



Fried Chocolate Bread with Panir Flour untuk Tumbuh Kembang Anak Pada Pondok Pesantren Wihdatul Ulum Di Desa Bontokassi Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa

Nurwahyuni

nurwahyuni@umi.ac.id

Universitas Muslim Indonesia

Suriyanti

suriyanti.mangkona@umi.ac.id

Universitas Muslim Indonesia

Korespondensi penulis : nurwahyuni@umi.ac.id

Abstrak Indonesia has a large population, especially children. Chocolate is almost liked by all groups. In addition to being delicious, chocolate also has various benefits for the body, from improving mood to maintaining heart health. Starting from children, teenagers, to adults, many like to eat chocolate. In addition to its distinctive and delicious taste, chocolate also has health benefits. Chocolate is a processed cocoa bean that is roasted, ground, then formed into a liquid, paste, or in block form. Dark chocolate or dark chocolate contains antioxidants, vitamins, and minerals that are good for the body. Now there are many chocolates that are processed with the addition of sugar, milk, and so on. Instead of getting the health benefits of chocolate, consuming this type of chocolate is dangerous for health. Therefore, if you want to feel the benefits of chocolate, consume dark chocolate without adding excess sugar. because this product has an affordable price and has great benefits.

Keywords: White Bread, Dark Chocolate, Bread Flour

Abstrak Indonesia Memiliki banyak Penduduk khususnya Anak-anak. Cokelat hampir disukai semua kalangan. Selain enak, cokelat juga menyimpan berbagai manfaat bagi tubuh, mulai dari meningkatkan mood hingga menjaga kesehatan jantung. Mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang dewasa, banyak yang gemar makan cokelat. Selain rasanya yang khas dan nikmat, cokelat juga memiliki manfaat bagi kesehatan. Cokelat merupakan olahan biji kakao yang dipanggang, digiling, lalu dibentuk menjadi cairan, pasta, atau dalam bentuk balok. Dark chocolate atau cokelat hitam mengandung antioksidan, vitamin, serta mineral yang baik bagi tubuh. Kini sudah banyak cokelat yang diolah dengan penambahan gula, susu, dan lain sebagainya. Alih-alih mendapatkan manfaat cokelat bagi kesehatan, konsumsi cokelat jenis ini justru berbahaya bagi kesehatan. Oleh karena itu, jika ingin merasakan manfaat cokelat, konsumsilah dark chocolate tanpa penambahan gula berlebih. karena produk ini memiliki harga terjangkau dan memiliki khasiat yang besar.

Kata Kunci: Roti Tawar, Dark chocolate, Tepung Panir

PENDAHULUAN

Kakao merupakan buah di mana cokelat berasal. Kakao murni atau yang sudah diolah menjadi cokelat hitam memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, mulai dari memperbaiki mood, menurunkan tekanan darah tinggi, bahkan mengurangi risiko penyakit jantung. Biji yang ada pada buah kakao adalah bahan utama pembuat cokelat. Cokelat hitam (unsweetened dark chocolate) berasal dari biji kakao yang pada dasarnya terasa pahit. Cokelat hitam dibuat dengan cara memanggang biji kakao, kemudian menggilingnya hingga halus.

Bubuk cokelat (cacao powder) dihasilkan dengan cara meremas lemak kakao dari cokelat hitam. Untuk menjadi cokelat kemasan yang manis, kakao ditambahkan dengan gula, vanili, cocoa butter, dan susu. Dalam bubuk kakao, terdapat beragam nutrisi yang baik bagi kesehatan. Nutrisi yang terkandung di dalam kakao termasuk protein, karbohidrat, serat, polifenol, flavonoid, kalsium, zat besi, kafein, magnesium, dan kalium.

Dalam meningkatkan suasana hati dan menurunkan gejala depresi. Minuman tersebut sangat cocok dikonsumsi oleh kamu yang sedang penat karena suasana hati dan mood kamu yang kerap berubah. Minum segelas coklat panas memberi manfaat untuk meningkatkan fungsi otak dan peredaran darah. Cokelat mengandung flavanol yang mampu memberikan efek positif pada mood seseorang, ketenangan, dan kesenangan.

Menurut penelitian, senyawa ini mampu memperbaiki performa mental seseorang, baik orang tanpa maupun dengan gangguan mental. Sehingga bisa dikatakan bahwa minum coklat bisa membangkitkan suasana hati seseorang. Manfaat lainnya coklat panas secara rutin bisa membantu mengendalikan berat badan. Hal ini disebabkan oleh kemampuan minuman ini dalam membuat regulasi energi tubuh semakin membaik. Dampaknya adalah kita tidak akan mudah lapar atau tertarik mengonsumsi camilan yang tidak sehat. Dalam sebuah penelitian diungkapkan bahwa konsumsi coklat membantu menurunkan berat badan. Namun perlu ada penelitian lebih lanjut untuk mengetahui jenis coklat dan takaran yang tepat.

Dalam meningkatkan fungsi kognitif seseorang. Setidaknya minum dua gelas coklat dalam sehari memberi manfaat untuk menjaga kesehatan otak dan menurunkan kepikunan pada orang tua. Kandungan polifenol di dalam coklat yang bisa membuat fungsi otak membaik dan flavanol yang bisa memperbaiki sirkulasi darah. Hal ini akan berimbas pada otak yang tetap bisa mendapatkan darah yang kaya akan oksigen dan nutrisi. Dampaknya tentu akan membuat fungsinya terjaga sekaligus membuat risiko terkena alzheimer dan Parkinson bisa ditekan, juga ternyata memiliki kandungan flavanol yang bisa mencegah datangnya diabetes. Hal ini disebabkan oleh kemampuannya dalam mengendalikan kadar gula darah. Flavanol mampu membuat pencernaan melambat sehingga penyerapan karbohidrat pun tidak akan berlangsung terlalu cepat. Hal tersebut tentunya berimbas pada menurunnya risiko diabetes.

Dalam sebuah studi dalam *The Journal of the International Society of Sports Nutrition* diungkapkan, coklat mampu menyuplai ketersediaan oksigen dalam darah saat berolahraga. Minum coklat panas dapat meningkatkan energi. Terutama jika berencana melakukan kegiatan fisik bersama keluarga, misalnya hiking atau melakukan beragam lomba yang melibatkan aktivitas fisik. Agar mendapatkan manfaat paling optimalnya, seduhlah bubuk kakao alami yang rendah gula. Oleh karena itu, jika ingin merasakan manfaat coklat, konsumsilah dark chocolate tanpa penambahan gula berlebih. Lalu, apa saja manfaat coklat bagi kesehatan? Berikut di antaranya:

1. Kaya akan Mikronutrien
2. Efek Stimulan bagi Tubuh
3. Meningkatkan Mood
4. Mengandung Antioksidan
5. Mengontrol Tekanan Darah
6. Meningkatkan Kolesterol Baik (HDL) dan Menurunkan Kolesterol Jahat (LDL)
7. Meningkatkan Kesehatan Jantung
8. Meningkatkan Memori Otak
9. Membantu Penderita Alzheimer
10. Menghambat Penuaan
11. Mengurangi Resiko Diabetes
12. Meningkatkan Sensitivitas Insulin
13. Mengurangi Resiko Stroke
14. Mengurangi Nyeri
15. Kesehatan Mata

16. Melindungi Kulit dari Paparan Matahari

17. Meningkatkan Sirkulasi Darah

Generasi milenial tidak asing pastinya dengan Coklat, camilan khas menggunakan Roti Tawar, Coklat, Telur dan Tepung Panir. Ternyata berbagai campuran itu memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh. Tak hanya memiliki rasa yang lezat, Fried Chocolate Bread With Panir Flour juga mengandung kalori yang tinggi sehingga membuat kenyang. Fried Chocolate Bread With Panir Flour dinilai praktis dan mudah dibuat dengan berbagai varian rasa yang bisa dinikmati. Fried Chocolate Bread With Panir Flour terdiri dari Coklat yang dipotong dan berbagai pelengkap sesuai dengan 12 selera. Fried Chocolate Bread With Panir Flour bisa diisi atau diganti dengan berbagai varian sesuai dengan selera. Mengonsumsi Fried Chocolate Bread With Panir Flour ternyata bisa mendatangkan manfaat bagi tubuh. Fried Chocolate Bread With Panir Flour bisa membantu meningkatkan kecerdasan otak. Kandungan seperti protein dan omega 3 yang ada dalam makanan ini dipercaya memiliki banyak manfaat dan khasiat untuk kesehatan otak. Tentu, hal ini nantinya bisa membantu kemampuan kognitif anak meningkat dengan cepat. Penyakit anemia merupakan sebuah penyakit dimana seseorang kekurangan sel darah merah. Kandungan zat besi yang telah ada di dalam makanan ini mampu membantu meningkatkan kebutuhan sel darah merah yang telah ada di dalam tubuh. Nutrisi yang ada di dalam makanan ini dapat membantu dalam meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Oleh karena itu, sangat dianjurkan untuk mengonsumsi Fried Chocolate Bread With Panir Flour karena kandungan yang ada pada Coklat mampu meningkatkan daya tahan tubuh supaya bisa terhindar dari serangan penyakit Jantung, Penuaan Dini. Meski mengandung banyak manfaat untuk kesehatan, konsumsi cokelat termasuk dark chocolate haruslah tetap dibatasi. Hal ini karena cokelat merupakan salah satu jenis makanan yang tinggi kalori.

METODE

Metode yang dilakukan yaitu

1. Kegiatan sosialisasi pengenalan mengenai Manfaat Coklat untuk Kesehatan sebagai Inovasi Produk Makanan Yang Berguna untuk Tumbuh Kembang Anak Anak di Desa Bontokassi bersama dengan para mahasiswa, Alumni dan warga Di Desa Bontokassi memiliki tujuan tertentu, yaitu: Memberikan ilmu pengetahuan mengenai Makanan dan Minuman Coklat sebagai Inovasi Produk di saat bersantai keluarga Yang Berguna Sebagai Tumbuh Kembang anak Pada Anak-Anak, serta menurunkan kadar Kolesterol, Gula Darah dan menjaga Kesehatan Jantung Meningkatkan minat warga Di Desa Bontokassi terhadap pemanfaatan Coklat sebagai Inovasi Produk makanan dan Minuman Yang Berguna Sebagai Tumbuh Kembang Pada Anak-Anak Di Desa Bontokassi.
2. **Target luaran**, luaran kegiatan yang dapat terwujud dengan adanya kegiatan sosialisasi pengenalan mengenai Makanan dan Minuman Coklat sebagai Inovasi Produk Yang Berguna untuk Tumbuh Kembang anak Di Desa Bontokassi adalah sebagai berikut:
 - a. . Meningkatkan pengetahuan mengenai Makanan dan Minuman Coklat sebagai Inovasi Produk Makanan Yang Berguna Berguna untuk Tumbuh Kembang anak Di Desa Bontokassi Bisa menjadikan Keab sebagai Inovasi Produk Makanan Yang Berguna Sebagai Peningkatan Gizi Pada Anak-Anak
 - b. Diadakannya kegiatan pengabdian lanjutan dalam hal pengenalan Coklat sebagai Inovasi Produk makanan Yang Berguna Berguna untuk Tumbuh Kembang anak Di Desa Bontokassi, Kabupaten Gowa.



Gambar 1 Rasa Coklat



Gambar 2 Bentuk Coklat

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pra Produksi

Pada tahap ini dilakukan survei lokasi penjualan bahan baku dan peralatan produk Fried Chocolate Bread With Panir Flour serta pemilihan bentuk yang akandi buat dalam bentuk cetakan. Fungsinya, agar segala sesuatu yang sudah di siapkan sesuai dengan konsep yang sudah di buat dari awal

B. Produksi Kebab



Gambar 3 Produksi Kebab

tahap ini dilakukan proses produksi Fried Chocolate Bread with Panir Flour dengan rincian Peralatan yang digunakan sebagai berikut: Kompor, Panci, Sendok sayur, Cetakan, Sendok, Baskom, Pisau.

Bahan:

Fried Chocolate Bread with Panir Flour

- a. 12 lembar roti tawar
- b. 3 butir telur dan 1 kuning telur (kocok lepas)
- c. Secukupnya DCC (bisa di ganti dnegan selai coklat)
- d. Secukupnya Tepung panir
- e. Secukupnya Minyak goreng
- f. Bahan Perekat
- g. 1 putih telur
- h. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan smokedbeef, garam, gula dan lada bubuk. Aduk rata.

1 Siapkan bahan



2



3 Bahan perekat, kocok putih telur



4. Pipihkan Roti sebelum di berikan Varian Isi



- 5 Isi dengan coklat DCC yang sudah di potong sebelumnya



- 6 Pinggiran roti tawar oles dengan putih telur kemudian tutup dan rekatkan dengan garpu



- 7 Sisihkan yang sudah dilipat



- 8 Kocok 3 butir telur dan 1 kuning telur



- 9 Masukkan roti tawar kedalam kocokan telur dan bolak balik setiap sisinya



- 10 Balur dengan tepung panir di setiap sisinya



- 12 Siapkan wajan dan minyak. Tunggu sampai panas



- 13 Goreng roti sampai golden brown. Angkat dan sisihkan.



15. boleh isi Topping sesuai dengan selera



Gambar 1- 15 Proses Pembuatan Kebab

C. Pengemasan Produk

Tahap ini dilakukan pengemasan terhadap produk Fried Chocolate Bread with Panir Flour, dengan mendesain kemasan yang unik dan semenarik mungkin. Dengan kemasan yang berbeda dapat menarik konsumen. Pengemasan produk merupakan hal yang sangat penting untuk memproteksi produk dan memudahkan proses distribusi, penyimpanan, penjualan serta penggunaannya. Serta dalam membuat desain kemasan lebih dibedakan dan tidak harus mengikuti produk yang sudah ada, sehingga produk mempunyai ciri karakteristik tersendiri sehingga lebih menarik peminat masyarakat. Dalam pengemasan produk ini kami menggunakan kemasan kotak mika yang berukuran 7 cm dan pada bagian atas kemasan kami menyantumkan stiker nama produk, komposisi dan tanggal pembuatan. Selain sederhana yang terpenting terlihat unik dan menarik serta menampilkan informasi produk yang diproduksi.

Kemasan adalah salah satu senjata dalam dunia bisnis saat ini. Melalui kemasan konsumen mampu memberikan penilaian terhadap karakter dan citra produk. Melalui kemasan produsen mampu menyampaikan nilai, isi, dan manfaat sebuah produk. Kemasan juga mempengaruhi konsumen dalam mengambil keputusan pembelian oleh sebab itu kemasan sering dikatakan sebagai silent salesman.

Kemasan berfungsi sebagai wadah, sarana distribusi, dan sarana pemasaran sehingga desain kemasan harus disesuaikan dengan produk yang dikemas dan segmen pasar yang dituju. Berfungsi sebagai wadah artinya menempatkan produk ke dalam suatu tempat dan membuatnya layak dan aman. Selain itu sebagai wadah kemasan juga berfungsi untuk melindungi isi kemasan dari panas, air, mikroorganisme, dan bahan pencemar tertentu sehingga menjaga kualitas produk tetap awet dan segar dalam jangka waktu tertentu. Selain berfungsi sebagai wadah, kemasan juga berfungsi sebagai sarana distribusi, artinya kemasan yang ada harus mampu mempermudah dan ekonomis ketika didistribusikan. Bentuk kemasan mampu menampung dan melindungi isi ketika didistribusikan. Selain itu kemasan juga berfungsi sebagai sarana pemasaran karena kemasan dapat menjadi daya tarik yang mampu meningkatkan penjualan suatu produk. Banyak keputusan pembelian yang dilakukan pembeli karena melihat kemasan dan informasi-informasi yang tertera di dalamnya.

Membranding produk melalui kemasan berarti menyangkut upaya untuk memperkuat citra produk melalui desain kemasan. Desain kemasan membutuhkan perhatian khusus karena menyangkut citra produk yang akan tertanam di benak konsumen begitu melihat kemasan produk yang dijual. Ketika membuat kemasan produk, kita harus bisa menyampaikan pesan “belilah saya”. Respon positif berupa keputusan pembelian oleh konsumen tersebut dipengaruhi oleh daya tarik kemasan. Kemasan yang unik, menarik, dan mampu men-sugesti konsumen merupakan salah satu faktor pendorong keputusan untuk membeli yang pada akhirnya diharapkan dapat menaikkan keuntungan yang diharapkan pelaku usaha.

Daya tarik kemasan terdiri dari daya tarik visual dan daya tarik fungsional. Daya tarik visual menyangkut kemampuan kemasan dalam memperlihatkan keunggulan produk melalui unsur-unsur yang ditangkap oleh indra penglihatan. Unsur tersebut menyangkut unsur gambar (misalnya melalui pemilihan warna, ilustrasi, huruf), dan unsur bahasa (menyangkut identitas perusahaan, nama produk, dan keterangan dalam label). Hendaknya unsur gambar dibuat menarik dan sesuai dengan citra yang ingin diangkat dan segmen pasar yang dipilih, sementara unsur bahasa dibuat singkat dan langsung pada inti agar mudah dipahami.

Daya tarik fungsional kemasan lebih menekankan pada kepraktisan, misalnya mudah dibawa, mudah disimpan, dan mudah dibuka/tutup kembali. Contoh suatu minuman susu yang dikemas dalam kemasan yang kokoh dan bisa dibuka-tutup berulang-ulang, tentu akan sangat memudahkan konsumen untuk bisa dibawa-bawa dan disimpan di dalam tas. Dengan demikian terbayang jika suatu produk yang biasasanya, tapi dikemas dalam kemasan yang didesain secara matang dan apik, maka konsumen sudah bisa mendapatkan suatu pengalaman yang unik ketika berinteraksi dan mengonsumsi produk tersebut. Sebaliknya, jika produk mempunyai kemasan yang sangat sulit untuk dibuka, atau ketika sudah dibuka kemasan sudah rusak dan tidak bisa digunakan lagi, maka pengalaman yang didapat dari mengonsumsi produk pun tidak akan bagus.

Jika dilihat dari sudut pandang produk, suatu kemasan bisa berfungsi untuk menambah fitur atau kemampuan dari suatu produk. Contoh produk makanan yang tadinya tidak bisa bertahan lama, berkat adanya desain kemasan tertentu jadi bisa bertahan lama, misalnya gudeg jogja yang berhasil dikalengkan sehingga awet berminggu-minggu dan dapat menjadi oleh-oleh. Produk yang mempunyai banyak bagian yang terpisah-pisah bisa dikemas rapi dan teratur dengan suatu kemasan yang dirancang dengan baik.

Suatu kemasan produk yang bagus harus bisa memfasilitasi perpindahan dan transportasi dari produk yang dikemasnya. Ini supaya produk bisa dipindah-tempatkan dengan aman, sekaligus isi dan bentuknya tetap terjaga. Produk yang punya kemasan bagus juga bisa terlihat rapi dan tetap ada unsur estetikanya ketika dipindahkan, disusun, ditumpuk, atau di-display.

Dari sisi branding, kemasan yang bagus dapat langsung mengingatkan konsumen akan positioning dan image dari suatu produk. Konsumen memiliki ingatan yang kuat dan mampu mengasosiasikan suatu produk dengan berbagai hal lewat kemasan yang didesain secara matang. Ketika seseorang mencari suatu merek produk di tengah tumpukan ratusan produk lainnya, suatu kemasan yang bagus akan mampu tampil menonjol di antara yang lain. Ibaratnya, kemasan adalah salesman dari suatu produk. Konsumen akan “berinteraksi” dengan kemasan sebelum dengan produk itu sendiri. Lewat kemasannya produk bisa menyampaikan banyak pesan mengenai berbagai fitur, elemen, kelebihan, dan hal-hal lain yang dimilikinya.

Kemasan bahkan bisa men-sugesti konsumen supaya bisa tertarik untuk mencoba. Konsumen bisa membayangkan akan seperti apa produknya nanti dan pengalaman apa yang bisa didapat ketika mengonsumsinya. Orang yang tadinya menyukai kopi hitam bisa tertarik untuk mencoba kopi susu atau kopi rasa jahe jika kemasannya bisa mengomunikasikan pesan-pesan yang tepat.

Selain itu kemasan bisa sangat menentukan pada tingkatan harga mana suatu produk berada. Suatu produk yang dikemas dengan baik bisa tampil secara lebih “premium” dibanding produk lain yang sejenis. Sebuah mobil bisa tampil lebih mewah melalui desain kemasan luarnya, bahkan sebelum orang melirik ke dalam mesinnya. Sebuah keripik pisang yang dikemas dengan plastik bening, dan stiker yang hanya ditempel dan harganya sepuluh ribu rupiah akan terlihat kurang menarik dibanding keripik pisang yang dikemas dengan kemasan plastik print, atau metalize dengan desain komunikatif seharga dua puluh ribu rupiah. Begitu besar perbedaan keuntungannya yang akan didapatkan oleh kedua produk tadi.

Oleh karena itu maka para pelaku usaha dituntut untuk selalu berinovasi, dan berkreasi dalam mendesain kemasan agar dapat menyampaikan pesan yang sesuai dan mengomunikasikan elemen branding yang penting. Semua elemen branding yang disampaikan kemasan dapat menjamin loyalitas pelanggan, memperkuat brand awareness, serta mempermudah konsumen mengidentifikasi kelebihan atau diferensiasi produk. Akhirnya diharapkan kemasan bisa menjadi salah satu sarana promosi dan penyampai pesan yang efektif sehingga upaya membranding produk menjadi berkah



Gambar 16 TIM Pengabdian

Fried Chocolate Bread with Panir Flour untuk Tumbuh Kembang Anak Pada Pondok Pesantren Wihdatul Ulum Di Desa Bontokassi Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa



Gambar 17 Proses Pembuatan Kebab , TIM Pengabdi bersama Mitra



Gambar 18 dan 19
Hasil Pembuatan Kebab TIM Pengabdi bersama Mitra

KESIMPULAN

Tujuan pengabdian ini untuk mengetahui proses pembuatan chocolate sebagai isian dan topping kebab dilakukan dengan mitra Pondok Pesantren Wihdatul Ulum Di Desa Bontokassi Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa. Dalam memproduksi kebab hendaknya memilih bahan baku dan peralatan produk Fried Chocolate Bread With Panir Flour serta pemilihan bentuk yang akan di buat dalam bentuk cetakan yang baik.

Sedangkan pengemasan hasil produk yang bagus harus bisa memfasilitasi perpindahan dan transportasi dari produk yang dikemasnya. Ini supaya produk bisa dipindah-tempatkan dengan aman, sekaligus isi dan bentuknya tetap terjaga. Produk yang punya kemasan bagus juga bisa terlihat rapi dan tetap ada unsur estetikanya ketika dipindahkan, disusun, ditumpuk, atau di display.

Selain itu kemasan bisa sangat menentukan pada tingkatan harga mana suatu produk berada. Suatu produk yang dikemas dengan baik bisa tampil secara lebih “premium” dibanding produk lain yang sejenis. Sebuah mobil bisa tampil lebih mewahmelalui desain kemasan luarnya, bahkan sebelum orang melirik ke dalam mesinnya. Sebuah keripik pisang yang dikemas dengan plastik bening, dan stiker yang hanya ditempel dan harganya sepuluh ribu rupiah akan terlihat kurang menarik dibanding keripik pisang yang dikemas dengan kemasan plastik print, atau metalize dengan desain komunikatif seharga dua puluh ribu rupiah. Begitu besar perbedaan keuntungan yang akan didapatkan oleh kedua produk

DAFTAR PUSTAKA

- Alesandro S, B., 2021. Desain Dan Perancangan Mesin Penyangrai Biji Kopi Kapasitas 50 Kg/Proses. *Jurnal Engineering Development* 1, 26–30.
- Anonim and Chocolate. <http://www.worldagroforestry.org>. Akses 31 Desember 2022
- Asyik, N, A. Ansi. 2020. Proses Pengolahan Sekunder Biji Kakao Menjadi Produk Olahan Kakao Setengah Jadi. Prosiding Seminar Nasional Pangan dan Perkebunan. Universitas Halu Oleo. Kendari, Sulawesi Tenggara.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Statistik Kakao Indonesia. Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Callahan, C. 2010. Nutritional facts on raw material cacao beans; <http://www.livestrong.com/article/279743-nutritional-facts-on-raw-cacaobeans/>) Diakses tanggal 31 Desember 2022.
- Firdausi, Amalia Auliyani. 2021. Pengaruh Perbandingan Pasta Kakao Theobroma cacao L.), Bubuk Kulit Kopi Robusta (Coffea canephora), Gula Dan Mentega Terhadap Mutu Cokelat Susu. Skripsi Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Hartuti, S., Bintoro, N., Karyadi, J. N. W., & Pranoto, Y. 2020. Pengaruh Waktu Pemeraman, Aerasi Dan Suhu Fermentor Terhadap Kualitas Biji Kakao. *AGROINTEK*, 14(2), 295–308. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i2.6297>
- Hartuti, S., Juanda, J., & Khatir, R. 2020. Upaya Peningkatan Kualitas Biji Kakao (Theobroma Cacao L.) Melalui Tahap Penanganan Pascapanen (Ulasan). *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(2), 38. <https://doi.org/10.33104/jihp.v15i2.6318>