

DAFTAR PUSTAKA

- Ari, R, P., dkk. (2017). “*Uji Performansi Mesin Pengupas Kulit Ari (Desheller) Kakao (Theobroma cacao L) Skala Home Industri Tipe Pisau Putar*”. Jurnal Keteknikan Pertanian. 5, (3), 209.
- Hidayatulloh, H. (2020). “*Perbedaan Proses Pengolahan Praline Dark Chocolate Dengan Bubuk Dark Chocolate Di Pabrik Pengolahan Coklat PTPN XII Kebun Kendenglembu*”. Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Jember.
- Nasional, B, S. (2009). SNI No. 3749-2009. *Pasta Kakao*. Jakarta : Badan Standarisai Nasional.
- PTPN XII Persero. (2000) “*Pedoman Pengolahan Budidaya Kakao Bulk*”. Buku Pedoman, Surabaya.
- Rahmawati, F., dkk. (2016). “*Fortifikasi Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Dengan Susu Bubuk Dan Konsentrasi Kayu Manis (Cinnamomum burmani) Terhadap Karakteristik Dark Chocolate*”. Jurnal Ilmiah . 4, 1-2.
- Rifqi, M. (2021). “*Pengaruh Proses Choncing Terhadap Sifat Fungsional Cokelat (Cacao theobroma cacao L)*”. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi.
- Rizki, O, F. (2018). “*Perancangan Mesin Pemasta Coklat*”. Tugas Akhir. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Rusdi, M. (2018). “*Modifikasi Mesin Pemasta Coklat*”. Jurnal Bidang Ilmu Teknik Mesin. 4, (9), 176.
- Sari, A. (2019). “*Laporan Kuliah Kerja Praktek (KKP) Proses Pengolahan Kakao Pada PT Perkebunan Nusantara XII Pabrik Kendenglembu Banyuwangi*”. Makassar: Politeknik Ati Makassar.