

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa E. O, Ofosu-Ansah, E., Takrama, J. F., Budu, A. S dan Mensah-Brown, H.2014. *Changes in Chemical Quality of Cocoa Butter Roasting of Pulp Pre-Conditioned and Fermented Cocoa (Theobroma cacao) Beans*. International Food Research Journal 21(6): 2221-2227 (29Maret 2016. 11.00 WIB).
- Alspach, G. 2007. *The Trust is Often Bittersweet : Chocolate does a Heart Good*. Critical Care Nurse Vol. 27 No. 1. : 11-15.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., danHerawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- AOAC. 1995. *Official Methodes of Analysis*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemist.
- Ardiansyah. 2007. Antioksidan dan Perannya Bagi Kesehatan. [www.ardiansyah.multiply.com/journal/item\(06 Mei 2015. 20.00WIB\)](http://www.ardiansyah.multiply.com/journal/item(06%20Mei%202015.20.00WIB)).
- Atmana, S.A., 1996. Pentingnya Proses Fementasi Biji Kakao. BPP Teknologi. www.iptek/terapan/cacao.co.id.
- Atmawijaya, 1993. Pengkajian terhadap Beberapa Parameter Biji Kakao Selama Waktu Fermentasi pada Proses Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.). Bogor: Fakultas Teknik Pertanian Universitas Djuanda.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-4437-1998. Jipang Kacang Tanah. Jakarta. Badan Standar Nasional.
- _____. 1889. SNI SNI 01-2971-1998. Susu Kental Manis. Jakarta. Badan Standar Nasional.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet dan Wootton, 1987. *Food Science*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono dalam Ilmu Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia press.
- Chichester CO, Schweigert BS. 1988. *Advances in Food Research*. Academic Press.
- Darwin Philips. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Demam, J. M. 1997. Kimia Makanan. Edisi Kedua. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Dirjen Perkebunan. 2014. Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kakao 2013-2014. Jakarta.

- Francis F.J. 1999. *Wiley Encyclopedia of Food Science and Technology*. John Wiley and Sons.
- Heddy, S., 1990. *Budidaya Tanaman Cokelat*. Bandung: Angkasa.
- Heriansya, D. 2008. “Substitusi Ubi Jalar (*Impomeabatatas*) Pada Produksi Donat (Kajian Dari Aspek Fisik Organoleptik Dan Ekonomi)”. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Hii C.L., Law C. L., Suzannah S., Misnawi dan Cloke M. 2009. *Polyphenol in Cocoa (Theobroma cacao.L)*. Asian Journal Food and Agro-Industry 2(04): 702-722.
- Huang, D, dan Prior, R.L. 2005. *Partition of Selected Antioxidant in Corn Oil-Water Model System. J. New York: Agric Food Chem.*
- Hyman Mark, M.D. 2006. *Ultra Metabolism : The Simple Plan for Automatic Weight Loss*. New York: B-First.
- Kattenberg, H.R. 2000. *Nutritional Functions of Cocoa and Chocolate*. The Manufacturing Confectioner.
- Kristanto. 2010. *Bisnis dan Manfaat Cokelat*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- _____. 2010. *Panduan Budidaya Kakao*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Lee, K.W., Kim, Y.J., Lee, H.J., dan Lee, C.Y. 2003. *Cocoa Has More Phenolic Phytochemical and A Hinger Antioxidant Capacity Than Teas and Red Wine*. J. Agric. Food. Chem.
- Lukito, AM. 2004. *Panduan Lengkap Budidaya Kakao*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Maarse H. 1991. *Volatile Compounds in Foods and Beverages*. New York-Basel: Marcel Dekker inc.
- Medikasari. 2000. *Bahan Tambahan Makanan : Fungsi dan Penggunaannya dalam Makanan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Misnawi, Selamat J., Jamilah B., dan Nazamid S. (2004). *Sensory Properties of Cocoa Liquor as Affected by Polyphenol Concentration and Roasting Duration*. J Food Quality and Preference. 15(2004) 403-409.
- Muchtadi, T. R. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Poedjiwidodo, M.S. 1996. *Sambung Samping Kakao*. Jawa Tengah. Trubus Agriwidya.

- Rahardjo, P. 2011. Menghasilkan Benih dan Bibit Kakao Unggul. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Rahmah, N. 2012. Studi Pengaruh Penambahan *Semi Refined Carrageenan (Eucheuma Cottonii)* dan Bubuk Bungkil Kacang Tanah Terhadap Mutu Permen Cokelat (*Chocolate*). Makassar: Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Rohan, T.A. 1963. *Processing of Raw Cocoa for the Market*. Rome: FAO Agric.
- Sanbongi, C., Osakabe, N., Natsume, M., Takizawa, T., Gom,i S., dan Osawa T. 1998. *Antioxidative Polyphenols Isolated from Theobroma cacao*. J.Agric Food Chem.
- Sediaoetama, A.D. 1996. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid 1. Jakarta: Dian Rakyat.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, P.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB.
- Sudarmadji, S. Haryono, B. dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta:Liberty.
- Sugiyono, 2002. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Sunanto, H. 1992. Coklat, Budidaya dan Pengolahan Hasil. Yogyakarta: Kanisius.
- Suryatini N.G. 2010. Mahakarya Kuliner. Jakarta: Gramedia.
- Susanto,F.X.,1994. Tanaman Kakao Budidaya dan Pengolahan Hasil. Yogyakarta: Kanisius.
- Vinson, J.A., Proch, J., dan Bose, P. 2006. *Chocolate is Powerfull ex Vivo and in Vivo Antioxidant, an Anti-Atherosclerotic Agent in Animal Model and Sigificant Contributor to Antioxidant in European and American Diets*. J. Agric. Food Chem., 54 :8071-8076.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta: Kanisius.