

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, B. S., & Wijyaningrum, T. N. (2017). Rancangan Acak Lengkap dan Rancangan Acak Kelompok Pada Bibit Ikan. *Seminar Nasional Pendidikan, Sains dan Teknologi UMS*:47–56.
- Afoakwa, E. O., Paterson, A., & Fowler, M. (2007). Factors Influencing Rheological and Textural Qualities in Chocolate - A Review. *Trends in Food Science & Technology*, 18(6):290-298.
- Afoakwa, E. O. (2016). *Chocolate Science and Technology Second Edition*. United Kingdom: John Wiley & Sons Ltd.
- Alam, N., Muhardi, Rahim, A., Hutomo, G. S., Kadir, S., Samuddin, S., Salingkat, C. A., Priyantono, E., Ponirin, & Suwiryono, D. G. (2022). Pengembangan Teknik Fermentasi dalam Meningkatkan Mutu Biji Kakao (*Theobroma cacao* L). *Jurnal Agrotekbis*, 10(6): 889–898.
- Alsuhendra., & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Amraini, S. Z., Rionaldo, H., Hermanto, Kurniawan, N., & Zulfansyah. (2011). *Review Teknologi Proses Pengolahan Kakao*. [Prosiding] Seminar Tjipto Utomo; Riau, 10 November 2011. Riau: Teknik Kimia Universitas Riau. Hlm 41–47.
- Andaka, G., & Arumsari, S. (2016). Pengambilan Minyak Kelapa dengan Metode Fermentasi Menggunakan Ragi Roti. *Jurnal Teknik Kimia*, 10(2):65–70.
- Apriyanto, M., Mardesci, H., & Rujiah. (2020). Perubahan Asam Asetat, Total Polifenol dan Warna Biji Kakao Asalan Selama Fermentasi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(1):10–16.
- Apriyanto, M., & Yulianti. (2020). Evaluasi Sensori Produk Coklat Batangan Berbahan Baku Biji Kokao Kering pada Berbagai Perlakuan Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2):53–59.
- Asmawit. (2012). Penelitian Substitusi Lemak Kakao dengan Lemak Kelapa Sawit dalam Pembuatan Coklat Batang. *Biopropal Industri (Ejournal of Industrial System Portal)*, 3(1): 17–21.
- Asriati, D. W., Wahyuni, W., Ramlah, S., Amalia, A. N., & Ristanti, E. Y. (2020). Karakteristik Kandungan Lemak dan Asam Lemak Cokelat Batang yang Terbuat dari Oleogel Minyak Nabati dan *Cocoa Butter Substitute* (CBS) Komersil dengan Oleogator Lemak Kakao. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(1):74-82.
- Asyik, N., & Ansi, A. (2018). Proses Pengolahan Sekunder Biji Kakao Menjadi

Produk Olahan Kakao Setengah Jadi. [Prosiding] Seminar Nasional Pangan dan Perkebunan : Realitas Pangan dan Perkebunan Saat Ini dan Prospeknya Menuju Swasembada Berkelanjutan; Kendari, 12 Maret 2018. Kendari: Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo. Hlm 43-47.

Azhar, L.O.M.F. (2017). Pengaruh Asal Bahan Baku Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) dan Lama Koncing Terhadap Karakteristik Tekstur dan Sifat Sensori *Dark Chocolate*. [tesis]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.

Aziz, T., Olga, Y., & Sari, A. P. (2017). Pembuatan *Virgin Coconut Oil* dengan Metode Penggaraman. *Teknik Kimia*, 3(2):246–251.

Basri, N. W., Tamrin., Asyik, N. (2021). Pengaruh Penambahan *Cocoa Butter Substitute* (CBS) dan Minyak Kelapa (*Coconut Oil*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Produk Cokelat *Compound*. *jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*,6(4): 4081-4094.

Boleng, M.S.O. (2021). Mutu Fisik, Angka Lempeng Total, Angka Kapang/Khamir dan Kadar Air pada Permen Cokelat Probiotik Sirsak Gunung (*Annona montana Macf.*) [doctoral dissertation]. Malang: Akademi Farmasi Putra Indonesia.

Dayrit, F. M. (2014). Lauric Acid Is A Medium-Chain Fatty Acid, Coconut Oil Is A Medium-Chain Triglyceride. *Philippine Journal of Science*, 143(2):157–166.

Eren, F. H., & Kabaran, S. (2023). Evaluation of Theobromine Content and The Relationship Between Cocoa Percentages in Dark Chocolates. *Functional Foods in Health and Disease*, 13(10):520-532.

Fathurahmi, S., Septriani., Asrawaty., & Siswanto. P. H. (2020). Penambahan Ragi Roti dan Lama Fermentasi Pada Proses Pengolahan *Virgin Coconut Oil*. *Jurnal Pengolahan Pangan*,5(2):48-53.

Fitriani, D., Widiyati, E., & Triawan, D. A. (2021). Aplikasi Penggunaan Ekstrak Nanas dan Ragi Roti Sebagai Biokatalisator Pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) Serta Pemurniannya dengan Menggunakan Zeolit Alam Bengkulu dan Abu Sekam Padi. *Dalton : Jurnal Pendidikan Kimia Dan Ilmu Kimia*, 4(1):8–19.

[FTP UGM] Fakultas Teknologi Pertanian UGM. (2019). Tujuh Parameter Kualitas Cokelat Terpenting!. *Kanal Pengetahuan dan Informasi*. <https://kanalpengetahuan.tp.ugm.ac.id/menara-ilmu/2019/1771-tujuh-parameter-kualitas-cokelat-terpenting.html>. Diakses 19 Desember 2022.

[FTP UGM] Fakultas Teknologi Pertanian UGM. (2019). Proses Pengolahan Cokelat dengan Metode Konvensional (3): Tempering - Moulding. *Kanal Pengetahuan dan Informasi*. [https://kanalpengetahuan.tp.ugm.ac.id/menara-](https://kanalpengetahuan.tp.ugm.ac.id/menara-ilmu/2019/1771-tujuh-parameter-kualitas-cokelat-terpenting.html)

ilmu/2019/1781-proses-pengolahan-cokelat-dengan-metode-konvensional-3-tempering-moulding.html. Diakses 19 Desember 2022.

Garti, N., & Widlak, N.R. (2012). *Cocoa Butter and Related Compounds*. United States of America: AOCS Press.

Glicerina, V., Balestra, F., Dalla Rosa, M., & Romani, S. (2013). Rheological, Textural and Calorimetric Modifications of Dark Chocolate During Process. *Journal of Food Engineering*, 119(1):173-179.

Gondokesumo, M. E., Sapei, L., Wahjudi, M., & Suseno, N. (2023). *Virgin Coconut Oil*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.

Gutiérrez-Ríos, H. G., Suárez-Quiroz, M. L., Hernández-Estrada, Z. J., Castellanos-Onorio, O. P., Alonso-Villegas, R., Rayas-Duarte, P., Cano-Sarmiento, C., Figueroa-Hernández, C. Y., & González-Rios, O. (2022). Yeasts as Producers of Flavor Precursors During Cocoa Bean Fermentation and Their Relevance as Starter Cultures: A Review. *Fermentation*, 8(7):1-18.

Hade, F. (2022). *Formulasi Produk Confectionery Berbasis Oleogel Minyak Kelapa Virgin*. [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Hadi, N. (2020). Peran Coklat dalam Penanganan Stress Saat Work From Home dan Kesehatan Mata Saat Terpapar Radiasi Online. *Prosiding Seminar Nasional Hardiknas*, 6(2), 65–70.

Hadnađev, M., Kalić, M., Krstonošić, V., Jovanović-Lješković, N., Erceg, T., Škrobot, D., & Dapčević-Hadnađev, T. (2023). Fortification of Chocolate with Microencapsulated Fish Oil: Effect of Protein Wall Material on Physicochemical Properties of Microcapsules and Chocolate Matrix. *Food Chemistry*: 10(17): 100583.

Hakim, M. Z. F., Handayani, W. A. F., Fauziah, S. N., & Haryanto, H. (2020). Kajian : Karakter , Proses dan Potensi *Virgin Coconut Oil* (VCO) Sebagai Pangan Fungsional. *Journal of Science, Technology, and Entrepreneurship*, 2(2):33–39.

Halim, H. S. A., Selamat, J., Mirhosseini, S. H., & Hussain, N. (2019). Sensory Preference and Bloom Stability of Chocolate Containing Cocoa Butter Substitute from Coconut Oil. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 18(4): 443–448.

Hanifa, A. P. (2016). Keragaan mutu biji kakao asal embrio somatik di berbagai lokasi peremajaan kakao Sulawesi Selatan. [Prosiding]. *Seminar Nasional Membangun Pertanian Modern dan Inovatif Berkelanjutan dalam Rangka Mendukung MEA*; Makassar, 31 Mei 2016. Makassar: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Selatan. Hlm 508–515.

Haryadi., & Supriyanto. (2017). *Teknologi Cokelat*. Yogyakarta: UGM Press.

- Hasibuan, H. A. (2015). Kombinasi *Roll* dan *Ball Mill Refiner* pada Proses *Conching* dalam Pembuatan Cokelat Berbahan *Cocoa Butter Substitute*. *J Tek Ind Pert*, 25(3), 198–204.
- Hasibuan, H. A., Lestari, E., & Lubis, N. N. (2020). Pembuatan Cokelat Dark dan Cokelat White Berbahan *Cocoa Butter Substitute*. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 37(1):48-57.
- Hasrini, R. F., Lestari, N., & Meutia, Y. R. (2014). Studi Perbandingan Sifat Fisikokimia Minyak Inti Sawit (RBDPKO) Terhidrogenasi dalam *Cocoa Butter Substitutes* (CBS) dengan CBS Komersial. *Journal of Agro-based Industry*, 31(1): 22-31.
- Hasrini, R. F., & Wardayanie, N.I.A. (2020). Perbandingan Karakteristik Fisikokimia Antara *Cocoa Butter Alternative* (CBA) dengan Lemak Kakao untuk Pengembangan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standarisasi*, 22(3): 189-198.
- Hatmi, R.U., & Rustijarno, S. (2012). *Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuju SNI Biji Kakao 01-2323-2008*. Yogyakarta: BPTP Yogyakarta.
- Hatta, H., & Laboko, A. (2021). *Sifat Fisikokimia Pasta Cokelat (Dengan Penambahan Lemak Kakao dan Minyak Sawit)*. Jakarta: CV Cahaya Arsh Publisher & Printing.
- Helge, J. (2022). Is Baking Chocolate Keto-Friendly? - My Sweet Keto. *Lavkarbo Oppskrift*. <https://lavkarbooppskrift.no/is-baking-chocolate-keto-friendly-my-sweet-keto/>. Diakses 09 Februari 2023.
- Hřivna, L., Macháľková, L., Burešová, I., Nedomová, Š., & Gregor, T. (2021). Texture, Color, and Sensory Changes Occurring in Chocolate Bars with Filling During Storage. *Food Science and Nutrition*, 9(9):4863–4873.
- [ICCRI]. (2019). Klon MCC 02 SK Mentan No. 082/Kpts/SR.120/10/2014. *Indonesian Coffee and Cocoa Research Institute*. <https://iccri.net/product/klon-mcc-02-sk-mentan-no-1082-kpts-sr-120-10-2014/>. diakses 22 Agustus 2023.
- Ikrawan, Y., Hasnelly & Dindin S. (2017). Sifat Fungsional *Dark Chocolate* yang Bergula Rendah Kalori dengan Penambahan *Green Tea* dan *Soy Powder*. [Prosiding]. *Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)*; Bandar Lampung, 10-11 Okt 2017. Bandar Lampung: Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik. Hlm 713-725.
- Indarti, E., Arpi, N., Widayat, H. P., & Anhar, D. A. (2013). Appearance, Texture and Flavour Improvement of Chocolate Bar by Virgin Coconut Oil (VCO) as Cocoa Butter Substitute (CBS). [Prosiding]. *The 3rd Annual International Conference Syiah Kuala University (AIC Unsyiah)*; Banda Aceh, 2-4 Okt 2013. Banda Aceh: Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Hlm 87–94.

- Ismayani, Y. (2008). *Variasi Olahan Cokelat Candy Stick, Praline & Truffle*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2):83-93.
- Isyanti, M., Sudiby, A., Supriatna, D., & Suherman, H. (2015). Penggunaan Berbagai *Cocoa Butter Substitute* (CBS) Hasil Hidrogenasi dalam Pembuatan Cokelat Batangan. *Warta IHP/ Journal of Agro-Based Industry*, 32(1): 33-44.
- Isworo, H. M. (2022). Kajian Pengaruh Lama Waktu Penyangraian dan *Refining-Conching* Menggunakan *Melanger* Terhadap Karakteristik *Single Origin Chocolate* Varietas Gunung Kidul. [skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Jesriani, I. L. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) pada Pembuatan Biskuit Cokelat terhadap Daya Terima Konsumen. [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Joshi, B. L., Graf, R., Gindra, S., & Vilgis, T. A. (2021). Effect of Different Derivatives of Paraffin Waxes on Crystallization of Eutectic Mixture of Cocoa Butter-Coconut Oil. *Current Research in Food Science*, 4: 784-799.
- Kadow, D., Niemenak, N., Rohn, S., & Lieberei, R. (2015). Fermentation-like Incubation of Cocoa Seeds (*Theobroma cacao L.*) - Reconstruction and Guidance of The Fermentation Process. *LWT - Food Science and Technology* 62:357-361.
- Khairunnisa, K., Juanda, J., & Erika, C. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*) dan Gula Aren Terhadap Profil Sensori Deskriptif Cokelat Batang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(3): 285-293.
- Krisnawati, N. (2022). Pengaruh Substitusi Gula Aren (*Arenga Pinnata*) dalam Pembuatan *Dark Chocolate* dari Buah Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Jambi terhadap Sifat FisikoKimia dan Sensori [skripsi]. Jambi: Fakultas Pertanian, Universitas Jambi.
- Kristanti, F. (2021). Proses Produksi *Praline Milk Chocolate* di Pabrik Pengolahan Cokelat PT. Perkebunan Nusantara XII Kendenglembu Banyuwangi, Jawa Timur. [skripsi]. Jember: Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.
- Kurnia, P., & Zulfiyani, K. S. (2022). Kekerasan, Kerapuhan dan Daya Terima Kukis Yang Dibuat dari Substitusi Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica L.*). *Jurnal Sagu*, 21(1):19-28.
- Kusuma, G. P. A. W, Nocianitri, K. A, & Pratiwi, I. D. P. K. (2020). Pengaruh

Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fermented Rice Drink Sebagai Minuman Probiotik dengan Isolat *Lactobacillus sp.* F213. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2):182-193.

Langkong, J., Bilang, M., & Bastian, F. (2014). Pemetaan Profil Lemak, Polifenol, dan Asam Lemak (Oleat) dari Biji Kakao di Sulawesi Barat. [Prosiding]. *Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*. Makassar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Hlm 3-12.

[LPPT Info]. (2019). Pelatihan Analisa Proksimat. *Laboratorium Penelitian dan Pengujian Terpadu*. <https://lppt.ugm.ac.id/id/2019/02/14/pelatihan-analisa-proksimat/>. Diakses 10 Desember 2022.

Maherawati., & Suswanto, I. (2022). Improvement of Traditional Coconut Oil Using Simple Refining Technology. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(1):20–25.

Mansor, T. S. ., Che Man, Y. ., Suhaimi, M., Abdul Afiq, M. J., & Nurul, F. K. M. (2012). Physicochemical Properties of Virgin Coconut Oil Extracted From Different Processing Methods. *International Food Research Journal*, 29(3):837–845.

Marpaung, R., & Putri, S. N. (2019). Karakteristik Mutu Organoleptik Olahan Coklat dengan Lama Fermentasi yang Berbeda Pada Biji Kakao Lindak (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal Media Pertanian*, 4(2):64-73.

Masiring, N., Djonny, M., & Melawaty, L. (2023). Pengaruh Berbagai Metode dan Jenis Kelapa Terhadap Kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Paulus Chem Engineering Journal*, 1(1):1-14.

Mela, E., & Bintang, D. S. (2021). *Virgin Coconut Oil* (VCO): Pembuatan, Keunggulan, Pemasaran dan Potensi Pemanfaatan pada Berbagai Produk Pangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 40(2):103-110.

Mu'min. N., & Oktavia, R. (2022). Stabilitas Emulsi Minuman Virgin Coconut Oil dengan Pelarut Air Kelapa. *Journal of Sustainable Research In Management of Agroindustry (SURIMI)*, 1(2):1–4.

Mulyadi, A. F., Dewi, I. A., Wignyanto., Sucipto., & Prayudi, R. (2015). Pengaruh Frekuensi dan Waktu Pretreatment Ultrasound Assisted Extraction (UAE) Terhadap Rendemen dan Kualitas *Virgin Coconut Oil*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(3):167–172.

Mujdalipah, S. (2016). Pengaruh Ragi Tradisional Indonesia dalam Proses Fermentasi Santan Terhadap Karakteristik Rendemen, Kadar Air, dan Kadar Asam Lemak Bebas *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Fortech*, 1(1):10–15.

Munarso, S. J. (2016). *Teknologi Pascapanen Kakao*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

Najah, S. (2021). Formulasi Cocoa Butter Replacer dari Minyak Sawit Merah

pada Produk Cokelat Merah dan Karakteristiknya. [tesis]. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.

- Ngatemin, Nurahman, & Isworo, J. K. (2013). Pengaruh Lama Fermentasi Pada Produksi Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 04(8):9–18.
- Nuraeni, M. D. R. (2016). Kajian Organoleptik dan Fisiko Kimia Olahan Cokelat Rasa Jahe dengan Tempering dan Tanpa Tempering. [skripsi]. Bandung: Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Nuraeni, A., & Ilmaknun, L. (2021). Daya Terima Konsumen Terhadap Hidangan Utama di Kantin Sehati Sekolah Vokasi IPB. *Jurnal Sains Terapan*, 11(1):20-32.
- Nurhaliza, S., Rahmatu, R., & Made, U. (2021). Kualitas Fisikokimia dan Organoleptik *Virgin Coconut Oil* dari Berbagai Sari Buah-Buahan Sebagai Sumber Enzim. *Jurnal Agrotekbis*, 9(4):986-996.
- Perangin-Angin, M. I., & Putri, R. E. (2017). Uji Organoleptik Produk Permen Cokelat dengan Variasi Penambahan *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Agrica Ekstensia*, 11(2):35–39.
- Perangin-Angin, M. I., & Putri, R. E. (2018). Analisis Proksimat Produk Permen Cokelat yang Disubstitusi dengan *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Agrica Ekstensia*, 12(1):1–6.
- Praseptiangga, D., Nabila, Y., & Muhammad, D. R. A. (2018). Kajian Tingkat Penerimaan Panelis pada *Dark Chocolate Bar* dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 33(1):78–88.
- Pratami, D. P., Erminawati, & Purwanti, Y. (2016). Karakteristik Organoleptik Cookies Ampas Kelapa dengan Penggunaan VCO. *Journal of Technology and Food Processing*, 1(51):155–166.
- Putri, D. (2023). Pengaruh Rasio Gula Pasir dan Gula Kelapa Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori *Dark Chocolate*. [skripsi]. Jambi: Fakultas Pertanian, Universitas Jambi.
- Rahmadewi, Y. M., & Darmadji, P. (2019). Evaluasi Sensoris Coklat Batang dari Biji Kakao Rakyat dengan Kondisi Fermentasi dan Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Dunia Gizi*, 2(1):56–62.
- Ramlah, S. (2016). Karakteristik Mutu dan Citarasa Cokelat Kaya Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11(1):23.
- Ramlah, S., & Yumas, M. (2017). Pengaruh Formulasi dan Asal Biji Kakao Fermentasi Terhadap Mutu dan Citarasa *Dark Chocolate*. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 12(1):58-75.

- Ramlah, S., Yumas, M., & Wahyuni, W. (2020). Karakteristik Pangan Fungsional dari Pasta dan Bubuk Kakao. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(2):12-26.
- Rauf, A. (2019). Analisis Fisikokimia dan Inhibitor Alfa Glukosidase Minuman Herbal dari Kakao (*Theobroma Cacao*) dengan Variasi Penambahan Kayu Manis. [skripsi]. Pangkajene Kepulauan: Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Rifqi, M. (2021). Pengaruh Proses *Conching* Terhadap Sifat Fungsional Cokelat (*Cacao theobroma cacao L.*). *Edufortech*, 6(1):26 -31.
- Rosniati., Kalsum., Efendi, A. H. R., & Jamilah. (2020). Karakteristik *Milk Chocolate Couverture* dan *Milk Chocolate Analog* Menggunakan *Cocoa Butter Substitute* (CBS) dan Cride Stearin dari Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(2): 53-62.
- Ruqayyah, R., Wahyuni, S., Khansa., & Sartini. (2019). Pengaruh Penambahan *Beeswax* terhadap Kestabilan Fisik *Lip Balm* Berbasis Bioaktif Kakao. *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 23(2):61–63.
- Sabahannur, S., Nirwana, N., & Subaedah, S. (2016). Kajian Mutu Biji Kakao Petani di Kabupaten Luwu Timur, Soppeng dan Bulukumba. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11(2): 59-66.
- Sabahannur, S., Syam, N., & Ervina. (2023). Mutu Fisik dan Kimia Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Pada Beberapa Jenis Klon. *Jurnal Agrotek*, 7(2):99-107.
- Samanta, S., Sarkar, T., Chakraborty, R., Rebezov, M., Shariati, M. A., Thiruvengadam, M., & Rengasamy, K. R. R. (2022). Dark chocolate: An Overview of Its Biological Activity, Processing and Fortification Approaches. *Current Research in Food Science*, 5: 1916–1943.
- Sandhya, M. V. S., Yallappa, B. S., Varadaraj, M. C., Puranaik, J., Rao, L. J., Janardhan, P., & Murthy, P. S. (2016). Inoculum of The Starter Consortia and Interactive Metabolic Process in Enhancing Quality of Cocoa Bean (*Theobroma Cacao*) Fermentation. *LWT - Food Science and Technology*, 65:731–738.
- Sapira, P. N. (2023). Pengaruh Penambahan Lesitin dari Minyak Kelapa sebagai *Emulsifier* Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Dark Chocolate*. [skripsi]. Jambi: Fakultas Pertanian, Universitas Jambi.
- Sari, M., Ritonga, Y., & Saragih, S. W. (2019). Pengaruh Kadar Air Pada Proses Pemucatan Minyak Kelapa Sawit. *Talenta Conference Series: Science and Technology (ST)*, 2(1):79–83.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, S., & Putri, S. K. D. F.A. P. (2015). Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (Aw) dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa*

Paradisiaca). *Agritech*, 35(1): 1–8.

Savitri, D. A., Herlina., & Novijanto, N. (2021). Analisis Proksimat dan Organoleptik *Dark Chocolate Spread*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(2):145-152.

Setiati, D.T. (2018). Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Mentimun (*Cucumis Sativus L.*) Pada Pembuatan Roti Manis Terhadap Kualitas dan Daya Terima Konsumen. [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Shafi, F., Reshi, M., & Bashir Assistant Professor, I. (2018). Chocolate Processing. *Ijabr*, 8(3): 408–419.

Sherliana, S., Sitorus, I. M., Putri, N. P., Melati, A. R., & Putra, K. A. (2021). Pengaruh Penambahan Massa *Saccharomyces Cerevisiae* Terhadap Perolehan Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) dengan Metode Fermentasi. *Jurnal Chemurgy*, 5(2):72-79.

Sigalingging, H. A., Putri, S. H., & Iflah, T. (2020). Perubahan Fisik dan Kimia Biji Kakao Selama Fermentasi. *Jurnal Industri Pertanian (JUSTIN)*, 2(2):158–165.

Subandrio, S., Nasori, A. S., Astuti, & Manalu, L. P. (2018). Aplikasi Proses Tempering untuk Optimasi Titik Leleh Cokelat Hitam Produk Pengolahan Pintas. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3): 262–268.

Suharyanto, S., & Dianto, R. (2019). Pemanfaatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) Sebagai Bahan Penurun Kadar Glukosa pada Nasi sebagai Makanan Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*, 122–126.

Sukmawati, D., Arman, Z., Hasanah, R., Balqis, M., Setiawan, A., Tafrijiyyah, F., Sari, R., Supiyani, A., Prihantini, N. B., Husna, S. N. A., El Enshasy, H. A., & Dailin, D. J. (2021). Application of Yeasts Isolated From Fermented Cocoa Beans for Biocontrol of Pathogenic Mold in Chocolate Fruit. *Journal of Physics: Conference Series*, 1869(1):1-7.

Suri, T., & Basu, S. (2022). Heat Resistant Chocolate Development for Subtropical and Tropical Climates: A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 62(20):5603–5622.

Sutrisno, A. D., Ikrawan, Y., & Permatasari, N. (2018). Karakteristik Cokelat Filling Kacang Mete yang Dipengaruhi Jenis dan Jumlah Lemak Nabati. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2):91-101.

Syatravati., & Asmawati. (2015). Tingkat Serangan Hama Penggerek Buah Kakao (*Conopomorpha cramerella Snellen*) pada Lima Klon Kakao Lokal. *Agro Plantae*, 6(1):25–29.

Tarigan, E. BR., Towaha, J., Iflah, T., & Pranowo, D. (2016). Substitusi Lemak

Kakao dengan Minyak dari Inti Kelapa Sawit dan Kelapa Terhidrogenasi untuk Produk Cokelat Susu. *Jurnal Littri*, 22(4):167-175.

Tarigan, E. BR., & Putra. S. (2022). Alternatif Lemak Kakao dalam Industri Konfeksioneri. *Review Penelitian Tanaman Industri*, 21(2):86–96.

[UMM Media]. (2022). Cita Rasa Kakao Indonesia. *Kanal Berita Universitas Muhammadiyah Malang*. <https://www.umm.ac.id/id/arsip-koran/malang-posco-media/cita-rasa-kakao-indonesia.html>. Diakses 22 Agustus 2023.

Utami, R. R. (2018). Antioksidan Biji Kakao : Pengaruh Fermentasi dan Penyangraian Terhadap Perubahannya (Ulasan). *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2):75–85.

Wicaksono, A., Hendrawan, Y., Sutan, S. M., & Firmanto, H. (2017). Uji Performansi Mesin Pengupas Kulit Ari (*Desheller*) Kakao (*Theobroma cacao L*) Skala *Home* Industri Tipe Pisau Putar. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 5(3):208–217.

Yuniar, V. (2022). Penggunaan Pupuk Organik Cair *Actinomycetes* dan Mikoriza Terhadap Pertumbuhan Bibit Tanaman Kakao (*Theobroma cacao L.*). [skripsi]. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.

