

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, EO., Alistair, P., Mark, F., dan Joselio, V. 2008. *Influence of Tempering and Fat Crystallization Behaviours on Microstructural and Melting Properties in Dark Chocolate Systems*. European Food Research Technology. 24: 200-209.
- Al hakim, MI., Ainun, R., Lukman, AH. 2016. Rancang Bangun Alat Pengaduk Sabun Cair Bahan Baku Minyak Jelantah. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 4(3): 392-397.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Beckett, TS. 2008. *The Science of Chocolate. Second Edition. Formerly Nestle Product Technology Center*. York, United Kingdom.
- Darmansyah. 2015. Pengaruh Pembebanan dan Putaran Mesin Terhadap Torsi dan Daya yang Dihasilkan Mesin Matari Mgx200/SI. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Pontianak.
- Diniyah, N., Finnada DA., Dani, S., Achmad, S., Wiwik, S. W. 2016. Teknik Ekstrusi Dingin pada Mie MOJANG {MOCAF-Jagung) dengan Variasi Proporsi Bahan Baku dan Lama Pengukusan Adonan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Direktorat Jendral Perkebunan. 2019. Statistik Perkebunan Indonesia 2010–2016 Kakao. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Ediamanta, S. 2013. Perancangan dan Pembuatan Mixer Kapasitas 6,9 Liter Putaran 280 Rpm. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Sumatera Utara.
- Fakhmi, M., Yusep, I., dan Wisnu, C. 2015. Perbedaan Lama dan Suhu *Tempering* Terhadap Karakteristik Cokelat *Filling* Selai Kacang. Jurnal Teknologi Pangan. Universitas Pasundan, Bandung.
- Faridah, A., Kasmita, SP., Yulastri, A., dan Yusuf, L. 2008. Patiseri, jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Fitriani, N., Muhammad, Y., dan Pirman. 2020. *Evaluation of Physicochemical Properties and Sensory Products of Cocoa Liquor and Dark Chocolate High Polyphenols and Flavanoids*. Jurnal Science and Technology. 13(7): 840-859.
- Harsokoesoemo, D. 2004. Pengantar Perancangan Teknik. Penerbit ITB. Bandung
- Hidayat, I. 1999. Mesin-Mesin Budidaya Pertanian di Lahan Kering. Japan International Cooperation Agency. Bogor.
- Hurst, K. 2006. Prinsip Prinsip Perancangan Teknik. Erlangga. Jakarta.

- Indarti, E., Normalina, A., dan Slamet, B. 2013. Kajian Pembuatan Cokelat Batang dengan Metode *Tempering* dan Tanpa *Tempering*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 5(1): 1-7.
- Indarti, E., Arpi, N., Widayat, HP., dan Anhar, A. 2013. *Appearance, Texture and Flavour Improvement of Chocolate Bar by Virgin Coconut Oil (VCO) as Cocoa Butter Substitute (CBS)*. International Conference on Multidisciplinary Research (ICMR) Faculty of Agriculture. Syiah Kuala University, Banda Aceh.
- Iswan, A., Saipul, BD., dan Sumono. 2016. Uji RPM pada Alat Parutan Kelapa Kering (*Desiccated Coconut*). Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 4(2): 224-230.
- Khairunisa, LF., Asri, W., dan Sarifah, N. 2019. Kajian Pengaruh Kecepatan Pengadukan Terhadap Rendemen dan Mutu Kristal *Patchouli Alcohol* dengan Metode *Cooling Crystallization*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 7(1): 55-66.
- Lubis, H, S, A. 2008. Uji RPM Alat Pengaduk untuk Pembuatan Dodol. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Manalu, LP. 2016. Studi Peran Riset dan Pengembangan dalam Mendukung Industri Kakao Nasional. Majalah Pengkajian Industri. 10(1): 19-26.
- Misnawi., Susijahadi., Jinap, S., Teguh, W., dan Novrita, P. 2006. Pengaruh Konsentrasi Alkali dan Suhu Koncing Terhadap Cita Rasa, Kekerasan dan Warna Permen Cokelat. Jurnal Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 22(2): 119-135
- Nasrullah. 2012. Perancangan Alat Peleleh Cokelat untuk Industri Rumah Tangga. Teknik Mesin. Politeknik Negeri Padang. 1(1)
- Novrinaldi dan Umi, H. 2008. Desain dan Perancangan *Tempering Machine* Pasta Coklat Kapasitas 20 Kg. Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Universitas Lampung.
- Nurfaizah, M., Didi, I., dan Handri, T. 2015. Rancang Bangun Modul Praktikum Motor AC dengan Aplikasi Pengaturan Posisi dengan Menggunakan PID. Jurnal Teknik Mesin. Politeknik Batam. 7(01): 50-56
- Nur, Z. 2012. Studi Pembuatan Permen Cokelat (*Chocolate Candy*) Berbasis Gula Berkalori Rendah. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Nurasa, T. 2011. Perkembangan Kakao Indonesia. Badan Litbang Pertanian, Bogor.
- Nuraeni. 1995. Cokelat Pembudidayaan, Pengolahan, dan Pemasaran. Penebar Swadaya. Jakarta

- Nur'aeni, Maya DR. 2016. Kajian Organoleptik dan Fisiko Kimia Olahan Cokelat Rasa Jahe dengan Metode *Tempering* dan tanpa *Tempering*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Pahl, G and W. Beitz. 1988. *Engineering Design : The Design Council*. London
- Pamungkas, SC., Pramono dan Sunyoto. 2017. Rancang Bangun Mesin Pengaduk Mentega (*Churner*) dengan *Speed Control*. Jurnal Teknik Mesin. Universitas Negeri Semarang
- Pressman, RS. 2010. *Software Engineering: a Practitioners approach*. McGraw-Hill Companies. New York.
- Ramlah, S dan Medan, Y. 2017. Pengaruh Formulasi dan Asal Biji Kakao Fermentasi Terhadap Mutu dan Citarasa *Dark Chocolate*. Jurnal Industri Hasil Perkebunan. 12(1): 58-75.
- Rohaeni, R. 2003. Analisis Penyusutan Biji Coklat (*Theobroma Cacao*) Selama Pengeringan Menggunakan Citra. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Saleh, A. 2007. Uji Peformansi dan Kenyamanan Modifikasi Alat Pengebor Tanah Mekanis untuk Membuat Lubang Tanam. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Shafi, F., Monicha, R., Aiman dan Iqra, B. 2018. *Chocolate Processing. International Journal Of Advanced Biological Research (IJABR)*. 8(3): 408-419
- Silaban, I., Achwil, PM., dan Lukman, AH. 2017. Rancang Bangun Alat Pengupas Pinang Tua. Jurnal Rekayasa Pangan Pertanian. 5(3).
- Subandrio, A. Sofian, N., Astuti dan Lamhot, PM. 2018. Aplikasi Proses *Tempering* untuk Optimasi Titik Leleh Cokelat Hitam Produk Pengolahan Pintas. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 28(3): 262-268.
- Sudarmadji, S., Haryono, B dan Suhardi. 2007. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sugeng, UM., dan Razul, H. 2015. Perancangan dan Analisa Biaya Alat Penguji Kekuatan Tekan Genteng Keramik Berglazur. Jurnal Integrasi Sistem Industri. 22(1): 11-17.
- Sudirman, N., Tamrin dan Nur, A. 2017. Pengaruh Penambahan Pasta Kacang Tanah dan Perbedaan Suhu *Tempering* Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Cokelat Batang. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 5(2): 832-834

Wahid, AR., Nani, M., dan Xander S. 2017. Analisis Mesin Mixer Horizontal dengan Variasi Putaran dan Waktu Pengadukan. Jurnal Teknik Mesin. Universitas Tidar

Yuliyanto, A. 2019. Perancangan *Depulper* Biji Kakao Tipe Silinder Horizontal. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi.