

DAFTAR PUSTAKA

- Azhar, La Ode Muhammad Fajrul, dkk. 2018. "PENGARUH ASAL BIJI KAKAO DAN LAMA CONCHING TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI COKELAT HITAM DENGAN PENDEKATAN DISCREETE TIME INTENSITY." *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 19 No.1 [April 2018] 1-5. Malang : Teknologi Pertanian, universitas Brawijaya.
- Praseptiangga, Danar, dkk. 2018. "KAJIAN TINGKAT PENERIMAAN PANELIS PADA DARK CHOCOLATE BAR DENGAN PENAMBAHAN BUBUK KAYU MANIS (CINNAMOMUM BURMANNII)." *Journal of sustainable agriculture 2018 33(1)* 78-88. Surakarta : Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- PT Perkebunan Nusantara XII (Persero).2000.Pedoman Pengolahan Budidaya Kakao Bulk. Revisi 1.
- PT Perkebunan Nusantara XII (Persero).2000.Pedoman Pengolahan Budidaya Kakao Edel. Revisi 1.
- Rifi, Muhammad. 2021. "PENGARUH PROSES CONCHING TERHADAP SIFAT FUNGSIONAL COKELAT (CACAO THEOBROMA CACAO L.)." Bogor : Departement of Food Tekchnology and Nutrition, Faculty of Halal Food Science, Djuanda University.
- Sari A. 2019. PROSES PENGOLAHAN KAKAO PADA PT PERKEBUNAN NUSANTARA XII PABRIK KENDENGLEMBU BANYUWANGI. Makasar : Politeknik Negeri Ati Makassar