

DAFTAR PUSTAKA

- Mar'atus Indri Sholeha. 2018. Tahapan Pembuatan Cokelat dan Fungsi Bahan Pada Pembuatan Cokelat.
- Rifqi Muhammad. 2021. Pengaruh Proses Conching terhadap sifat fungsional Cokelat (*Cacao Theobroma cacao L*): A Review. Universitas Djuanda Bogor. Bogor
- Zul Said Amraini, dkk. 2011. Review Teknologi Proses Pengolahan Kakao. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Rosniati dan Kalsum. 2018. Pengolahan Kakao Bubuk Dari Biji Kakao Fermentasi Dan Tanpa Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional.
- Wijana Susingih. Pembuatan Permen Cokelat Praline Dengan Filler Permen Jelly Nanas (Kajian Konsentrasi Penambahan Karaginan dan Sukrosa). Universitas Brawijaya. Malang.
- Vademikum. 2000. Pedoman Pengolahan Budi Daya Kakao, PT Nusantara XII (Persero).
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia (SNI) 7934:2014 : tentang Cokelat Praline.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia (SNI) 3749:2009 : tentang Syarat Mutu Pasta Kakao.
- Mulato Sri. 2018. "Ionic Nano Copper" Antimikroba Sabun Cuci Tangan Cair Berbasis Senyawa Kalium Kulit Buah Kakao. Surakarta.
- Deria Desi Safitri, dkk. 2017. Pengolahan Cokelat Bubuk. Universitas Lampung. Lampung.
- Rangkuti, S. S. 2013. Umur Simpan Soyghurt Probiotik Sebagai Filler Cokelat Praline. Fakultas Pertanian. Universitas Riau: Riau.
- Badan Litbang Pertanian. 2013. Teknologi Pengolahan Primer dan Sekunder Biji Kakao. Edisi 20-26 Maret 2013 No.3499. Tahun XLIII.
- Insrayati Sri. 2015. Fermentasi Biji Kakao Untuk Menghasilkan Cokelat Yang Berkualitas. Universitas Andalas Sumbar. Sumatera Barat.

- Rinaldo Ruswandi dan Chozin M.A. 2016. Manajemen Sortasi dan Pemecahan Buah Kakao (*Theobroma Cacao L*) di Jawa Tengah. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Itha Desi. 2018. Cokelat Praline. Pdf. Scribd.
- Pratitik Nolla. 2013. Pasta Cokelat. Universitas Pasundan. Bandung.
- Indarti, E., N. Arpi., dan S. Budijanto. 2013. Kajian Pembuatan Cokelat Batang Dengan Metode Tempering Dan Tanpa Tempering. Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia Vol. (5) No. 1, 2013.