

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, S. 2016. Tugas Akhir: Kajian Pembuatan Cokelat dengan Penambahan Nanas Bubuk dan Madu terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan Bandung.
- Akesowan, A. (2010). *Quality characteristics of light pork burgers fortified with soy protein isolate*. *Food Science and Biotechnology*. 19(5): 1143- 1149.
- AOAC] *Assosiation Official Analysis Chemist*. 1995. *Official Method of Analytical Chemist*. AOAC Internasional. Washington DC.
- Atmawijaya, 1993. Pengkajian terhadap Beberapa Parameter Biji Kakao Selama Waktu Fermentasi pada Proses Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cocoa* L.). Skripsi, Fakultas Teknik Pertanian Universitas Djuanda, Bogor.
- Badan Pusat Statistik. 2011. Statistik Indonesia 2011. Jakarta: BPS.
- Bahri, S. 2002. Bercocok Tanaman Perkebunan Tahunan. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- 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
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2015. Kategori Pangan. Jakarta (ID) : Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2019. Jumlah Produksi Kakao Menurut Provinsi di Indonesia 2015-2019. Jakarta.
- BSN (2014), SNI 7934-2014: Syarat Mutu Cokelat Dan Produk–Produk Cokelat, Jakarta.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula tanpa Rasa Takut. Yogyakarta : Sinar Ilmu
- Direktorat Jendral Perkebunan, 2009. Informasi Geografis Tebu dan Syarat Tumbuh Tanaman Tebu.
- Grossman E. 2008 *.Does Increased Oxidative Stress Cause Hypertension?, Diabetes Care.*;31(2):S185.
- Gounga. E.M , Omar .A.K , Amadou .I , dan Xu. S, 2017. *Chocolate Coating Effect on Whey Protein IsolatePullulan-Coated Freeze-Dried Chestnut*. *American Journal of Food Science and Technology*, 2017, Vol. 5, No. 3, 70-77.
- Hidayat, N. 2006. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: Andi Yogyakarta
- Huang, Yu-Ching, Chang, Yuang-huang dan Shao Yi-Yuan. 2005. *Effect of Genotype and Treatment On The Antioksidan Activity of Sweet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry*. 96 (26) : 529-538.

- Indarti, E., Arpi, N dan Budijanto, S., (2013), Kajian Pembuatan Cokelat Batang dengan Metode *Tempering* dan Tanpa *Tempering*, Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, Vol. 5 No. 1
- Ketaren, S., 1986. Pengantar Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Khomsan, 2003. Pangan dan Gizi Untuk Kesehatan. PT. Rajagrafindo, Jakarta
- Khotimah, K. 2006. Pembuatan Susu Bubuk dengan *Foam-Mat Drying* : Kajian Pengaruh Bahan Penstabil terhadap Kualitas Susu Bubuk. Jurnal Protein Vol 13 (1) : 44-51.
- Lestari, N. 2013. Alih Teknologi Pengolahan Minyak Inti Sawit (PKO) Menjadi *Cocoa Butter Substitute* (CBS) dan Produk Olahan Kakao Skala IKM di PT. Tama Cokelat Indonesia Dalam Mendukung Diversifikasi Produk Hilir Kelapa Sawit. Laporan Penelitian Insentif Riset SINas 2013. Konsorsium BBIA dengan PPKS dan PT. Tama Cokelat Indonesia.
- Lubis, I. H. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Pandan. Skripsi tidak diterbitkan. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Lukito A., Mulyono, Yulia, T., dan Iswanto, H., 2004. Panduan Lengkap Budidaya Kakao. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. PT Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Misnawi dan Jinap, S. 2008. Citarasa , Tekstur, dan Warna Cokelat dalam Buku Panduan Lengkap Kakao, Penerbit : Penebar Swadaya, Jakarta.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor. PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Muchtar, H, dan Diza, Y.H., (2011), Pengaruh Penambahan *Crude Stearin* Minyak Kelapa Sawit Terhadap Kestabilan *Dark Chocolate*, Jurnal Litbang Industri, Vol.1, No.1.
- Mulato, S., Widyotomo, S., Misnawi, dan Suharyanto, E., 2005. Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember.
- Nabila, Y. S., 2017. Perbandingan Susu Skim dengan Tepung Kedelai dan Konsentrasi *Cocoa Butter Substitute* Terhadap Karakteristik *White Chocolate*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bogor.
- Nasution, A. 2009. Sikap dan Preferensi Konsumen dalam Mengkonsumsi Susu Cair. [skripsi]. Bogor: Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor.
- Novary, E. W., 1997. Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Ozer, O., dan Saricoban, C., 2010. *The Effect of Butylated Hydroxyanisole, Ascorbic Acid and α -Tocopherol on Some Quality Characteristics of Mechanically Deboned Chicken Patty during Freeze Storage*. *Czech Journal of Food Science*. 28(2), 150-160.
- Paembong, A., 2012. Mempelajari Perubahan Kandungan Polifenol Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) dari Hasil Fermentasi yang Diberi Perlakuan Larutan Kapur, Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Pearce KN. 2006. *Milk Powder. Food Science Section New Zealand Dairy Research Institute*.
- Permatasari. 2011. Peningkatan Mutu Cokelat terhadap Aplikasi Kombinasi *Cocoa Butter Substitute* dan *Soy Powder*. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan : Bandung.
- Prawoto, A. A., 2008. *Perbanyak Tanaman.Kakao: Manajemen Agrobisnis dari Hulu hingga Hilir*. Swadaya. Jakarta.
- Prawoto, A. dan Sulistyowati. 2001. Sifat-Sifat Fisiko Kimia Lemak Kakao dan Faktor-Faktor yang Berpengaruh. Pusat Penelitian Perkebunan. Jember. Hal 39-46.
- Prihanani. (2001). Kajian Pengeringan Biji Kakao dengan Pengurangan Pulp dan Pemanasaan Prafermentasi terhadap Mutu Biji Kakao Kering. Tesis Magister Sains, Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Indonesia.
- Puspandari, N. dan Isnawati, A. 2015. Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Beberapa Susu Formula Bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia* 5(2): 106-112.
- Ramlah, S., dan Yumas, M., 2017. Pengaruh Formulasi Dan Asal Biji Kakao Fermentasi Terhadap Mutu Dan Citarasa *Dark Chocolate*. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* Vol. 12 No. 1 Juni 2017: 58-75.
- Ruru, M. S., 2017. Penambahan Daging Buah Kelapa Serut Kering sebagai Bahan Pengisi dalam Pembuatan Cokelat Batang. Skripsi. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Hasanuddin : Makassar.
- Ross, J., 2000. *Cocoa and Chocolate as Functional Foods*, *Journal of Medical Food*, Vol.3. No. 2. 2000.
- Santoso, B., 2004. Proses Pembuatan Gula dari Tebu pada PG X. Fakultas Teknik Industri, Universitas Sanata Dharma.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P., 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor; IPB Press.

- Sepriyani, R., 2020. Efektivitas Ekstrak Biji Kakao (*Theobroma Cacao* L.) Sebagai Antimikroba Terhadap *Streptococcus mutans*, Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Sumatera Utara.
- Siregar, Tumpal H. S, Riyadi, dan Nuraeni. 2000. Budidaya, Pengolahan, dan Pemasaran Cokelat. Hal 1 – 168.
- Sitorus, R. 2009. Makanan Sehat dan Bergizi. CV Yrama Widya Bandung. Bandung.
- Stortz, T. A., dan Marangoni, A. G. (2011). *Heat resistant chocolate. Trends in Food Science & Technology*, 201-214.
- Sudarmadji, S. (1989). Analisa bahan makanan dan pertanian. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sugiyanto, 2007. Gula pasir kebutuhan pokok strategis.
- Sulfiana, S., Bakri, S., dan Fitriana, R. (2016), Membangkitkan Usaha Pedesaan melalui Pengembangan Kelompok Usaha Kue Tradisional di Kabupaten Soppeng, Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat 2016, LPPM Unmas Denpasar, 29-30 Agustus 2016.
- Suryana, A.T., dan Innike, A.F. 2015. Analisis Ekspor Kakao Indonesia ke Pasar Amerika Serikat dan Malaysia. Prosiding Seminar Nasional Dies Natalis Ke-52 Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Palembang. pp. 29-37.
- Susanto, D. 2011. Potensi Bekatul Sebagai Sumber Antioksidan Dalam Produk SelaiKacang. Artikel Penelitian. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.
- Susrini dan Khotimah K., 2001. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu. Program studi Teknologi Industri Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Talbot, G., (1999) Chocolate temper in S.T. Becket (Ed) *Industrial chocolate manufacture and use* (3rd ed.) Oxford; Blackwell Science. (pp 218-230).
- Tarigan. 2016. Jurnal Substitusi Lemak Kako dengan Minyak dari Inti Kelapa Sawit dan Kelapa Terhidrogenasi untuk Produk Cokelat Susu. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. Sukabumi.
- Tarigan, J. B., (2005), Pembuatan Pengganti Mentega Cokelat (*Cacao Butter Sunstitutes*) Melalui Reaksi *Interesterifikasi* Antara *Refined Bleached Deodorizet Palm Oil (RBDPO)* DAN *Palm Kernel Oil (PKO)* Dengan Menggunakan *Katalis Natrium Methoksida*, Jurnal Sains Kimia Volume 9, Nomor 3, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Timms, R. E. (2003). *Confectionery fats handbook: properties, production and application. The oily press.*
- Tjitrosoepomo, G., 1988. Taksonomi Tumbuhan (*Spermathopyta*). Yogyakarta: Gajah Mada University Press.

- Turmala, E., Ikrawan Y., dan Anggraini, S. 2016. Kajian Pembuatan Cokelat Dengan Penambahan Nanas Bubuk dan Madu Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik, Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Ulfah, T. 2015. Pengaruh Konsentrasi Inulin dan Lemak Kakao (*Cacao Butter*) Terhadap Karakteristik Produk *Dark Chocolate* 60% - 70%. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- Wahidin, Tamrin, dan Erni, 2017. Pengaruh Bahan Penyusun Produk Cokelat Batangan terhadap Waktu Leleh dan Uji Organoleptik. *J. Sains dan Teknologi Pangan* Vol. 2, No. 1, P. 285 - 297, Th. 2017.
- Wahyudi, T., Pangabean, T. R., dan Pujiyanto. 2008, Panduan Lengkap Kakao. Jakarta :Penebar Swadaya.Jakarta.
- Weyland, M. 1999. *Confectionery oils and fats-profiling fat functionality. The Manufacture and Confectionery*. 10:53-60.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Zulaikah, S., 2002. Ilmu Bahan Makanan I, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.

