

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi., H., H dan Siahaan., D. 2012. Penentuan Bilangan Iod dan Titik Leleh Berdasarkan Kandungan Lemak Padat Minyak Sawit dan Minyak Inti Sawit. *Jurnal Standarisasi*. 15(1). 47-57.
- Adinda., V, Nizori., A , Arzita., Lavlenisia., Suseno.,R. 2020. *Antioxidant Activity and Physico-Chemical of Dark Chocolate Made with Cocoa Butter Substitute (Cbs) from Virgin Coconut Oils*. *Advances in Engineering Research* . Vol 205: Atlantis Press.
- Afoakwa, E., Paterson, A., dan Viera, J. 2008. *Particle Size Distribution and Compositional Effects on Textural Properties and Appearance of Dark Chocolate*. *Journal of Food Engineering*. 87. 181-190.
- Asmawit. 2012. Penelitian Substitusi Lemak Kakao Dengan Lemak Kelapa Sawit Dalam Pembuatan Coklat Batang. *Jurnal Biopropal Industri*. 3(1). 17-21.
- Awua, P. 2002. *Cocoa Processing and Chocolate Manufacture in Ghana. The Success Story that Demolished a myth*. Uk: Saffron Walden.
- Beckett ST. 2009. *Industrial Chocolate Manufacture and Use*. 4th Edition. Wiley-Blackwell, Oxford
- 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.
- Bulandari., S. 2016. Pengaruh Produksi Kakao Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Di Kabupaten Kolaka Utara. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar.
- Cahyadi, S., 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Cetakan Pertama. PT. Bumi Aksara. Jakarta. in *Colloid and Interface Science Journal*. Vol. 16. Hal. 432-439. Elsevier.
- Dedy., S., A, Ikrawan., Y dan Permatasari.,N. 2018. Karakteristik Cokelat Filling Kacang Mete Yang Dipengaruhi Jenis Dan Jumlah Lemak Nabati. *Jurnal Pasundan Food Technology*. 5(2). 91-101.
- Diniaty.,S.,L. 2020. Kajian Lama Waktu Dan Suhu Tempering Terhadap Karakteristik Dark Chocolate. Skripsi. Universitas Jambi. Jambi.
- Fahrurrozi, Lisdiyanti., P, Ratnakomala., S, Fauziyyah., S, Nurindah., S., M. 2020. *Teknologi Fermentasi dan Pengolahan Biji Kakao*. Pusat Penelitian Bioteknologi: LIPI Press.
- Fernandes., A dan Maharani., R. 2017. Kualitas Lemak Tengkawang Hasil Produksi Prototipe Alat Pres Tengkawang Bertenaga Hidrolik. *Jurnal Penelitian Ekosistem Dipterokarpa*. 3(2): 49-56.

- Faridah, A., Kasmita, S.P., Yulastri, A., Yusuf, L. 2008. Patiseri, jilid 3, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Fitri.,H., R dan Arie., W., I., N. 2020. Perbandingan Karakteristik Fisikokimia Antara *Cocoa Butter Alternative* (CBA) Dengan Lemak Kakao Untuk Pengembangan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standarisasi*. 22(3).189-198.
- Halim., F., J. 2016. Implementasi Konsep Addiction in Catchiness pada Perancangan Interior “Rumah Cokelat” di Surabaya. *JURNAL INTRA*. 4(2).339-351.
- Haryadi, M. dan Supriyanto. 2001. Pengolahan Kakao Menjadi Bahan Pangan .Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada,Yogyakarta. Hlm 56-70
- Hilda, L. 2010. Restrukturisasi Lemak Kakao dengan Minyak Kelapa (Coconut oil) dan dengan Minyak Kemiri (Candle Nut Oil) Melalui Reaksi Interesterifikasi enzimatis. *Desertasi*. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Idris, N.A and Dian, N.L. 2005. Interesterified palm products as alternatives to hydrogenation. *Asia Pacific Journal Clinical Nutrition*. 14(4):396-401.
- Ikrawan, Y., Hasnelly dan Dindin, S. 2017. Sifat Fungsional Dark Chocolate yang Bergula Rendah Kalori dengan Penambahan Green Tea dan Soy Powder. Universitas Pasundan. Bandung.
- Indah., P., M dan Eka., P., R. 2018. Analisis Proksimat Produk Permen Cokelat Yang Disubstitusi Dengan Virgin Coconut Oil (VCO). *Agrica Ekstensia*. 12(1): 1-6.
- Indarti, E., Arpi, N., Widayat, H.P and Anhar, A. 2013. Penggunaan Berbagai Cocoa Butter Substitute (CBS) Hasil Hidrogenasi dalam Pembuatan Cokelat Batangan Flavour Improvement of Chocolate Bar by Virgin Coconut Oil (VCO) as Cocoa Butter Substitute (CBS). *International Conference on Multidisciplinary Research (ICMR) Faculty of Agriculture, Syiah Kuala University, Banda Aceh, 2-4 October*.
- Indarti, E., Arpi, N., Budijanto., S. 2013. Kajian Pembuatan Cokelat Batang Dengan Metode Tempering dan Tanpa Tempering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5(1): 1-6.
- Jeyarani., T dan Reddy., Y., S. 2001. Cocoa Butter Extender from *Simarouba glauca* Fat. *Jaocs*. 78(3): 271-276.
- Jumriah, L., Rindam, L dan Namira, S. 2018. Pengaruh Penambahan Bubuk Bungkil Kelapa Terhadap Permen Cokelat yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1): 27-36.

- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. EBOOKPANGAN.COM
- Kusumaningtyas, VA, A., Sulaeman dan Yusneli. 2012. Potensi Lemak Biji Tengkwang Terhadap Kandungan Mikroba Pangan Pada Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik*. 14(2): 140- 147.
- Leon K, Merry D., Perdresci F dan LeoJ. 2006. Colour Measurement in L* a* b* Unit From RGB Digital Images. *Journal Food Research International*. 39:1084:1091.
- Liendo, R., F. C. Padilla dan A. Quintana. 1997. Characterization of Cocoa Butter Extracted from Criollo Cultivars of *Theobroma cacao* L. *Food Research International Journal*. Vol. 30. No. 9. Hal. 727-731. Elsevier.
- Lipp, M., Simoneau, C., Ulberth, F., Anklam, E., Crews, C., Brereton, P, & Wiedmaier, C. 2001. Composition of genuine cocoa butter and cocoa butter equivalents. *Journal of Food Composition and analysis*, 14(4), 399-408.
- Liu, K.J., Chang, H.M., and Liu, K.M. 2007. Enzymatic Synthesis of Cocoa Butter Analog Through Interesterification of Lard and Tristearin in Supercritical Carbon Dioxide by Lipase. *Journal Food Chemistry*. 100: 1303-1311.
- Lonchamp, P and Hartel, R.W. 2004. *Fat bloom in chocolate and compound coatings*. *European Journal of Lipid Science and Technology*. 106: 241–274.
- Maharani, R, Handayani., P, dan Hardjana.,K.,A. 2013. Panduan Identifikasi Jenis Pohon Tengkwang. Departemen Kehutanan. Samarinda.
- Maharani, R, A. Fernandes dan R. Pujiarti. 2016. Comparison of Tengkwang Fat processing and its effect on Tengkwang fat quality from sahan and nanga yen villages, west Kalimantan, Indonesia. *AIP Conference Proceeding: Towards the sustainable use of biodiversity in a changing environment from basic to applied research*. Hal. 020051-1 – 020051-5.
- Meryandini., A, Basri., A Dan Sunarti., T., C. 2019. Peningkatan Kualitas Biji Kakao (*Theobroma Cacao* L) Melalui Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus Sp.* dan *Pichia Kudriavzevii*. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia*. 6(1). 11-19.
- Murano, P.S. 2003. *Understanding Food Science And Technology*. Texas: Wadsworth.
- Murtini, S. 2010. Asidolisis Enzimatik RBDPO (*Refined Bleached Deodorized Palm Oil*) dan Asam Stearat untuk Memproduksi Triasilgliserol Khas Cocoa Butter [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Nur`aeni., M., D. 2016. Kajian Organoleptik Dan Fisiko Kimia Olahan Coklat Rasa Jahe Dengan Tempering Dan Tanpa Tempering. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Oktavia, L.W dan Ulfa, M. 2016. Pengaruh Konsumsi *Dark Chocolate* Terhadap Kecemasan Pada Ibu *Post Sectio Caesarea*. *Jurnal Ners dan Kebidanan*, 3 (2): 131-135.
- Pane, M., DH. 2006. *Cokelat Kue Kering, Permen, Dessert, dan Cake*. Jakarta: Gaya Favorit Press
- Pangersa.,G.,R.,E dan Zulnely. 2012. Pemurnian Beberapa Jenis Lemak Tengkawang dan Sifat Fisiko Kimia. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 33(1): 61-68.
- Pangersa.,G.,R.,E dan Waluyo.,T.,K. 2016. Lemak Tengkawang Sebagai Bahan Dasar Lipstik. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 33(4): 297-307.
- Prawoto, A. dan Sulistyowati. 2001. Sifat-Sifat Fisiko Kimia Lemak Kakao dan Faktor-Faktor yang Berpengaruh. Pusat Penelitian Perkebunan. Jember. Hlm 39-46.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2004. Buku Pintar Budi Daya Kakao. Agromedia, Jakarta.
- Puspita., D, Wulandari., T., S, dan Wahyu., F., D. 2019. Analisis Senyawa Bioaktif Dalam Minyak Tengkawang (*Shorea sumatrana*) Dengan GC-MS. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 18(2): 64-73.
- Rahmawati, F. 2016. Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Susu Bubuk dan Konsentrasi Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*) Terhadap Karakteristik Dark Chocolate. [Skripsi]. Universitas Pasundan. Bandung.
- Ramlah.,S, dan lullung., A. 2018. Characteristics and Flavor Of White Chocolate From Non Deodorized and Deodorized Cocoa Butter. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 13(2):117-128.
- Riska dan Manurung., T., F. 2018. Morfologi Vegetatif Jenis Pohon Tengkawang (*Shorea spp*) Di Desa Mensiau Kecamatan Batang Lupar Kabupaten kapuas Hulu. *Jurnal Tengkawang*. 8(2): 110-121.
- Rosniati dan Kalsum. 2018. Pengolahan Kakao Bubuk Dari Biji Kakao Fermentasi Dan Tanpa Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*.13(2): 107-116.
- Sary., W. 2020. Komponen Pohon pada Kebun Kakao di Desa Parenring Kecamatan Lilirlau Kabupaten Soppeng. [Skripsi]. fakultas Kehutanan. Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Satryadi. 2013. Mempelajari Sifat Fisik dan Fisiko Kimia Buah dan Biji Kakao Hasil Peremajaan Tanaman Kakao (Teknik Sambung Samping) Dikabupaten Luwu Utara. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sepriyani., R. 2020. Efektivitas Ekstrak Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Sebagai Antimikroba Terhadap *Streptococcus mutans*. [Skripsi]. USU. Medan.
- Setyaningsih.,D.,Anton.,A,Puspita.,S.,M. 2010. *Analisis Sensori*. Bogor: IPB Press
- SNI 7934:2014. 2014. Cokelat dan Produk-Produk Cokelat. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Subandrio. 2018. Aplikasi Proses Tempering Untuk Optimasi Titik Leleh Cokelat Hitam Produk Pengolahan Pintas. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 28(3):262-268.
- Sukendar., N., K. 2008. Penelitian Pembuatan Permen Cokelat Berbasis Bahan Baku Lokal “Efek Keragaman Lemak Kakao dan Tepung Kedelai”. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 3(1):10-16.
- Susanti. 2012. Studi Pembuatan Dark Coklat Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiberofficinale*) Sebagai Bahan Pengisi. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Wijayanarti.,S,Mufyda.,R.,A dan Hardiyanti., R. 2018. Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*.2(2): 212 – 222.
- Wiguna.,P.,A dan Yulianto., A., M. 2014. Sifat Mekanik Komposit Cokelat Batang Dengan Filler Biji Mete. *Jurnal MIPA*. 37(2): 141-145.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Yantiko.,T.,O. 2020. Pengaruh Lama Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Asal Kumpeh Ilir Muaro Jambi Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensori Bubuk Kakao. Skripsi. Universitas Jambi. Jambi.
- Yenita.,R., E, Suprpti dan Anggraeni., D. 2016. Karakteristik Komposisi Asam Lemak Pada Biji Kakao Dari 12 Daerah Di Sulawesi Selatan. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 12(1): 15-22.