

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. (2013). *SNI 7934:2013 – Cokelat dan Produk Cokelat*. Jakarta, Indonesia: Badan Standardisasi Nasional.
- BPOM RI. (2018). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan*. Jakarta, Indonesia: Badan POM Republik Indonesia.
- BPOM RI. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2019 tentang Bahan Kemasan Pangan*. Jakarta, Indonesia: Badan POM Republik Indonesia.
- Dewi, N. A., Puspitasari, E., & Rahman, A. (2022). Effect of particle size distribution on the rheological and sensory characteristics of dark chocolate. *International Journal of Food Science*, 57(4), 212–220.
- Evita, A. (2025). Substitusi Cocoa Butter dengan Red Palm Oil pada Pembuatan Cokelat Batang yang diproses secara Conching dan Tempering. *CHEMTAG Journal of Chemical Engineering*, 6(1), 20-27.
- Ilmiawan, R., Latief, M., & Junais, A. (2014). Analisis Penerapan HACCP dalam Industri Pangan di Indonesia. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 9(2), 55–63.
- Ismail, N., Othman, S., & Wahab, M. (2020). Influence of mixing temperature on the physicochemical properties of cocoa-based products. *Food Research Journal*, 4(2), 112–119.
- Juli, M. S. N. A., & Nalawati, A. N. (2024). Studi Penerapan HACCP pada Pengolahan Cokelat Batang (Studi Kasus di PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi). *Journal of Food Industrial Technology*, 1(2), 73–86.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. (2020). *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)*. Jakarta, Indonesia: Direktorat Jenderal Industri Agro.
- Mamuaja, G. (2016). Penerapan Prinsip HACCP pada Proses Produksi Pangan Olahan. *Jurnal Agroindustri*, 5(3), 112–120.
- Nur Fitriani, U. A., Dewan, S., & Muhammad, Y. (2020). Aktivitas antioxidant,

polifenol dan evaluasi sensori coklat oles fortifikasi red palm olein dari biji kakao pilihan klon sulawesi barat. *Jurnal Agrokompleks*, 20(2), 19-27.

Nurhayati, D., Rahayu, T., & Santoso, P. (2021). Implementation of HACCP system in small-scale chocolate industries in Indonesia. *Journal of Agroindustrial Technology*, 31(3), 145–153.

Nusantoro, B. P., Mawardhi, A. D., Sulistyowati, E., Triharyogi, H., Anita-Sari, I., Budiman, K., Handojo, L. A., Misnawi, Djali, M., Zamzami, M. A., & Susanto, P. (2024). *Teknologi Kakao dan Cokelat: Pembuatan Cokelat serta Prospek Agribisnis Kakao*. UGM PRESS.

Palupi, N. S., Sitorus, S. R., & Kusnandar, F. (2015). Perubahan alergenitas protein kacang kedelai dan kacang bogor akibat pengolahan dengan panas. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(2), 222-231.

Sumartini, S., & Ratrinia, P. W. (2021). Pengaruh Antioksidan Daun Mangrove Terhadap Hasil Pengujian Hedonik Dan Fat Bloom Pada Coklat Batang Selama Masa Simpan. *Aurelia Journal*, 3(1), 47-57.