

DAFTAR PUSTAKA

- Abror, H. S. 2020. Analisis Pengolahan Produk Cokelat Di PT. Kampung Coklat Blitar. Laporan Praktek Kerja Lapang. Jember. Universitas Negeri Jember
- Claresta, L. J., & Purwoko, Y. 2017. Pengaruh Konsumsi Cokelat Terhadap Tingkat. 6(2), Hal737–747
- Dini, A. U., & Hendradewi, S. 2019. Uji Hedonik dan Organoleptik Pada Makanan Selingan Red Bean Kaya Bagi. Jakarta. Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti
- Ebaditabar, M., Djafarian, K., Saeidifard, N., & Shab-Bidar, S. 2020. Effect of dark chocolate on flow-mediated dilatation: Systematic review, meta-analysis, and dose–response analysis of randomized controlled trials. *Clinical Nutrition ESPEN*, 36, HAL17–27.
- Fadhilah, N.A. 2021. Organoleptik Sensory Test Dalam Skor Taste Produk Dark Chocolate di PT. Kampung Coklat Blitar. Jember. Politeknik Negeri Jember
- . Fatimatuazzahroh, D. 2019. Pengendalian Mutu Proses Pengolahan Cokelat Dark di PT Kampung Coklat Blitar. Laporan Kegiatan Praktek Kerja Lapang. Universitas Semarang. .
- Haryadi dan Supriyanto. 2001. Teknologi Pengolahan Cokelat. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Maulana, D.A. 2019. Pengendalian Mutu Coklat Hitam (Dark Chocolate) Pada PT Kampung Coklat Blitar. Laporan Praktek Kerja Lapang (PKL). Politeknik Negeri Jember.
- Sudibyoy, A. 2012. Peran Cokelat Sebagai Produk Pangan Derivat Kakao. VI(1), Hal23–40.