

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standrdisasi Nasional (SNI) 3747:2009.Kakao Bubuk.
- Dyah. 2017. *Pengujian Uji Organoleptik Pengaruh Suhu Terhadap Cokelat*. Universitas Jember.
- Fauziah. 2016. *Fortifikasi Tepung dengan Susu Bubuk dan Konsentrasi Kayu Manis terhadap Karateristik Dark Chocolate*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Lestari. 2011. *Pengaruh Mutu Biji Cokelat Kering pada Proses Pengolahan Produk Awetan Cokelat*. Samarinda: Penelitian Baristand Industri.
- Maryanto. 2015. *Karateristik Kimia Sensori dan Stabilitas Polifenol Minuman Cokelat Rempah*. Jember: Universitas Jember.
- Nusrullah. 2012. *Perancangan Alat Pelelehan Cokelat untuk Industri Rumah Tangga*. Jurnal Teknik Mesin: Padang.
- Cahyo, Randy Dwi. 2020. *Pengaruh proses Alkali Ditching Terhadap Rendemen Bubuk Kakao dan Uji Kesukaan Produk jadi 3in 1*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Standar Mutu Kakao Berdasarkan (SNI) 2323:2008 XII (Persero).

