

## DAFTAR PUSTAKA

- Hidayatullah, M, J. 2020. "Respon Pertumbuhan Bibit Tanaman Kakao (*Theobroma Cacao* L.) dengan Pemberian Bokashi Ampas Tebu dan Pupuk Majemuk Npk 16:16:16". Skripsi. Medan : Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara
- Anonim. (2013). "Pengertian Cokelat dan Sejarah Cokelat". Makalah Pengolahan Cokelat. Jakarta.
- Mulato, S. (2018). "Antimikroba Sabun Cuci Tangan Cair Berbasis Senyawa Kalium Kulit Buah Kakao". Jurnal Teknologi Pangan. Bandung.
- Nasioanl, B, S. (2008). SNI No. 2323-2008. Biji Kakao, Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Nasional, B, S. (2010). SNI No. 3140-3-2010. Gula Pasir, Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Nasional, B, S. (2009). SNI No. 3749-2009. Pasta Kakao. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Praseptiangga, dkk. (2018). "Kajian Pembuatan Cokelat Batang Dengan Metode Tempering Dan Tanpa Tempering". Jurnal Teknologi dan Pertanian Indonesia. 5, (1), 4-5
- Rahmawati, F., dkk. (2016). "Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dengan Susu Bubuk Dan Konsentrasi Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*) Terhadap Karakteristik Dark Chocolate". Jurnal Penelitian Tugas Akhir. 4, 1-2.
- Rizki, O, F. (2018). "Perancangan Mesin Pemasta Cokelat". Tugas Akhir. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Rohmitriasih, M. (2019). "Dark Chocolate dan Milk Chocolate, Jenis Chocolate Untuk Membuat Kue". Jurnal Teknologi Pertanian. 3, (2), 45-46

Rusdi, M. (2018). "Modifikasi Mesin Pemasta Cokelat". Jurnal Bidang Ilmu Teknik Mesin. 4, (9), 176.