

DAFTAR PUSTAKA

- Latifah, R. 2014. Standarisasi Mutu Standar : Aturan, baik Secara Kualitatif maupun Kuantitatif. Standarisasi Mutu : Penentuan Mutu Barang dengan Menggunakan Berbagai Kriteria.
- Elsa. 2018. Proses Produksi *White Chocolate* menjadi *Orange Chocolate* di PT. Kampung Coklat Blitar, Jawa Timur. Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Kholida, I. 2017. Proses Produksi, Pengendalian Mutu dan Sanitasi Industri Cokelat Original di PT. Kampung Coklat Blitar. Surakarta. Universitas Sebelas Maret.
- Kanal. 2019. Proses Pengolahan Cokelat Dengan Metode Konvensional (3): Tempering – Moulding. Daerah Istimewa Yogyakarta. Universitas Gajah Mada. [diakses 06 Januari 2021].
- BPOM RI. 2017. Pedoman Coklat. Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan. [diakses 06 Januari 2021].
- Abdoellah, S. 2015. Sistem Produksi Kakao Berkelanjutan. In T. Wahyudi, Pujiyanto, & Misnawi (Eds.), *Kakao: Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, dan Perdagangan* (1st ed., pp. 378–411). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. [diakses 06 Januari 2021].