mengonsumsi%20cokelat. Diakses pada 17 Oktober 2023. Pukul 22.24 WIB.
- Kementerian Kesehatan (Kemenkes). (2022b). *Diabetes Melitus Adalah Masalah Kita*. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1131/diabetes-melitus-adalah-masalah-kita. Diakses pada 09 Juli 2024. Pukul 15.48 WIB.
- Kementerian Kesehatan (Kemenkes). (2024). *Saatnya Mengatur Si Manis*. <https://sehatnegeriku.kemkes.go.id/baca/blog/20240110/5344736/saatnya-mengatur-si-manis/>. Diakses pada 08 Juli 2024. Pukul 00.49 WIB.
- Krinsky, N. I., G. R. Beecher, R. F. Burk, A. C. Chan, J. W. Erdman, R. A. Jacob, I. Jialal, L. N. Kolonel, J. R. Marshall, S. T. Mayne, R. L. Prentice, K. B. Schwarz, D. Steinberg, and M. G. Traber. (2000). *Dietary Reference Intakes for Vitamin C, Vitamin E, Selenium, and Carotenoids*. National Academy Press. Washington D.C.
- Krishnaiah, K. and P. Shahabudeen. (2012). *Applied Design of Experiments and Taguchi Methods*. PHI Learning Private Limited. New Delhi.
- Kumpan Style. (2017). *Psikolog Ungkap Bagaimana Cokelat Bisa Timbulkan Perasaan Senang*. [https://kumpan.com/kumpanstyle/psikolog-ungkap-bagaimana-cokelat-bisa-timbulkan-perasaan-senang?\[%20Object\]](https://kumpan.com/kumpanstyle/psikolog-ungkap-bagaimana-cokelat-bisa-timbulkan-perasaan-senang?[%20Object]). Diakses pada 17 Oktober 2023. Pukul 22.21 WIB.
- Lada, Y. G., Supriyanto, dan P. Darmadji. (2014). Pengaruh Perendaman Biji

- Kakao Kering dan Bahan Alat Sangrai terhadap Sifat Fisik dan Profil Senyawa Volatil Kakao Sangrai serta Sifat Sensoris Cokelat Batang yang dihasilkan. *AGRITECH*. Vol. 34 (4): 439–447.
- Lip, 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 (1): 73–97.
- Listya, A. Sinly, dan S. Satuhu. (2010). *Aktivitas Antiradikal Bebas Serta Kadar Beta Karoten Pada Madu Randu dan Madu Kelengkeng*. Universitas Udayana. Bukit Jimbaran.
- Lukman, M. dan W. Wulandari. (2018). Peningkatan Kualitas Produk Cokelat dengan Integrasi Metode Kano dan QFD. *Jurnal Teknik Industri*. Vol. 19 (2): 190–204.
- Madan, S. S., dan K. L. Wasewar. (2017). Optimization For Benzeneacetic Acid Removal From Aqueous Solution Using CaO₂ Nanoparticles Based On Taguchi Method. *Journal of Applied Research and Technology*. Vol. 15 (4): 332–339.
- Marcelino, G., D. J. Machate, K. D. C. Freitas, P. A. Hiane, I. R. Maldonade, A. Pott, M. A. Asato, C. J. Candido, and R. D. C. A. Guimarães. (2020). β -Carotene: Preventive Role for Type 2 Diabetes Mellitus and Obesity: A Review. *Molecules*. 25, 5803: 1–14.
- Maria A. L., T. Lundberg, J. E. Lofvenborg, and S. Carlsson. (2024). Vitamins C, E, and β -Carotene and Risk of Type 2 Diabetes: A Systematic Review and Meta-Analysis. *Advances in Nutrition*, 15: 100211.
- Marliyati, S. A., Hardinsyah, dan N. Rucita. (2010). Pemanfaatan RPO (Red Palm Oil) sebagai Sumber Provitamin A Alami pada Produk Mi Instan untuk Anak Balita. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol. 5 (1): 31–38.
- Marliyati, S. A., A. Sulaeman, dan M. P. Rahayu. (2012). Aplikasi Serbuk Wortel sebagai Sumber β -Karoten Alami Pada Produk Mi Instan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol. 7 (2): 12–134.
- Meng, Q., P. Long, J. Zhou, C. T. Ho, X. Zou, B. Chen, and L. Zhang. (2019). Improved Absorption of β -Carotene by Encapsulation in an Oil-In-Water Nanoemulsion Containing Tea Polyphenols in The Aqueous Phase. *Food Research International*. 116: 731–736.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28.
- Mohamed, M. S. S. dan H. Mustafa. (2014). *Kansei Engineering Implementation on Car Center Stack Design*. *International Journal of Industrial Ergonomics*. Vol. 15: 3–11.
- Mulato, S., S.Widyatomo, Misnawi, dan E. Suharyanto. (2005). *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- Nagamachi, M. (1995). *Kansei Engineering: A new Ergonomic Consumer Oriented Technology for Product Development*. *International Journal of Industrial Ergonomics*. Vol. 15: 3–11.
- Nagamachi, M. (2003). *The Story of Kansei Engineering (In Japanese)* (Vol. 6). Japanese Standards Association. Tokyo.
- Nagamachi, M. (2011). *Kansei/Affective Engineering and History of*

Kansei/Affective Engineering in The World dalam in Kansei/Affective Engineering Edited by Mitsuo Nagamachi. CRC Press. Taylor and Francis Group.

- Negara, H. P., Y. B. L. Iwan, dan N. Ekantari. (2014). Pengkayaan β -Karoten Pada Cokelat Batang dengan Penambahan *Spirulina platensis*. *Jurnal Perikanan (J. Fish. Sci.)*. Vol XVI (1): 17–28.
- Nurhafsah, R. Hanuddin, I. Andriani, Fitriawaty, A. I. Laboko, dan S. Manggabarani. (2021). Pengaruh Komposisi Nibs Kakao terhadap Warna, Kadar Asam dan Penerimaan Panelis pada Produk Cokelat Susu. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. Vol. 16 (1): 47–57.
- Oktavia, W., A. Abriana, dan A. T. Fitriyah. (2023). Karakteristik Sensoris Cokelat Pasta Hasil Conching dengan Metode Couverture. *Journal Of Agriculture Science and Research*. Vol. 1 (1): 01–07.
- Orshella, D. D. (2019). Penerapan *Kansei Engineering* pada Perancangan Ulang Desain Kemasan Produk UMKM. *Jurnal Industrial Galuh*. Vol. 1 (2): 80–87.
- Pelsmaecker, S. D., X. Gellynck, C. Delbaere, N. Declercq, and K. Dewettinck. (2015). Consumer-Driven Product Development and Improvement Combined with Sensory Analysis: A Case-Study For European Filled Chocolates. *Food Quality and Preference*. Vol. 41: 20–29.
- Praseptiangga, D., Y. Nabila, dan D. R. A. Muhammad. (2018). Kajian Tingkat Penerimaan Panelis pada *Dark Chocolate Bar* dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Journal of Sustainable Agriculture*. Vol. 33 (1): 78–88.
- Prasetyanto, F. D., R. Ulfa, dan R. S. Harsanti. (2022). Proses Penyangraian Biji Kakao (*Theobroma cacao L*) Pabrik Pagergunung Glenmore. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*. Vol. 4 (1): 33–37.
- Pratikto, M. T. dan P. B. S. Sugiono (2017). The Model of Optimization for Parameter in the Mixing Process of Water Treatment. *Journal of Mechanical Engineering*. Vol. 2 (2): 113–122.
- Pratiwi, I. D. P. K. dan N. M. I. Hapsari. (2019). Nilai Protein, β -Karoten dan Sensoris Biskuit Bayi dari Tepung Ubi Jalar Kuning, Tepung Kecambah Kacang Hijau, dan Tepung Millet Terfermentasi. *Scientific Journal of Food Technology*. Vol. 6 (1): 66–75.
- Pulungan, M. H., S. R. G. Putri, dan C. G. Perdani. (2020). Formulasi Pembuatan Cookies dengan Metode Linear Programming. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 8 (4): 208–218.
- Purba, H. H., M. S. Maarif, I. Yuliasih, dan A. Hermawan. (2018). Pengembangan Produk Makanan Cokelat Berbasis Preferensi Konsumen. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol. 28 (1): 40–47.
- Purnomo, E. Sutadji, W. Utomo, O. Purnawirawan, R. Farich, Sulistianingsih, R. Fajarwati, A. Carina, dan N. Gilang. (2022). *Analisis Data Multivariat*. Omera Pustaka. Banyumas.
- Ramlah, S. (2016). Karakteristik Mutu dan Citarasa Cokelat Kaya Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. Vol. 11 (1): 23–32.
- Ratmojo, M. A., C. F. Hasibuan, dan Y. D. Polewangi. (2022). Analisa Perancangan Desain Kemasan Minuman di UKM Panggon Ngombe dengan Metode Kansei Engineering. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin dan*

- Industri (JITMI)*. Vol. 1 (1): 43–52.
- Restantin, N. Y., M. Ushada, dan M. Ainuri. (2012). Desain Prototipe Meja dan Kursi Pantai Portabel dengan Integrasi Pendekatan Ergonomi, *Value Engineering dan Kansei Engineering*. *Jurnal Teknik Industri*. Vol. 14 (1): 53–62.
- Retnawati, H. (2016). *Analisis Kuantitatif Instrumen Penelitian (Panduan Peneliti, Mahasiswa, dan Psikometrian)*. Parama Publishing. Yogyakarta.
- Riaty, C. C. (2019). *Pengaruh Penambahan Nanokapsul Karotenoid dari Spirulina Platensis Terhadap Karakteristik Milk Chocolate Bar*. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 58 Hal.
- Riyani, S. (2011). *Aplikasi Program Linier pada Optimasi Formulasi Cokelat Batang dengan Menggunakan Cocoa Butter Substitute dan Inulin*. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan Bandung.
- Rosyida, I. (2022). *Pengembangan Produk Teh Serbuk Kulit Salak dengan Penambahan Rempah Sebagai Minuman Fungsional Berbasis Kebutuhan Afektif*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. 172 Hal.
- Sabarisman, I. dan A. K. Purwaditya. (2019). Analisis Deskriptif dan Perilaku Konsumen *Bar Chocolate* di Yogyakarta. *Jurnal Sains dan Seni ITS*. Vol. 8 (2): 302–304.
- Santoso, S. (2017). *Statistik Multivariat dengan SPSS*. PT Alex Media Komputindo. Jakarta.
- Santoso, U., W. Setyaningsih, A. Ningrum, A. Ardhi, dan Sudarmanto. (2022). *Analisis Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Saputro, A. D. (2021). *Structure-Function Relations of Palm Sap Sugar in (Dark Chocolate)*. Ph.D. Thesis. Ghent, Belgium : Ghent University.
- Sari, Y. V., F. S. Rejeki, dan D. Puspitasari. (2020). Formulasi *Cookies* dengan Substitusi Tepung Daging Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Menggunakan Teknik Pemrograman Linier. *Agrointek*. Vol. 14 (1): 88–98.
- Sayekti, A., A. Suyantohadi, M. Ushada, and D. Yudianto. (2021). Design of Soymilk Product Development from Grobogan Soybean Variety in Indonesia. *Pertanika J. Sci. & Technol*. Vol. 29 (3): 1683–1705.
- Schutte, S. (2002). *Designing Feeling into Products Integrating Kansei Engineering Methodology in Product Development*. Thesis no 946. Linkoping University. Sweden.
- Schutte, S. (2013). Evaluation of The Affective Coherence of The Exterior and Interior of Chocolate Snacks. *Food Quality and Preference*. Vol. 29: 16–24.
- Shimizu, Y., T. Sadoyama, M. Kamijo, S. Hosoya, M. Hashimoto, T. Otani, K. Yokoi, Y. Horiba, M. Takatera, M. Honeywood, dan S. Inui. (2004). On-Demand Production System of Apparel on The Basis of Kansei Engineering. *International journal of clothing science and technology*.
- Sidi, P. dan M. Wahyudi. (2013). Aplikasi Metoda Taguchi untuk Mengetahui Optimasi Kebulatan Pada Proses Bubut Cnc. *Rekayasa Mesin*. Vol. 4 (2): 101–108.
- Silfia, K., Y. H. Diza, dan W. Hermianti. (2017). Influence Type of Starter to Increase Efficiency of Fermentation Time and Proximate Analysis of Cocoa Seeds. *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 7 (1): 53–60.
- Soejanto, I. (2009). *Desain Eksperimen dengan Metode Taguchi*. Graha Ilmu.

Yogyakarta.

- Soviana, E., B. Rachmawati, dan W. N. Suci. (2014). Pengaruh Suplementasi β -Carotene terhadap Kadar Glukosa Darah dan Kadar Malondialdehid pada Tikus *Sprague Dawley* yang diinduksi *Streptozotocin*. *Jurnal Gizi Indonesia*. Vol. 2 (2): 41–46.
- Sriharvela, H. (2017). *Formulasi Bahan Baku Pembuatan Produk Mi Instan Berbasis Preferensi Konsumen*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 105 Hal.
- Sriwidadi, T. dan E. Agustina. (2013). Analisis Optimalisasi Produksi dengan *Linear Programming* Melalui Metode Simpleks. *Binus Business Review*. Vol. 4 (2): 725-741.
- Sudarmonowati, E., N. S. H. Wahyuni, Hartati, S. Kurniawati, A. Fathoni, dan R. Harmoko. (2020). *Pangan Fungsional Berbasis Ubi Kayu Kaya Beta Karoten*. Jakarta: LIPI Press.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Suprapti. (2013). Pengolahan Biji Kakao Menjadi Pasta Cokelat sebagai Makanan Kesehatan Penurun Bobot Badan dan Kolesterol Darah. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. Vol.7 (13): 17–25.
- Sutono, S. B. (2021). Grey-based Taguchi Method to Optimize the Multi-response Design of Product Form Design. *Jurnal Optimasi Sistem Industri*. Vol. 20 (2): 136–146.
- Syukri, D. (2021). *Pengetahuan Dasar Tentang Senyawa Karotenoid sebagai Bahan Baku Produksi Produk Olahan Hasil Pertanian*. Andalas University Press. Padang.
- Ulrich, K. T. dan S. D. Eppinger (2001). *Perancangan dan Pengembangan Produk*. Salemba Teknika. Jakarta.
- Ushada, M., A. Suryandono., dan N. Khuriyati. (2016). *Kansei Engineering untuk Agroindustri*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wahidin, Tamrin, dan E. Danggi. (2017). Pengaruh Bahan Penyusun Produk Cokelat Batangan Terhadap Waktu Leleh dan Uji Organoleptik. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 1 (2): 285–297.
- Wijaya, T. 2011. *Manajemen Kualitas Jasa Desain Servqual, QFD, dan Kano disertai Contoh Aplikasi dalam Kasus Penelitian*. PT Indeks. Jakarta.
- Winarsih, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- World Health Organization (WHO). (2024). *Food Fortification*. https://www.who.int/health-topics/food-fortification#tab=tab_1. Diakses pada 12 Juli 2024. Pukul 11.15 WIB.
- Wulandari, N., S. Angka, D. R. Adawiyah, dan N. S. Palupi. (2015). Aplikasi Mikrokapsul Minyak Sawit Merah pada Mi Instan. *Jurnal Mutu Pangan*. Vol. 2 (1): 41–49.
- Yodwangjai S. and K. Pimapunsri. (2011). Application of Semantic Differential Technique and Statistical Approach to Evaluate Designer's and Consumer's Perception in Furniture Design. *AIJSTPME*. Vol. 4 (1): 23–30.



- Yuni, N. K. S. E. dan N. Suardika. (2019). Pemilihan Alternatif Metode Kerja dengan Menentukan Urutan Prioritas Kriteria Fungsi pada Pekerjaan Struktur. *Jurnal Teknik Media Pengembangan Ilmu dan Aplikasi Teknik*. Vol. 18 (02): 81–89.
- Zulyadaini. (2016). *Program Linear*. Tangga Ilmu. Yogyakarta.