

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E. O. (2010). *Chocolate Science and Technology*. WileyBlackwell.
- Damodaran, S. (2017). *Fennema's Food Chemistry*. CRC Press.
- Kadlec, P., et al. (2022). Soybean Flavor Chemistry and OffFlavor Reduction.*FoodChemistry*.
- Albertini, B., et al. (2015). Changes in polyphenol profile during cocoa processing: A review. <https://doi.org/10.3390/foods9091252>.
- Chauhan, A., Verma, R., & Singh, P. (2021). Improvement of sensory quality of soybased beverages through flavor masking techniques. *Journal of Food Processing*, 45(2), 112–120.
- Febrianto, N. A., & Sari, R. P. (2019). Pengaruh Teknik Fermentasi terhadap Mutu Biji Kakao. *Jurnal Agroindustri*, 8(2), 101108.
- Fikri, M., & Rahmawati, D. (2020). Pengaruh aktivitas lipoksigenase terhadap pembentukan aroma langu pada produk olahan kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 9(1), 25–34.
- Gunawan, R., Putri, A., & Lestari, S. (2022). The effect of cocoa powder addition on flavor enhancement in plantbased milk beverages. *International Journal of Food Science*, 18(4), 211–219.
- Herdhiansyah, D., Pangerang, A. M. R., Sakir, & Asriani. (2022). Kajian Proses Pengolahan Cokelat Batangan (Chocolate Bar) di PT XYZ di Kota Kendari Sulawesi Tenggara.
- Hidayat, C., & Lestari, D. (2018). Kajian Proses Pengolahan Kakao di Berbagai Daerah Penghasil Kakao di Indonesia. *Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 187195.
- Kim, H., Park, S., & Kim, J. (2021). Health benefits of soy and isoflavones: Updated scientific evidence. *Nutrients*, 13(2), 421. <https://doi.org/10.3390/nu13020421>
- Kusuma, Y.T.C., Suwasono, S dan Yuwanti, S. 2013. Pemanfaatan Biji Kakao Inferior Campuran Sebagai Sumber Antioksidan Dan Antibakteri. *Berkala Ilmiah Pertanian Vol. 1 (2): 33 37*.
- Liu, Y., Zhang, X., & Wang, Q. (2019). Cocoa masking effect on beany flavor in soy beverages: Asensory and volatile compound analysis. *Journal of Food Chemistry*, 290, 201–209.

- Matsumoto M, M Tsuji, J Okuda, H Sasaki, Nakano, K Osawa, S Shimura & T Ooshima (2004). Inhibitory effects of cacao bean husk extract on plaque formation in vitro and in vivo. *Eur J Oral Sci* 112 (3), 24952.
- Melo, P. S., et al. (2020). Phenolic profile and antioxidant activity of fermented and nonfermented cocoa beans. *Foods*, 9(9), 1252. <https://doi.org/10.3390/foods9091252>.
- Nugroho, A., & Indriati, N. (2019). *Pengaruh konsentrasi bubuk kakao terhadap mutu sensori minuman coklat instan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 124–131.
- Nuraeni, W., Suryani, T., & Hakim, R. (2021). Pengaruh konsentrasi bubuk kakao terhadap mutu sensori minuman coklat instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(3), 145–153.
- Nurhayati, T., & Pratiwi, R. (2021). Optimalisasi Proses Produksi Cokelat Bubuk Menggunakan Metode Kontrol Kualitas. *Jurnal Manajemen Agroindustri*, 5(1), 7885.
- Nurjanah, S., Ramadhani, T., & Yusuf, M. (2020). Karakteristik sensori dan fisik produk minuman berbasis kedelai dengan variasi formulasi. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(2), 103–110.
- Pandey, A., & Singh, G. (2011). Development and storage study of reduced sugar soy containing compound chocolate. *Journal of Food Science and Technology*, 48(1), 76–82. <https://doi.org/10.1007/s1319701001368>.
- Purnomo, B. H., Novijanto, N., & Maeline, F. S. (2023). Peningkatan overall equipment effectiveness (OEE) mesin grinding pada produksi coklat bubuk di PT ABC. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(3), 684–694. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i3.15521>.
- Rahardjo, S., & Widyotomo, S. (2017). Teknologi Pengolahan Kakao Pasca Panen untuk Meningkatkan Kualitas Biji Kakao. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 4552.
- Rosniati, R. (2016). Pengembangan minuman instan coklatkedelai sebagai minuman kesehatan. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11(1), 3342.
- Sari, D. P., Hidayat, N., & Rahmawati, I. (2021). *Karakteristik sensori minuman sari kedelai dengan berbagai proporsi bahan tambahan*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 45–53.

- Siregar, D., & Putri, Y. (2021). Kelarutan dan karakteristik tekstur minuman bubuk nabati hasil pengeringan semprot. *Journal of Food Technology Applications*, 7(1), 55–62.
- Susilo, W., & Nugraha, A. S. (2020). Evaluasi Kualitas Cokelat Bubuk dengan Berbagai Perlakuan Penyangraian. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), 23–30.
- Taşoğan, İ. C., & Yolaçaner, E. T. (2023). Physical properties of some soy powders and functional and sensory properties of milk chocolates prepared with these powders. *Turkish Journal of Agriculture Food Science and Technology*, 11(2), 246–257. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v11i2.246257.5444>.
- TorresPeñaranda, A. V., & Reitmeier, C. A. (2001). Sensory Characteristics of Soymilk. *Journal of Food Quality*.
- Wijanarti, S., Rahmatika, A. M., & Hardiyanti, R. (2018). Pengaruh lama penyangraian manual terhadap karakteristik kakao bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan (JNTT)*, 2(2), 212222.
- Wulandari, T., Putri, N. P., & Rahayu, S. (2020). Evaluasi tingkat kesukaan panelis terhadap minuman cokelat berbasis bahan nabati. *Jurnal Agrotek*, 14(1), 33–40.
- Saravanakumar, K., Sathiyaseelan, A., Mariadoss, A. V. A., Chelliah, R., Hu, X., Oh, D. H., & Wang, M. H. (2020). *Lactobacillus rhamnosus* GG and biochemical agents enrich the shelf life of freshcut bell pepper (*Capsicum annuum* L. var. *grossum* (L.) sendt). *Foods*, 9(9), 1252.