

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1984. Official Methods of Analysis of AOAC International. Arlington, Virginia. USA.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. Official Methods of Analysis of AOAC International. Arlington, Virginia. USA.
- Ali, H. M. 2013. Perbaikan Kualitas Daging Sapi Bali Melalui Percepatan Pemulihan Cekaman Akibat Transportasi dengan Pemberian Teobromindan Polifenol dari Ekstrak Kakao. Disertasi. Program Pasca Sarjana. Universitas Hasanuddin.
- Arisandi dan Andriani. 2008. Khasiat Berbagai Tanaman Untuk Pengobatan. Jakarta: Eksa Media.
- Bertazzo, A., Comai, S., Mangiarini, F. dan Chen, Su. (2013). Composition of Cacao Beans. Di dalam: R.R. Watson et al. (eds.), Chocolate in Health and Nutrition, Nutrition and Health 7. Humana Press. New York.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2020. [Produksi Tanaman Perkebunan, 2008-2019](#). Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2002. Standar Nasional Indonesia Margarin SNI-01-3541-2002. BSN. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia Lemak Kakao SNI-3748 : 2009. BSN. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. Standar Nasional Indonesia Margarin SNI-3541 : 2014. BSN. Jakarta.
- [Balitri] Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. Kementerian Pertanian. Kakao BL 50 sebagai Varietas Unggul dari Sumatera Barat. <http://perkebunan.litbang.pertanian.go.id/?p=18841>. Diakses 9 Februari 2018 pukul 11.38 WIB.
- Brocklehurst, T.F dan P.D.G. Wilson. 2000. The Role of Lipids in Controlling Microbial Growth. *Grasas y Aceites* 51: 66-73.
- Buttery, R.G., L.C. Ling, B.O. Juliano, and J.C. Turnbaugh. 1983. Cooked Rice Aroma and 2-acetyl-1-pyrroline. *J.Agric. Food Chem* 31: 823–826.
- Cahyono, B.E., Misto, dan Rofiatun. 2017. Pengaruh Penambahan Lemak Margarin terhadap Konstanta Dielektrik Minyak Goreng. *Jurnal Penelitian Fisika dan Aplikasinya (JPFA)* 7 (01).

- Cerniauskiene, J., J. Kulaitiene., H. Danilcenko., E. Jariene, dan E. Jukneviene. 2014. Pumpkin fruit flour as a source for food enrichment in dietary fiber. *Not Bot Horti Agrobo.*42 (1):19-23.
- Cheney, S.L. 1999. *Analysis and Nutrient Database*. cit : Knight I, Editor. *Chocolate and Cocoa, Health and Nutrition*. USA : Blackwell Science Ltd. Hal 63 – 75.
- Cheesman E.E. 1944. Notes on the Nomenclature, Classification and Possible Relationships of Cocoa Populations. *Trop Agricult* 21: 144–159.
- Chichester, C.O. dan B.S. Schweigert. 1988. *Advances in Food Research*. Academic Press.
- Erniati. 2007. Efek Konsumsi Minuman Bubuk Kakao Bebas Lemak terhadap Sifat Antioksidatif dan Poliferatif Limfosit Manusia. []. Bogor. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. 92 hal.
- Faras, A.F., Wadkar, S.S., and Ghosh, J.S. 2014. Effect of Leaf Extract of *Pandanus amaryllifolius* Roxb. On Growth of *Escherichia coli* and *Micrococcus (Staphylococcus) aureus*, *International Food Research Journal.*21(1):421-423.
- Francis F.J. 1999. *Wiley Encyclopedia of Food Science and Technology*. John Wiley and Sons.
- Gardjito, Murdijati dan Theresia Fitria Kartika Sari. 2005. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) terhadap Sifat-sifat Produknya. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Gardjito.2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunika. Yogyakarta.
- Harborne, J.B. 1987. *Metode Fitokimia*. Penerjemah Kosasih dan Iwang. Penerbit ITB. Bandung.
- Hasibuan, H.A. 2009. *Plastic Fat dan Specialty Fat Berbahan Dasar Minyak Sawit dan Minyak Inti Sawit*. Monograf. Pusat Penelitian Kelapa Sawit Medan.
- Hasibuan, H.A. dan P.H. Aga. 2015. Formulasi dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit pada Skala Industri Kecil serta Aplikasinya dalam Pembuatan Bolu Gulung. *AGRITECH* 35 (4).
- Hilda, Leyla. 2010. Pembuatan Lemak Kakao Rendah Kalori dengan Minyak Kelapa (Coconut Oil) Melalui Reaksi Interesterifikasi. *Jurnal Kimia Mulawarman* 8 (1).

- Ibnu, K, Erlidawati, dan Munzir. 2013. Kestabilan Zat Warna Alami Dari Umbi Ketela Ungu (*Ipomoea Batatas*). Jurnal. CDA vol. 1 No. 1 (2013) pp 34-40.
- [Kementan] Kementerian Pertanian. 2016. Outlook Kakao. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Ketaren, S. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. UI-Pres. Jakarta.
- Kusnandar F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat.
- Kristijarti, A.P. dan Arlene. 2012. Isolasi zat warna ungu pada *ipomoea batatas* poir dengan pelarut air. Universitas Katolik Parahyangan: Lembaga penelitian dan pengabdian kepada masyarakat.
- Marwati, S. 2013. Pembuatan pewarna alami makanan dan aplikasinya. Jurusan Pendidikan Kimia, Universitas Yogyakarta.  
<http://staff.uny.ac.id/site/files/pengabdian/siti-marwati-msi/c10.pdf>.
- Minifie, B.W. 1999. Chocolate, cocoa, and confectionery: Science and technology, Third edition, Chapman and Hall, Maryland.
- Misnawi, J. Selamat, B. Jamilah dan S. Nazamid. 2002. Effects of Incubation and Polyphenol Oxidase Enrichment of Unfermented and Partly Fermented Dried Cocoa Beans on Color, Fermentation Index and (-)-Epicatechin Content. *J of Food Scie and Technol* 38: 1–11.
- Misnawi and J. Selamat. 2003. Effect of Cocoa Bean Polyphenols on Sensory Properties and Their Changes During Fermentation. *J. Pelita Perkebunan* 19 (2) : 90 – 103.
- Misnawi, J. Selamat, B. Jamilah dan S. Nazamid. 2004a. Effects of Polyphenol on Pyrazines Formation During Cocoa Liquor Roasting. *Food Chem* 85: 73-80.
- Misnawi, J. Selamat, B. Jamilah dan S. Nazamid. 2004b. Sensory Properties of Cocoa Liquor as Affected by Polyphenol Concentration and Roasting Duration. *J Food Quality and Preference* 15: 403-409.
- Mosquera, O. M., Crrea, Y.M., Butirago, D. and Nino, J. 2007. Antioxidant Activity of Twenty Five Plants from Colombian Biodiversity. *Men Inst Oawaldo Cruz, Rio de Janeiro*, Volume 102 (5): 125 – 131
- Mulato S, S. Widyatomo, Misnawi dan E. Suharjono. 2013. Pengolahan Produk Primer dan Sekunder. *Jember (ID): Puslitkoka*.

- Ningsih, W.P. 2017. Karakteristik Permen Jelly dengan Penambahan Pewarna Alami dari Berbagai Sumber tanaman yang Mengandung Antosianin. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Noraini, S dan Y.K. Teah. 1994. Utilization of Palm and Palm Kernel Oils in Margarines and Other Emulsion Products.
- Noviria, M, Yuwono, S.S and Saprianti, E. 2013. Pembuatan Mentega Mangga (Kajian Pengaruh Proporsi Minyak dan Shortening Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Mentega Mangga). Jurnal Pangan dan Agroindustri vol. 1 no.1, 15 – 25.
- Nugraheni, Mutiara. 2014. Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- O'Brien, R.D. 2009. Formulating and Processing for Applications. 3rd Edition. New York. Taylor and Francis Goup.
- Prameswari, O. M., dan Widjanarko, S. B., 2014, Uji Efek Ekstrak Air Daun Pandan Wangi Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Dan Histopatologi Tikus Diabetes Mellitus. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2 (2) : 16-27.
- Purwanto, CC. D. Ishartani dan D. Rahadian. 2013. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*) dengan Perlakuan Blanching Dan Perendaman Natrium Metabisulfat ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013.
- [Puslitkoka] Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2010. Buku Pintar Budidaya Kakao. Jakarta. Agro Media Pustaka.
- Putra, D.P. 2014. Karakteristik Mutu margarin dengan Pencampuran Lemak kakao dan Minyak VCO (Virgin Coconut Oil). [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Raharjo, Slamet. Moh.Su'i dan Suprihan. 2017. Pengaruh Penambahan Pewarna Ekstrak Kunyit dan Ekstrak Wortel terhadap Margarin Berbahan Minyak Kelapa dan Lemak Coklat. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian AGRIKA 11 (2).
- Rajalaksmi and Narasimhan. 1996. Sources and Methods of Evaluation. di dalam: Madhavi DL, Deshpande SS, Salunkhe DK. Editor. Food Antioxidant. New York : Marcel Dekker Inc Hal 65 – 81.
- Ramadhana, M.R. dan J. Kusnadi. 2016. Formulasi Pengembangan Produk Margarin Berbahan Minyak Ikan Tuna (*Thunnus sp*) dan Stearin Kelapa Sawit. Jurnal Pangan dan Agroindustri 4 (2): 525-535.
- Rauf, Rusdin. 2015. Kimia Pangan. Yogyakarta. CV Andi Offset.

- Richana, Nur. 2009. Ubikayu dan Ubijalar. Bogor: Nuansa Cendekia.
- Sanbongi C, N. Osakabe, M. Natsume, T. Takizawa, S. Gomi dan T. Osawa. 1998. Antioxidative polyphenols isolated from *Theobroma cacao*. *J. Agric Food Chem* 46: 452–457.
- Sarunggalo, Z. L., S.T. Soekarto., dan S. Budijanto. 2002. Kajian Penurunan Titik Leleh Lilin Lebah (*Apis cerana*) dalam Pembuatan Margarin Oles rendah Kalori. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 13 (2) : 158. Fakultas Teknologi Pertanian, Jurusan Teknologi pangan dan Gizi IPB. Bogor. Hal : 158.
- Sayuti, Kesuma dan R. Yenrina. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Padang. Andalas University Press.
- Septiana, H.R. 2016. Pengembangan Lini Proses Pengolahan Margarin Krim Skala Pabrik. []. Bogor. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Setyaji, Hajar. 2015. Kualitas Minyak Kelapa Sawit Kaya Karoten dari Brondolan Kelapa Sawit. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis III*. Semarang.
- Setiawan, Agung. 2007. Penentuan Kondisi Pengempaan Lemak Kakao (*Cocoa Butter*) Secara Mekanik. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Setyaningsih, Dwi, Anton A., dan Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor. IPB Press. 180 hal.
- Sianturi, R.P., S.N. Aritonang dan I Juliyarsi. 2018. Potensi Tepung Wortel (*Daucus Carrota L.*) dalam Meningkatkan Sifat Antioksidan dan Fisikokimia Sweet Cream Butter. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Vol. 13 No. 1 April 2018, Hal 63-71
- Sudarmadji, Slamet. 1994. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Jakarta. Liberty.
- Sugati, S. dan R.H. Johnny. 1991. Inventaris Tanaman Obat Indonesia. Badan Penelitian & Pengembangan. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Sukandar, Dede. 2007. Isolasi dan Penentuan Senyawa Kimia Minyak Atsiri Tumbuhan Pandan Wangi (*P. amarylifolius* Roxb.). *Prosiding Seminar BKS MIPA*. Jakarta. UIN Syarif Hidayatullah. Hal 42 - 53.
- Sukandar, D., S. Hermanto dan E. Lestari. 200. Uji Potensi Aktivitas Anti Kanker Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus. amarylifolius* Roxb.) dengan Metode Brine Shrimp Lethality (BSLT). *JKTI* 11 (1) Juni 2009. Hal 32 – 38.

- Sukandar, D., S. Hermanto, E. Lestari. 2008. Uji Toksisitas Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT), [available on <http://journal.uinjkt.ac.id/index.php/valensi/article/viewFile/217/135>] hal 63-70
- Tjitrosoetomo, Gembong. 1988. Taksonomi Tumbuhan (*Spermathopyta*). Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Usmiati, S., D. Setyaningsih, E.Y. Purwani, S. Yuliani dan O.G. Maria. 2005. Karakteristik Serbuk Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). J. Tek. Dan Ind. Pang.16 (2):157-167.
- Van Dalen, G. 2002. Determination of The Water Droplet Size Distribution of Fat Spreads Using Confocal Scanning Laser Microscopy. Journal of Microscopy, 208: 116-133.
- Vanty, I.R. 2011. Pembuatan dan analisis kandungan gizi Tepung labu kuning (*Cucurbita moschata* Duch). Jurnal sains dan teknik kimia.
- Vereecken, J. 2010. Effect of Acylglycerol Composition on Microstructural and Functional Properties of Bakery Fats and Margarines. Belgium. Ghent University.
- Verstaete, Elien. 2011. Methods for Monitoring Fat Crystallization under Shear for Margarine Applications. Belgium. Faculteit Bio-ingenieur sweetens chappen, Ghen Universiteit.
- Vinson JA, Proch J, Zubik L. 1999. Phenol antioxidant quantity and quality in food: cocoa, dark chocolate and milk chocolate. J. Agric and FChem 47 (12): 4821-4824.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Wollgast J and E. Anklam. 2000. Polyphenols in Chocolate: is there a Contribution to Human Health. J Food Resc International 33: 449-459.
- Yasumattsu, K., K. Sawada, S. Moritaka, M. Nfisaki, J. Toda, T. Wada dan K. Ishi. 1972. Whipping and Emulsifying Properties of Soybean Products. Agric. Biolog. Chem 36: 719-727.