

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahyaruddin M, Marlina E, Azmi Z, Putri AA, Anriv DH, Bidin I, Agustiawan, Lawita NF. 2017. Akuntabilitas dan Transparansi Pengelolaan Keuangan Masjid di Kota Pekanbaru. *Jurnal Pengabdian Untuk Mu Negeri* 1(1): 7-12.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. SNI 3747:2013 Kakao Bubuk. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. SNI 7934:2014. Syarat Mutu Cokelat dan Produk-Produk Cokelat. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Delbaere, D. Van de Walle, F. Depypere, X. Gellynck, K. Dewettinck *Relationship Between Chocolate Microstructure; Oil Migration, and Fat Bloom in Filled Chocolates* Eur. J. Lipid Sci. Technol, 118 (2016), pp. 1800-1826.
- Fahrurrozi, Fauziyyah S, Sari MN, Ratnakomala S, Lisdiyanti P. 2018. *Quality of Chocolate Bar From Fermented Cocoa Beans From Lombok, West Nusa Tenggara*. 2<sup>nd</sup> International Conference on Natural Products and Bioresource Sciences 251(1): 1-7.
- Fitriyani S, Murni T, Warsono S. 2018. Pemilihan Lokasi Usaha dan Pengaruhnya Terhadap Keberhasilan Usaha Jasa Berskala Mikro dan Kecil. *Management Insight* 13 (1): 47-58.
- Hasibuan HA, Lestari E, Lubis NN. 2020. Pembuatan Cokelat *Dark* dan Cokelat *White* Berbahan *Cocoa Butter Substitute*. *Warta IHP* 37(1): 48-57.
- Humairahni, Maritalia D, Yuniza Z, Ikhsan SM. 2019. Pendampingan Penerapan GMP pada Pengolahan Terasi Tutok di Desa Kuala Pusing Kapal. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 4(1): 1-7.
- Indarti E, Arpi N, Budijanto S. 2013. Kajian Pembuatan Cokelat Batang dengan Metode Tempering dan Tanpa Tempering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian* 5(1): 1-6.
- Indrastuti, N. A., Wulandari, N., Palupi, N. S. 2019. *Profile of Salted Fish Processing in* Pengolahan Hasil Perikanan (PHPT) Muara Angke. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2): 218-228.
- Irawan A, Rahmayetty, Dewi NK, Utami S. 2016. Pengaruh Aktivator Kimia pada Performasi Bioadsorben dari Karbon Tempurung Kelapa Sebagai Penjernih Air Sumur. *Jurnal Teknik* 12(1): 103-112.
- Kartikasari SE, Sukwika T. 2021. Disiplin Keselamatan dan Kesehatan Kerja Melalui Pemakaian Alat Pelindung Diri di Laboratorium Kimia PT. Sucofindo Jakarta. *Visikes: Jurnal Kesehatan* 20(1): 41-50.
- Kementrian Perindustrian RI, K. R. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara

Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*)  
Kementrian Perindustrian RI.

- Kristiani EBE, Krave AS. 2021. Pendampingan Peningkatan Nilai Ekonomi Komoditas Gula Tumbu Menjadi Permen bagi Masyarakat Kabupaten Kudus. *Jurnal Abdikmas* 1(2): 74-82.
- Kusumawati A, Fitriyeni L. 2017. Pengendalian Kualitas Proses Pengemasan Gula dengan Pendekatan Six Sigma. *Jurnal Sistem dan Manajemen Industri* 1(1): 43-48.
- Marcellino, Brahmanti. G. 2017. Penerapan *Good Manufacturing Practice* pada Industri Kecil dan Menengah tentang Pangan (Studi Kasus: Industri Kerupuk Keripik Peyek dan sejenisnya di Kota Padang). Laporan Penelitian. Fakultas Teknologi Industri Universitas Gunadarma, Depok.
- Masiyal Kholmi, 2013. Akuntansi Biaya, Edisi Empat, Yogyakarta, BPFE. Meisak
- D. 2017. Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Persediaan Barang Menggunakan Metode FIFO pada PT. Shukaku Jambi. *Mediasisfo* 11(2): 862-875.
- Mukhtar, S. Nurif, M. 2015. Peranan *Packaging* dalam Meningkatkan Hasil Produksi terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*. 8(2), 181-191.
- Pemerintah RI. 1999. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Jakarta (ID).
- Pemerintah RI. 2012. Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Jakarta (ID).
- Ramlah S, Handayani. 2019. Analisis Pendapatan dan Pemasaran Cokelat pada Industri “Sakaya Cokelat” di Kota Palu. *E-Jurnal Agrotekbis* 7(2): 260-266.
- Robbins, Stephen P. and Mary Coulter. 2016. *Manajemen*, Jilid 1 Edisi 13, Alih Bahasa: Bob Sabran Dan Devri Bardani P, Erlangga, Jakarta.
- Rudiyanto H. 2018. Kajian Good Manufacturing Practices (GMP) dan Kualitas Mutu pada Wingko Berdasarkan SNI 01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 8(2): 148-157.
- Sailendra, Annie. 2015. Langkah-Langkah Praktis Membuat SOP (*Standard Operating Procedures*). Trans Idea Publishing, Jakarta.
- Sari, S. F. 2015. Upaya Perlindungan Konsumen Terhadap Produk Pangan Yang Tidak Mencantumkan Label Komposisi pada Kemasan Makanan di Kota Pontianak. *Jurusan Hukum Prodi Ilmu Hukum. Fakultas Hukum. Untan* 3(4):1-10
- Sihadi IP, Pangemanan SS, Gamaliel H. 2018. Identifikasi Kendala Dalam Proses Produksi dan Dampaknya Terhadap Biaya Produksi pada UD. Risky. *Jurnal Riset Akuntansi Going Concern* 13(4): 602-609.

- Soenardi, dkk. 2013. Teori Dasar Kuliner. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Triharjono, A., Probowati, B. D., Fakhry, M. 2013. Evaluasi *Sanitation Standard Operating Procedures* Kerupuk Amplang di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 7(2):76-83.
- Wahidin, Tamrin, Danggi E. 2017. Pengaruh Bahan Penyusun Produk Cokelat Batangan Terhadap Waktu Leleh dan Uji Organoleptik. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1(2): 285-297.
- Wijayanti N, Pramono TB, Dharmawan B. 2022. Pendampingan Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) pada UMKM Keripik Tempe 27, Gentawangi, Jatilawang, Banyumas. *Jurnal Pengabdian Nasional* 3(2): 88-94.
- Winata SV. 2016. Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) pada Chocolab. *Performa: Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis* 1(1): 77-86.
- Yuliandra B, Jaeba KA. 2017. Perancangan Sistem Informasi dan PerawatanMesin pada PT. XYZ. *Jurnal Rekayasa Sistem Industri* 6(1): 9-20.