

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2017. *Statistik Kakao Indonesia*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Beckett, S.T., Fowler S.M., dan Ziegler G.R. 2017. *Beckett's Industrial Chocolate Manufacture and Use*, Fifth Edition John Wiley & Sons, Inc., New York
- Bureau, G. dan J. L. Multon. 1996. *Food Packaging Technology*, Volume I. Wiley-VHC. Inc., New Jersey.
- Deliana. 2014. Analisa Karakteristik Fisik dan Sensorik Permen Cokelat dari Komposisi Bubuk Bungkil Kacang Tanah dan Variasi Konsentrasi Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*), Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Dinas Perkebunan. 2010. *Peluang atau Prospek Pengembangan Perkebunan*. Disbun, Bandung.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2010. *Peningkatan Mutu Kakao Nasional Menjadi Salah Satu Fokus Kegiatan Gernas Kakao*. Ditjenbun, Jakarta.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2010. *Statistik Perkebunan*. Ditjenbun, Jakarta.
- Hartono, H. 2012. Perencanaan Pabrik Pengolahan Soft Candy Dengan Kapasitas Produksi 3000 kg/hari. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya; hal 71-75.
- Heldman, D.R. and P.R. Singh. 2009. *Introduction to Food Engineering*. Fouth Edition. Academic Press, Inc., Massachusetts.
- International Cocoa Organization. 2010. *ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics*, Vol.XXXVI, No. 3. <http://www.icco.org>. [1 Agustus 2019].
- Kementerian Perindustrian. 2010. *Volume dan Nilai Ekspor Biji Kakao dan Kakao Olahan*. Kemenperin, Jakarta.
- Kementerian Perindustrian. 2010. *Pengembangan Industri Hilir Kakao*. Kemenperin, Jakarta.

- Kilara, A. & Chandan, R. C. 2015. *Dairy Ingredients for Food Processing*. John Wiley & Sons, Inc., New York
- Knight, I. 1999. *Chocolate and Cocoa; Health and Nutrition*. Blackwell Science, London.
- Kotler, Philip. 2002. *Manajemen Pemasaran, Edisi Millenium, Jilid 2*. PT Prenhallindo. Jakarta
- Kumalasari, A. D. 2011. *Home Industry*, Jakarta.
- Matsumoto, K. 1999. *Basic Guide to Laminating Technology*. Converting Technical Institute, Tokyo.
- Michael, M. 2010. Chocolate Bar - Masih Delicious!. <http://wisata.kompasiana.com/2010/12/18/bar-masih-delicious>. [6 Agustus 2019]
- Nasution Z., 1976. *Pengolahan Cokelat*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. IPB-Press, Bogor.
- Nasution Z., Wahyudi M.C. dan Betty S.L., 1985. *Pengolahan Coklat*. Agroindustri. IPB-Press, Bogor.
- Nirmala, D. 2011. Rencana Bisnis Industri Cokelat Batangan di Bogor. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor; hal 42-44.
- Ong, K. O. 1997. *Cocoa Bean Processing – a review*. The Planter, 53. 509.
- Perry, R.H. and D.W. Green. 2008. *Perry Chemical Engineers' Handbook 8th ed*. McGraw-Hill Company, Inc. New York.
- Peters, M. S. and K. D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers 4th ed*. Mc-Graw Hill, Inc. New York.
- Pracoyo, T. K., dan A. Pracoyo., 2006, *Aspek Dasar Ekonomi Mikro*. PT Grasindo, Jakarta.
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Guna Widya. Surabaya.
- Purnomo, H. 2004. *Perencanaan dan Perancangan Fasilitas*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2005. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Puslit Kopi dan Kakao, Jember.

- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2016. *Outlook Kakao*. Sekretariat Jenderal - Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging : Principles and Practice*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Shafi, F., M. Reshi, Aiman, dan I. Bashir. 2018. *Chocolate Processing*. Kashmir University of Agricultural sciences and Technology, Kashmir.
- Smanda, W. 2010. *Mengenal Coklat Couverture & Compound*. <http://www.cakefever.com/mengenal-coklat-couverture-compound/>. [4 Agustus 2019].
- Standar Nasional Indonesia. 2001. SNI 03-6575-2001 Tata Cara Perancangan Sistem Pencahayaan Buatan pada Bangunan Gedung. <http://sni.litbang.pu.go.id/index.php?r=/sni/new/sni/detail/id/688>. [10 Oktober 2019].
- Standar Nasional Indonesia. 2002. SNI 01-2323-2002 Biji Kakao. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/6523>. [15 Agustus 2019].
- Sunanto, H. 1999. *Cokelat : Pengolahan Hasil dan Aspek Ekonominya*. Kanisius, Yogyakarta
- Tjitrosoepomo, G. 1988. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta
- Utoyo, B., 2009, *Geografi Membuka Cakrawala Dunia 3*. Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Towaha, J. 2014. *Kandungan Senyawa Polifenol pada Biji Kakao dan Kontribusinya Terhadap Kesehatan*. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar, Sukabumi.