

DAFTAR PUSTAKA

- Dyer, B. (2003). Alkalized Cocoa Powders. *57th PMCA Production Conference*, 128–135.
- Juliani, M., Mujiharjo, S., & Dewi, K. H. (2014). Pengaruh Jenis Alkali Dan Lama Perendaman nibs Terhadap Mutu Bubuk Coklat Pada Pembuatan Bubuk Coklat Dengan Metode “Dutch Process.” *Jurnal Agroindustri*, 4(2), 86–93.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (ipomoea batatas l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Perindustrian, D. (2007). Gambaran Sekilas Industri Kakao. *Departemen Perindustrian*, 5–8.
- Saputri, D. A. (2017). Analisa Kadar Protein dan Umur Simpan pada Bolu Kukus dengan Penambahan Beketul Beras (Rice bran). *Skripsi*, 28.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Taufik, M. D. (2022). Mempelajari Proses Alkalisasi Cocoa Cake dengan Bantuan Pemanasan Ohmic. *Skripsi*, Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Widayat, H. (2013). Perbaikan Mutu Bubuk Kakao Melalui Proses Ekstraksi Lemak dan Alkalisasi. *Jurnal Teknologi & Industri Pertanian Indonesia*, 5(2), 12–16.