

DAFTAR PUSTAKA

- Astriyana, Reza & Imaniyati, Neni & Makmur. (2023). Perlindungan Hukum bagi Konsumen Terhadap Produk Coklat Silverqueen Hasil Daur Ulang yang Dijual secara Online Berdasarkan Undang-Undang Perlindungan Konsumen No 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen. Bandung Conference Series: Law Studies. 3.10.29313/bcsls.v3i1.5986.
- Azhari, M., Situmorang, Z., & Rosnelly, R. (2021). Perbandingan Akurasi, Recall, dan Presisi Klasifikasi pada Algoritma C4.5, Random Forest, SVM dan Naive Bayes. *Jurnal Media Informatika Budidarma*, 5(2), 640. <https://doi.org/10.30865/mib.v5i2.2937>
- Arsyam, M., & M. Yusuf Tahir. (2021). Ragam Jenis Penelitian dan Perspektif. *Al Ubudiyah: Jurnal Pendidikan Dan Studi Islam*, 2(1), 37–47. <https://doi.org/10.55623/au.v2i1.17>
- Astriani, R dan Niken, F. (2022). Perhitungan Angka Lempeng Total (Alt) Bakteri Pada Jamu Gendong Beras Kencur Yang Beredar Di Pasar Tradisional Way Kandis Danpasar Tempel Way Halim. *Jurnal Analisis Farmasi*, 7(2):175-184. <https://doi.org/10.33024/jaf.v7i2.8183>
- Arifin, K. Z., & Sulistyani, N. (2023). Uji Kandungan Bakteri *Escherichia coli* Dalam Produk Obat Tradisional Yang Dijual Di Pasar Beringharjo. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 10(1), 11-16. <https://doi.org/10.33096/jffi.v10i1.883>
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). Cokelat dan produk-produk cokelat (SNI 7934-2014). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bura, M. A. Y. D., Effendi, M. H., Puspitasari, Y., Rahardjo, D., Tyasningsih, W., & Rachmawati, K. (2024). The Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) in The Frozen Chicken Meat Distribution Chain in Sikka Regency. *VITEK: Bidang Kedokteran Hewan*, 14(2), 204-212.
- Chandra, Y. I., Kosdiana, K., & Riastuti, M. (2022). Aplikasi Perhitungan Statistik Koefisien Regresi Korelasi Linier Untuk Produksi Minyak dan Gas Bumi. *Jurnal Esensi Infokom: Jurnal Esensi Sistem Informasi Dan Sistem Komputer*.
- Çetinkaya, T., Ceylan, Z., Meral, R., Kılıçer, A. & Altay, F. (2021). A novel strategy for Au in food science: Nanoformulation in dielectric, sensory properties, and microbiological quality of fish meat. *Food Bioscience*. 41, 101024. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101024>

- Erfan, D., Nuraida, L., & Giriwono, P. E. (2021). Risiko Paparan Kadmium Dari Cokelat Batang Pada Konsumen Di Indonesia. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, *44*(2), 59-70.
- Fernandez, I, T., Casino, P., López, A., Peiró, S., Ríos, S., Nardi-Ricart, A., García Montoya, E., Asensio, D., Marqués, A, M., Castilla, R., Gamez-Montero, P, J & Piqué, N. (2023). Improvement of the pour plate method by separate sterilization of agar and other medium components and reduction of the agar concentration. *Microbiology spectrum*, *11*(1). <https://doi.org/10.1128/spectrum.03161-22>
- Handayani, H., Zahrah, H., Natarina, WT, & Susilawati, D. (2025). Analisis Pelanggaran Strategi Pemasaran dalam Praktik Repackaging dan Overclaim Terhadap Keputusan Pembelian Skincare Lokal. *Jejak digital: Jurnal Ilmiah Multidisiplin* , *1* (4), 2299-2309.
- Heuser E, Becker K, Idelevich EA. (2023). Evaluation of an Automated System for the Counting of Microbial Colonies. *Microbiol Spectr.* *11*:e00673-23. <https://doi.org/10.1128/spectrum.00673-23>
- Khasanah, U. (2021). Analisis Regresi. Uad Press. 35-38.
- Kurniawati, L., Kusdiyantini, E., & Wijanarka, W. (2021). Pengaruh Variasi Suhu Dan Waktu Inkubasi Terhadap Aktivitas Enzim Selulase Dari Bakteri *Serratia marcescens*. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, *23*(1), 33-42. <https://doi.org/10.14710/bioma.23.1.33-42>
- Malik, Y. (2023). Akurasi dan presisi analisis kadar nikel (Ni) pada sampel nikel laterit menggunakan X-Ray Fluorescence Spectrometry (XRF). *Jurnal kimia dan pendidikan kimia.* *12*(2). 87-94.
- Moucka, M., Muigg, V., Schlotterbeck, A. K., Stöger, L., Gensch, A., Heller, S., & Egli, A. (2022). Performance of four bacterial cell counting apps for smartphones. *Journal of Microbiological Methods.* *34*. <https://doi.org/10.1016/j.mimet.2022.106508>
- Maesaroh, M., Rachmat, R., & Fanani, M. Z. (2025). Cokelat dan Efek Penyegarnya. *Karimah Tauhid*, *4*(2), 1534-1542. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v4i2.17013>
- Mayanti, L., Rahayu, Y. P., Lubis, M. S., & Yuniarti, R. (2023). Analysis of Coliform Bacteria Contamination in Snack Sauces Around Vocational High Schools in Medan City. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, *6*(3), 1282–1289. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v6i3.206>
- Nurfadilah, N., Rukaya, BE, & Syuhada, S. (2025). Uji Cemaran Mikroba pada Jajanan Pedagang Kaki Lima Sekolah Dasar di Kecamatan Tarakan Tengah Menggunakan Metode Angka Lempeng Total. *Ahli Biosains: Jurnal Ilmiah*

- Biologi , 13 (1),256-263.
<https://doi.org/10.33394/bioscientist.v13i1.15026>
- Nilasari, N. K. N., Divayana, Y., & Hartati, R. S. (2022). Perbandingan Metode Median Filtering dengan CLAHE dalam Mengidentifikasi Koloni Bakteri. *Maj. Ilm. Teknol. Elektro*, 21(1), 71.
<https://doi.org/10.24843/MITE.2022.v21i01.P10>
- Lovászová, V. Z., Kunová, S., Haščík, P., & Kačániová, M. (2024). Microbiological Quality of Sous Vide Fish Meat Treated with Honey. *Journal of microbiology, biotechnology and food sciences*, 13(4), e10710-e10710.
- Rohmah, S. A. A., Muadifah, A., & Martha, R. D. (2021). Validasi Metode Penetapan Kadar Pengawet Natrium Benzoat pada Sari Kedelai di Beberapa Kecamatan di Kabupaten Tulungagung Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 3(2), 120-127.
- Rifqi, M. (2021). Pengaruh proses conching terhadap sifat fungsional coklat (*Cacao theobroma cacao L.*). *Edufortech*, 6(1), 26-31.
<https://doi.org/10.17509/edufortech.v6i1.33288>
- Rodrigues, P. M., Luís, J., & Tavaría, F. K. (2022). Image Analysis Semi Automatic System for Colony-Forming-Unit Counting. *Bioengineering*, 9(7), 271.
<https://doi.org/10.3390/bioengineering9070271>
- Suseno, D. (2021). Validasi metode analisis formalin dan aplikasinya pada ikan asin. *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2), 173-182.
- Sinaga, R. U. Y. G., & Moentamaria, D. (2024). Pengaruh Kadar Air terhadap Masa Simpan Olahan Pangan dengan Teknologi Sterilisasi Suhu Tinggi. *Jurnal Teknologi Separasi*, 10(4), 849-858.
<https://doi.org/10.33795/distilat.v10i4.6640>
- Samsidar, S., Nasrudin, A. R., Megawati, M., & Pamaharyani, L. I. (2024). Alysis Of Microbial Contamination In Red Snapper (*Lutjanus Sp.*) As Export Commodity In Tarakan City. *Aurelia Journal*, 6(2), 333-340.
<http://dx.doi.org/10.15578/aj.v6i2.15009>
- Wafi, M.A., Islamiyanti, D. F., & Umamah, M. R. (2022). Pemanfaatan kulit buah dan mikroorganisme lokal sebagai pupuk cair organik. *Bioma: Jurnal Biologi dan Pembelajaran Biologi*, 7(1), 1-15.
<https://doi.org/10.32528/bioma.v7i1.6057>
- Yuwana, N. P., & Wahyuni, H. C. (2024). Assessing Food Safety Risks in Wafer Production: Menilai Risiko Keamanan Pangan dalam Produksi Wafer. *Procedia of Engineering and Life Science*, 5, 409-421.
<https://doi.org/10.21070/pels.v7i0.1496>

Zakaria, M. A. (2024). Pertumbuhan Koloni Bakteri dan Karakteristik Morfologi Bakteri Akar Tebu dalam Cairan Terfermentasi. *Jagad Tani: Jurnal Ilmu Pertanian*, *1*(1), 29-43. <https://doi.org/10.71333/6yqesm85>