

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah DR. 2006. Hubungan Sorpsi Air, Suhu Transisi Gelas dan Mobilitas Air serta Pengaruhnya terhadap Stabilitas Produk pada Model Pangan. *Disertasi*. Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Afoakwa, E.O. 2016. *Chocolate Science and Technology 2nd Edition*. West Sussex: Wiley Blackwell.
- Aini, N., Prihananto, V., & Wijonarko, G. 2014. Karakteristik kurva isotherm sorpsi air tepung jagung instan. *Agritech*, 34(1): 50–55.
- Alfiyani, N., Wulandari, N., & Adawiyah, D. R. 2019. Validasi metode pendugaan umur simpan produk pangan renyah dengan metode kadar air kritis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1): 1–8.
- Alvina, A., & Hamdani, D. 2019. Proses pembuatan tempe tradisional. *Jurnal Pangan Halal*, 1(1): 9–12.
- Anandito, R. B. K., Basito, & Handayani, H. T. 2010. Kinetika penurunan kadar vanilin selama penyimpanan polong panili kering pada berbagai kemasan plastik. *Jurnal Agroindustri Dan Teknologi*, 4(2): 146–150.
- Angelia, I. K. A. O. 2016. Reduksi tingkat ketengikan minyak kelapa dengan pemberian antioksidan ekstrak daun sirih (*Piper betle* Linn.). *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(1): 32–36.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International.
- Arpah, M. 2007. *Penetapan Kadaluarsa Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Artha, I. I. N. 2015. *Pedoman Teknis Budidaya Tanaman Kakao*. Fakultas Pertanian, Universitas Udaya, Bali.
- Asiah, N., Cempaka, L., & Wahyudi, D. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. UB Press, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Statistika Kakao Indonesia 2021*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.

- Bell, L. N. & T. P. Labuza. 2000. *Moisture Sorption Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use 2nd ed.* The American Association of Cereal Chemist, Inc.
- Dewi, P. R., Darmayanti, L. P. T., & Nocianitri, K. A. 2022. Pengaruh jenis kemasan terhadap karakteristik cookies ampas tahu selama penyimpanan. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(2): 2022–2261.
- Handayani. 2021. Strategi Pengembangan Pengolahan Cokelat (Studi Kasus PT. Chalodo Sibali Resoe) di Kabupaten Luwu Utara. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Makassar, Makassar.
- Harris, H., & Fadli, M. 2014. Penentuan umur simpan (shelf life) pundang seluang (Rasbora sp) yang dikemas menggunakan kemasan vakum dan tanpa vakum. *SAINTEK PERIKANAN: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 9(2): 53–62.
- Indarti, E., Arpi, N., & Budijanto, S. 2013. Kajian pembuatan cokelat batang dengan metode tempering dan tanpa tempering. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(1): 1–6.
- Isyanti, M., Sudibyo, A., Supriatna, D., & Suherman, A. H. 2015. Penggunaan berbagai cocoa butter substitute (CBS) hasil hidrogenasi dalam pembuatan cokelat batangan. *Warta IHP*, 32(1): 33–44.
- Jubaidah, S., Nurhasnawati, H., & Wijaya, H. 2016. Penetapan kadar protein tempe jagung (*Zea mays* L.) dengan kombinasi kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) secara spektrofotometri sinar tampak. *Jurnal Ilmiah Manutung*, 2(1).
- Kalsum, R., Jamilah, & Khaerunnisa. 2021. Karakteristik kimia, mikrobiologi, dan sifat organoleptik milk chocolate analog dari biji kakao tanpa fermentasi (unfermented) dengan penambahan crude stearin dan polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(2): 9–22.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Fitria, M. 2010. Pendugaan umur simpan biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, XXI(2): 1–6.
- Labuza, T. P. 1982. *Shelf Life Datings of Foods*. Food and Nustrion Press, Inc. Wesport, Connecticut.
- Labuza, T. P. & M. K. Schmidl. 1985. Accelerated Shelf Life Testing of Food. *Food Technology*, 39(9): 57-62.

- Laksono, A. S., Marniza, & Rosalina, Y. 2019. Karakteristik mutu tempe kedelai lokal varietas Anjasromo dengan variasi lama perebusan dan penggunaan jenis pengemas. *Jurnal Agroindustri*, 9(1): 8–18.
- Legasari, L., Riandi, R., Febriani, W., & Pratama, R. A. 2023. Analisis kadar air dan asam lemak bebas pada produk minyak goreng dengan metode gravimetri dan volumetri. *Jurnal Redoks: Jurnal Pendidikan Kimia Dan Ilmu Kimia*, 6(2).
- Martono, B. 2014. Karakteristik morfologi dan kegiatan plasma nutfah tanaman kakao. *Inovasi Teknologi Bioindustri Kakao*, 15–28.
- Nafingah, R., Kurniasari, J., Cahyani, A., Harmayani, E., & Saputro, A. D. 2019. Investigating the impact of palm sap sugar proportion and fat content on heat stability of milk chocolate. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 355(1).
- Nasamsir. 2014. Respons pertumbuhan bibit kakao (*Theobroma cacao* L.) terhadap aplikasi pupuk organik cair pada jenis aksesori buah kakao yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 14(3): 91–100.
- Nuraini, V., & Widanti, Y. A. 2020. Pendugaan umur simpan makanan tradisional berbahan dasar beras dengan metode accelerated shelf-life testing (Aslt) melalui pendekatan arrhenius dan kadar air kritis. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02): 189–198.
- Pinasti, L., Nugraheni, Z., & Wiboworini, B. 2020. Potensi tempe sebagai pangan fungsional dalam meningkatkan kadar hemoglobin remaja penderita anemia. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1): 19–26.
- Pradana, R. A. 2019. Korelasi Kadar Protein dan Lemak Terhadap Cita Rasa Tempe Kedelaia (*Glycine max* L.) Goreng yang Beredar di Kota Malang. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Purwo, S. 2013. Tips memilih chocolate coating untuk produk snack. *Foodreview Indonesia*, VIII(10).
- Radiati, A. & Sumarto. 2016. Analisis sifat fisik, sifat organoleptik, dan kandungan gizi pada produk tempe dari kacang non-kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1): 16–22.
- 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.

- Ritonga, A. M. & Masrukhi, S. 2020. Pendugaan umur simpan gula kelapa kristal menggunakan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(1): 11–18.
- Sesa, A. S., Tamrin, & Asyik, N. 2019. Kajian pengolahan cokelat batang dengan penambahan bubuk kopi arabika terhadap organoleptik dan karakteristik kimia cokelat batang. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(6): 2567–2578.
- Sudarmadji, S., B, H., & E, S. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4): 235–242.
- 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).
- Wijayanti, N. & Hidayat, H. H. 2020. Analisis faktor kansei konsumen terhadap kemasan keripik tempe cokelat. *prosiding*, 9(1).
- Wulandari, A., Waluyo, S., & Novita, D. D. (2013). Prediksi umur simpan kerupuk kemplang dalam kemasan plastik polipropilen beberapa ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(2): 105–114.