

DAFTAR PUSTAKA

- Amali, M. A., & Febrinasari, T. (2025). *JUTHAP (Jurnal Teknologi Hasil Pertanian) Pengaruh Proses Tempering dalam Kualitas Produk Akhir Cokelat Susu (Theobroma cacao L .): Literature Review [The Influence of Tempering Process on the Final Quality of Milk Chocolate (Theobroma cacao L .): A. 2(1), 8–15.*
- Awangsih, W., & Juwitaningtyas, T. (2023). *PENENTUAN TITIK KENDALI KRITIS PADA PROSES PRODUKSI CHOCOLATE BAR DI PT. ANEKA COKLAT KAKOA, BANDAR LAMPUNG. 9(1), 13–17.*
- Dahniar, T. (2025). *Pengendalian Kualitas Menurunkan Claim Produk Coklat (Collata) Menggunakan Metode Failure Mode And Effect Analysis. 6(2), 143–154.*
- Haq, M. A. D. (2024). *PROSES PRODUKSI COKLAT CRISPY OPAK GAMBIR (KUE SEMARANG) DI PT . KAMPUNG COKLAT BLITAR PROSES PRODUKSI COKLAT CRISPY OPAK GAMBIR (KUE SEMARANG) DI PT . KAMPUNG COKLAT BLITAR.*
- Irawan, D. W. P., & Indraswati, D. (2023). *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP). 6.*
- Khamaludin, Respatiningsih, I., & Kustiawan, B. (2024). *MANAJEMEN MUTU (Sepriano (ed.)). PT. Sonpedia Publishing Indonesia.*
- Nalawati, A. N. (2024). *STUDI PENERAPAN HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PADA PENGOLAHAN COKELAT BATANG (STUDI KASUS DI PTPN XII KENDENGLEMBU BANYUWANGI). 1(2), 73–86.*
- PT Kampung Coklat. (2025). *Company Profile. 18.*
<https://kampungcoklat.id/companyprofile/>
- Rahmatiana, D., Asngadi, Miru, S., & Wirastuti, W. (2024). *Analisis Pengendalian Kualitas Olahan Produk Cokelat Rapoviaka Simple Dengan Total Quality Control (TQC). 1.*

Wulandari, R., Indriana, D., & Amalia, N. (n.d.). *PADA PROSES PENGOLAHAN COKELAT Hydrocolloid Application as An Emulsifier In Chocolate Processing : A Review*. 28–40.