

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, W. G., Rianse, U., Iswandi, R. M., Taridala, S. A. A., Widayati, W., Rianse, I. S., Zulfikar, Baka, L. R., Abdi, Baka, W. K., & Muhidin, S. 2014. *Potency of natural sweetener: Brown sugar. Advances in Environmental Biology*, 8(21), 374–385.
- Afoakwa, E. O., Paterson, A., Fowler, M., & Vieira, J. (2008). *Relationship between rheological, textural and melting properties of dark chocolate as influenced by particle size distribution and composition*. *European Food Research and Technology*, 227(4), 1215–1223.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Anggraeni, T. I. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum Burmannii) dan Konsentrasi Gula Semut Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Jambu Mete (Anacardium Occidentale)*. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Asghar, M. T., Yusof, Y. A., Mokhtar, M. N., Ya'acob, M. E., Mohd. Ghazali, H., Chang, L. S., & Manaf, Y. N. 2020. *Coconut (Cocos nucifera L.) sap as a potential source of sugar: Antioxidant and nutritional properties*. *Food Science and Nutrition*, 8(4), 1777–1787.
- Atkinson C, B Mary, F Christine, M Christine. 2010. *The Chocolate and Coffe Bible*. E-book. Hermes House/Anness Publishing Ltd. London.
- Atmaja.M.K.Rully. 2015. *Pengaruh Perbandingan Gula Pasir (Sukrosa) Dengan Merah (Gula Aren) Terhadap Karakteristik Noga Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L.)*. [SKRIPSI]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Atmaka, E., Nurhartadi, M. M., dan Karim. 2013. *Pengaruh Penggunaan Campuran Karagaenan dan Konjak terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb)*. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2) ISSN:23020733.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3747:2009 *Kakao Bubuk*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), 2013. *Penyusunan Rencana HACCP. Modul Pelatihan Pengawas Pangan Tingkat Muda*. IPB. Bogor.

- Badan Pusat Statistik, Statistik Dinas Perkebunan Provinsi Jambi Tahun 2015. (Jambi: *Kerjasama Badan Perencanaan Pembangunan Daerah dan Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi*, 2015).
- Badan Pusat Statistik. 2011. *Pendapatan Nasional Indonesia 2007-2010*. Jakarta:
- Badan Pusat Statistik. 2011. *Statistik Harga Produsen Pertanian Subsektor Tanaman Pangan, Holtikultura dan Tanaman Perkebunan Rakyat 2011*. Jakarta : BPS Republik Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-3743. *Syarat Mutu Gula Palma* (1995). Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Biji Kakao*. SNI 01-2323-2008. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 7934:2014. *Syarat Mutu Cokelat dan Produk-Produk Cokelat*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta. Bogor. 94 hlm.
- Bipasa, M. (2016). Neera : *Nira Kelapa Sebuah Tinjauan*. Jurnal Internasional Ilmu Pangan dan gizi, 4, 35 – 38.
- Beck, L. 2014. *Coconut sugar: Is it healthier than white sugar, or just hype?* [Online]. Canada: Medisys clinic in Toronto.
- BPOM. 2017. *Pedoman Cokelat. Direktorat Standarisasi Produk Pangan. Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya..* Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards. GH. Fleet dan M. Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Budi Santoso, Hieronymus, 1995, *Pembuatan Gula Kelapa*, Kanisius: Yogyakarta.
- Buscato, M.H.M., Hara, L.M., Bonomi, E.C., de Andrade Calligaris, G., Cardoso, L.P., Grimaldi, R., Kieckbusch, T.G. 2018. *Delaying Fat Bloom Formation In Dark Chocolate By Adding Sorbitan Monostearate Or Cocoa Butter Stearin*. Food Chemistry. 256, 390-393.
- Cahyadi, S. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Cetakan Pertama* . PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chen, W., Zhu, Q., Xia, Q., Cao, W., Zhao, S., & Liu, J. (2011). *Reactive oxygen species scavenging activity and DNA protecting effect of fresh and naturally fermented coconut sap*. *Journal of Food Biochemistry*, 35, 1381–1388. 10.1111/j.1745-4514.2010.00506.x.
- Choong, C. L., Anzian, A., Sapawi, C.W.N.S. and Hussin, A.S.M. 2016. *Characterization Of Sugar From Arengga Pinnata And Saccharum Officinarum Sugars*. International Food Research Journal 23 (4) : 1642 1652

- Crysse, Z. 2016 *Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa Dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. J. Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang. Vol. 4 No 1 p. Januari 2016. hlm 109-119.
- Campos, R., Narine, S. S., & Marangoni, A. G. 2002. *Effect of cooling rate on the structure and mechanical properties of milk fat and lard*. Food Research International, 35(10), 971–981.
- Daroini, O. S. 2006. *Kajian Proses Pembuatan The Herbal dari Campuran The Hijau (Camellia Sinesis) Rimpang Bangle (Zingiber Cassumunar Roxb) dan Daun Ceramai (Phyllanthus acidus (L.) skeels)*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta. Dian, P. 2002. *Pengaruh Penambahan Lemak Cokelat dan Lesitin Terhadap Sifat Organoleptik Cokelat Batang*. [Skripsi]. Universitas Pasundan. Bandung.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2020. *Statistik Perkebunan Indonesia 2017 - 2019*. Tersedia pada : ditjenbun.pertanian.go.id diakses pada 15 April 2020.
- Djaafar TF, dan RU Hatmi. 2014. *Pemanfaatan Buah Kakao Sebagai Bahan Baku Bioindustri di Indonesia*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol.33(2): 69-78. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Yogyakarta.
- Fakhmi, M and Yusep Ikrawan, DS and Wisnu Cahyadi, DS. 2016. *Perbedaan lama dan suhu tempering terhadap karakteristik coklat filling selai kacang (Old and Temperature Difference On Characteristic Tempered Chocolate Filling Jam Nut)*. [Skripsi]. Fakultas Teknik Unpas.
- Fang, Y.Z., Yang, S. and Wu, G. 2002. *Free Radicals, Antioxidants, and Nutrition*. Nutrition, 18, 872-879.
- Faridah, Anni., Kasmita. S. Pada., A. Yulastri. Dan L. Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid 1. Buku. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional Jakarta. 10 April 2013
- Fatimah,. Hairiyah, N, dan Rahayu, R. Y. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir dan Gula Kelapa pada Pembuatan Nata de Coco*. Jurnal Teknologi Agro Industri. Vol. 6. No. 2.
- Fauziah, R. 2016. *Fortifikasi Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) dengan Susu Bubuk dan Konsentrasi Kayu Manis (Cinnamomum burmanii) Terhadap Karakteristik Dark Chocolate*. [Skripsi]. Universitas Pasundan. Bandung.
- Fitriyaningtyas, S. I., & Widyaningsih, T. D. (2015). *Pengaruh Penggunaan Lesitin Dan Cmc Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Margarin Sari Apel Manalagi (Malus Sylfertris Mill) Tersuplementasi Minyak Kacang Tanah*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(1): 226- 236.

- Hammerstone, J. F., Lazarus, S. A., & Schmitz, H. H. 2000. *Procyanidin content and variation in some commonly consumed foods*. Journal of Nutrition, 130(8 SUPPL.), 2086S-2092S.
- Hartanto, H. 2012. *Identifikasi Potensi Antioksidan Minuman Cokelat Dari Kakao Lindak (Theobroma Cacao L) Dengan Berbagai Cara Preparasi : Metode Radikal Bebas 1,1 Diphenyl – 2 – Picrylhydrazyl 1 (DPPH)*. [SKRIPSI]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Hartomo, A. J., M. C Widiatmoko. 1993. *Emulsi dan Pangan Instant Berlesitin*. Andi Offset. Jogjakarta.
- Hebbar, K., Arivalagan, M., Manikantan, M., Mathew, A., Thamban, C., Thomas, G.V., & Chowdappa, P. 2015. *Nira Perbungaan kelapa dan nilai tambahnya sebagai gula-Teknik pengumpulan, rendemen, kelayakan dan perspektif pasar*. Current Science, 109,1411-1417.
- HunterLab. 2008. *Calorimeters vs spectrophotometer. Technical Services Departement Hunter Associates Laboratory, Inc.* Virginia.
- Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Appearance 2nd ed. A Chapman and Hall Food Science Book, an Aspen Publ.* Gaithersburg, Maryland.
- Ide, P. 2008. *Dark Chocolate Healing*. PT. Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia: Jakarta.
- 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.
- Indarti, E., Arpi, N., Widayat, H. P., & Anhar, A. 2013. *Appearance, texture and flavour improvement of chocolate bar by Virgin Cococnut Oil (VCO) as Cocoa Butter Substitute (CBS)*. Proceedings of the 3rd Annual International Conference Syiah Kuala University (AIC Unsyiah) 2013 in Conjunction with the 2nd International Conference of Multidisciplinary Research (ICMR) 2013, 1, 87–94.
- Jeffery. M. S. 1993. *Key Function Properties of Sucrose in Chocolate and sugar Confectionery dalam Food Technology*. Vol: 47. Chicago: Institute of Food Technologists, The Society for Food Science and Technology.
- Kadam, U. , Ghosh, S. , De, S. , Suprasanna, P. , Devasagayam, T. , & Bapat, V. 2008. *Antioxidant activity in sugarcane juice and its protective role against radiation induced DNA damage*. Food Chemistry, 106, 1154 1160.
- Karseno, E. , Yanto, T. , Setyowati, R. , & Haryanti, P. 2018. *Effect of pH and temperature on browning intensity of coconut sugar and its antioxidant activity*. Food Research, 2, 32–38.10.26656/fr.2017.2(1).175.

- Kawiji dan S. Ariviani. 2016. *Antioxidant capacity of temulawak drink (Curcuma xanthorrhiza) with white crystal sugar cane, red crystal sugar cane, palm sugar, and arenga palm sugar*. *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*. 14(2):39-46.
- Ketaren S. 1986. *Pengantar Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Ketaren, S., 1989. *Pengantar Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Krisnawati, N. 2022. *Pengaruh Substitusi Gula Aren (Arenga Pinnata) Dalam Pembuatan Dark Chocolate Dari Buah Kakao (Theobroma Cacao L.) Jambi Terhadap Sifat FisikoKimia Dan Sensori*. 20–36.
- Kurniasih, S. 2012. *Pemanfaatan marka molekuler untuk mendukung perakitan klon klon unggul kakao (Theobroma cacao L.)*. Disertasi Institut Pertanian.
- Kusumawaty, Y., Maharani, E., & Edwina, S. 2012. *Perceived quality of coconut sugar by producers, traders and downstream industries in Indragiri Hilir District, Riau Province, Indonesia*. *Journal of Agribusiness Marketing*, 5, 1 13.
- Lany, N., Supriyono, E dan Rika, R. 2012. *Persentase Total Aktivitas Antioksidan Dark Chocolate dan Milk Chocolate Secara Spektrofotometri*. *Jurnal Sains Natural*, 2 (1) : 70-80.
- Lempang, M., dan A.D. Mangopang. 2012. *Efektivitas Nira Aren Sebagai Bahan Pengembang Adonan Roti*. *Jurnal Penelitian Kehutanan Wallacea* Vol.1 No.1 :26-35. Sulawesi Selatan.
- Lima, E. , Sousa, C. , Meneses, L. , Ximenes, N. , Júnior, S. , Vasconcelos, G. , Vasconcelos, S. 2015. *Cocos nucifera (L.) (Arecaceae): A phytochemical and pharmacological review*. *Brazilian Journal of Medical and Biological Research*, 48, 953–964.
- Marsigit Wuri, Tuti Tutuarima dan Ronny Hutapea. 2018. *Pengaruh Penambahan Gula Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Soft Candy Jeruk Kalamansi (Citrofortunella microcarpa)*. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu.j.agroind.8.2.113-123.
- Mayasari, P.D. 2007. *Pengaruh Penambahan Lemak Coklat dan Lesitin Terhadap Sifat Organoleptik Produk Coklat Batang*, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung.
- Meilgaard,M., Civille G,V.,Carr B,T. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press, Boca Raton.
- Minifie W dan Belnard. 1999. *Chocolate, Cocoa And Confectinery Sains Technology*. An Aspen Publication. London.

- Misnawi and W. Teguh, 2008. *Potentials Uses of Cocoa Bean Infested by Conopomorpha cramerella for Polyphenol Extraction*. ASEAN Food Journal 15 (12): pp. 27-34.
- Misnawi dan Jinap, S. 2008. *Citarasa, Tekstur, dan Warna Cokelat dalam buku Panduan Lengkap KAKAO*, Penerbit : Penebar Swadaya, Jakarta.
- Molyneux, P. 2004, *The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity*, Songklanakarin J. Sci. Technol., pp. 26, 211-219
- Mulato S, S Widyotomo, Misnawi, Sahali, E Suharyanto. 2002. *Petunjuk Teknis Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao. bagian Proyek Penelitian an Pengembangan Kopi dan Kakao*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Mulato, S dan Edy Suharyanto. 2014. *Kakao, Cokelat dan Kesehatan. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*. Jember.
- Mulato, Sri. 2007. *Desain Teknologi Pengolahan Pasta, Lemak dan Bubuk coklat untuk kelompok tani*. Pusat penelitian kopi dan kakao Bogor.
- Mustaufik dan M. Samsi. Year. *Pengaruh Jenis Rempah, Jenis Gula Dan Bentuk Minuman Terhadap Kapasitas Penangkapan Radikal Bebas Dari Minuman Kunyit Asam. Dalam Seminar Nasional Pengembangan Sumber DayaPerdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan IV, Purwokerto, 20-21 November 2019*. hlm 53-61.
- Nur'aeni, M.D.R. 2016. *Kajian organoleptik dan fisikokimia olahan coklat rasa jahe dengan tempering dan tanpa tempering*. [SKRIPSI]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Nuraeni. 1995. *Coklat Pembudidayaan, Pengolahan dan Pemasaran*. Penebar Swadaya. Jakarta. Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Nurhayati, T., Salamah, E., Hidayat, T., 2007. *Karakteristik hidrolisat protein ikan selar (Caranx leptolepis) yang diproses secara enzimatis*. Buletin Teknologi Hasil Perairan, 10 (1): 23-34.
- Octaviani, L.F., dan Arintina. R. 2015. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Gula Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Tingkat Penerimaan Sari Buah Buni (Antidesma Bunius)*. Jurnal Ilmu Gizi. Vol. 3. No.4 : 958-965.
- Okude A dan Takiyama H. 2015. *Selective Recrystallization Of Metastable Polymorph Of Melt Acetaminophen By Using Tempering Operation*. Journal Industrial And Engineering Chemistry. 31: 263–268.
- Palupi, N. S., F. R. Zakaria, dan E. Prangdimurti. 2007. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul e-Learning ENBP. IPB. Bogor.

- Pane, M., DH. 2006. *Cokelat Kue Kering, Permen, Dessert, dan Cake*. Penerbit Gaya Favorit Press: Jakarta.
- Peker, Burak Barkın , Senem Suna , Canan Ece Tamer , and Omer Utku Copur. 2013. *The Effects of Lecithin and Polyglycerol Polyricinoleate (PGPR) on Quality of Milk, Bitter and White Chocolates*. Journal of Agricultural Faculty of Uludag University. 55-69.
- Pertiwi, P. 2015. *Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Kelapa di Universitas Lampung*. Skripsi. Universitas Lampung.
- Prasetya A. 2009. *Komponen Pembentuk Rasa Asam pada cokelat*. <http://4armita.wordpress.com>. Diakses: 21 Juli 20
- Prawoto, A. dan Sulistyowati. 2001. *Sifat-Sifat Fisiko Kimia Lemak Kakao dan Faktor-Faktor yang Berpengaruh*. Pusat Penelitian Perkebunan. Jember. Hlm 39-46.
- Rahmawati, R., dan Luwihana, D.S. 2013. *Variasi Penambahan Inokulum Yeast Terhadap Sifat Kimia, Fisik, dan Tingkat Kesukaan Konsumen Oyek*. Jurnal Agri Bisnis. 4 (7): 1 – 10.
- Raini, M dan Isnawati, A. 2011. *Kajian Khasiat dan Keamanan Stevia sebagai Pemanis Pengganti Gula*. (Artikel) Media Litbang Kesehatan Volume 21 Nomor 4.
- Ramlah, Siti dan Yumas, Medan. 2017. *Pengaruh Formulasi dan Asal Biji Kakao Fermentasi Terhadap Mutu dan Citarasa Dark Chocolate*. Balai Besar Industri Hasil Perkebunan. Makassar.
- Reski. 2018. *Pengaruh Substitusi Gula Aren (Arenga Pinnata Merr) dan Penambahan Nib Kakao (Theobroma Cacao L.) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Sifat Fisikokimia Dark Chocolate*. Fakultas Teknologi dan Industri Pertanian. Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Rizal, H. M., Pandiangan, D. M. dan Saleh, A. 2013. *Pengaruh penambahan gula, asam asetat dan waktu fermentasi terhadap kualitas nata de corn*. Jurnal Teknik Kimia, 19(1), pp. 34–39.
- Rizza RA, V Liang, M McMohan and G Harriso. 2000. *Encyclopedia of Foods: A Guide to Healthy Nutrition*. Academic Press. London: 403 – 406.
- Rohmah, E. S, Ikrawan, Y. dan Sutrisno, E. 2017. *Kajian Karakteristik Dark Chocolate Dengan Penambahan Black Tea Powder (Camellia Sinensis) Dan Gula Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni)*. [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Rosdianah. 2021. *Pengaruh Substitusi Gula Pasir Dengan Gula Merah Terhadap Mutu Pangaha Range*. Undergraduate Thesis, Universitas Muhammadiyah Mataram.

- Rosniati dan Kalsum. 2018. *Pengolahan Kakao Bubuk Dari Biji Kakao Fermentasi Dan Tanpa Fermentasi Sebagai Bahan Sediaan Bahan Pangan Fungsional*. Jurnal Industri Hasil Perkebunan. 13 (2) : 107-116.
- Said, ahmad. 2007. *Pembuatan gula kelapa*. Jakarta: Ganeca Exact.
- Santi, U.W. 2002, *Pengaruh Pengurangan Lemak dan Penambahan Lisin Glukosa terhadap Perubahan Aroma Bubuk Coklat Selama Penyangraian*. Mikrowave. Thesis S2, Program Studi Teknologi Hasil Perkebunan, Program Pascasarjana UGM, Yogyakarta.
- Santoso, B.H. 1995. *Teknologi Tepat Guna: Pembuatan Gula Kelapa*. Yogyakarta. Kanisius.
- Saputro, A. D., Van de Walle, D., Aidoo, R. P., Mensah, M. A., Delbaere, C., De Clercq, N., Dewettinck, K. 2017. *Quality attributes of dark chocolates formulated with palm sap-based sugar as nutritious and natural alternative sweetener*. European Food Research and Technology, 243, 177–191.
- Sari NWG. 2019. *Efek Ekstrak Kasar Air Serbuk Daun Gamal (Gliricidia maculata) Kultivar Lampung Utara Terhadap Semut yang Bersimbiosis dengan Kutu Putih pada Tanaman Kakao*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Schantz, B and Harald R. 2005. *Influence Of Lecithin-PGPR Blends On The Rheological Properties Of Chocolate*. LWT-Food Science and Technology. 38(1): 41-45.
- Septiana, A. T. dan H. Dwiyaniti. 2014. *Aktivitas antioksidan minuman fungsional dari irisan buah kering mahkota dewa*. agriTECH. 29(1):16-21.
- Setiadi, Agus Ramadi. *Panduan Lengkap Agrobisnis Vanili*. Yogyakarta: Andi Publisher, 2011.
- Setyaningsih D, Anton A dan Maya P.S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sigalingging, H. A., Putri, S. H., & Iflah, T. 2020. *Perubahan Fisik Dan Kimia Biji Kakao Selama Fermentasi*. J. Industri Pertanian, 2(2), 158–165.
- Somawiharja, Y., Purnomo, H., Wonohadidjojo, D. M., Kartikawati, M., & Suniati, F. R. T. 2018. *Indigenous technology of tapping, collecting and processing of coconut (Cocos nucifera) sap and its quality in Blitar Regency, East Java, Indonesia*. Food Research, 2, 398–403.
- Stable Micro System. 2005. *TA.XT2 operating manual*. Version 6.10 and 7.10. 6 oktober 2005. United Kingdom: Stable Micro System, Ltd. Standar Nasional Indonesia, 2008. Biji Kakao. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta

- Sukmawati. M.A. Methatias, W. Lina. 2014. *Pengaruh Perlakuan Jenis Gula Terhadap Tingkat Kesukaan Dodol Pepaya (Carica vasconcellea)*. Jurnal Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pangan. Unived. 1 (1):36- 43.
- Sunanto H, 1992. *Budidaya Cokelat, Pengolahan Hasil dan Aspek Ekonominya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 149 hlm.
- Susanti. 2012. *Studi Pembuatan Dark Chocolate dengan Penambahan Ekstrak Jahe (zingiber officinale) Sebagai Bahan Pengisi*. [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Swarbrick. 1995. *Emulsi dan Pangan Instan Berlestin*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Syam, Jumriany. 2018. *Efek Penambahan Gula Pasir Terhadap Mutu Organoleptik Dan Bakteri Total Ikan Bandeng Chanos Chanos Forskal*. [SKRIPSI]. Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Syarief, R dan Anies I. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Tjitrosoepomo., Gembong. 1988. *Taksonomi tumbuhan (Spermathopyta)*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Toker , Omer Said., Nevzat Konar., Ibrahim, Palabiyik., Haniyeh, Rasouli Pirouzian., Sirin ,Oba., Derya, Genc Polat., Ender, Sinan Poyrazoglu., and Osman, Sagdic. 2018. *Formulation of Dark Chocolate as a Carrier to Deliver Eicosapentaenoic and Docosahexaenoic acids: Effects on Product Quality*. Food Chemistry. Siirt University. Turkey.
- Trinidad, T. P., Mallillin, A. C., Sagum, R. S., & Encabo, R. R. 2010. *The glycemic index of commonly consumed carbohydrate foods in the Philippines*. Journal of Functional Foods, 2, 271–274.
- Veena, K., Sameena, M., Padmakumari, A., Srinivasa, G., Nishanth, K., & Reshma, M. 2018. *Development and validation of HPLC method for determination of sugars in palm sap, palm syrup, sugarcane jaggery and palm jaggery*. International Food Research Journal, 25, 649–654
- Wahtini, S., Pristyaningrum H dan Evi W. 2021. *Coklat Hitam Menurunkan Nyeri Dismenore*. Biomedika. 13(1): 28-35.
- Wahyudi T. Pangabea dan Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Wulandari R, I Dwi dan NAA Andi. 2019. *Kajian Penggunaan Hidrokoloid Sebagai Emulsifier Pada Proses Pengolahan Cokelat*. Jurnal Industri Hasil Perkebunan Volume 14(1). Balai Besar Industri Hasil Perkebunan. Makassar.

- Xia, Q., Li, R., Zhao, S., Chen, W., Chen, H., Xin, B., Tang, M. (2011). *Chemical composition changes of post-harvest coconut inflorescence sap during natural fermentation*. African Journal of Biotechnology, 10, 14999–15005. 10.5897/AJB10.2602.
- Xiao, Z., Liao, X., & Guo, S 2017. *Analisis indeks kualitas sari tebu*. Journal of food quality, 2017, 1-6.
- Yuhernita dan Juniarti. 2011. *Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dari Ekstrak Metanol Daun Surian yang Berpotensi sebagai Antioksidan*. Makara, Sains. Vol. 15, No. 1, April 2011 : 48– 52.
- Yunita F. Assah, Ardi K. Makalalag. 2021. *Analisis Kadar Sukrosa, Glukosa dan Fruktosa pada Beberapa produk gula Aren*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol. 13 No. 1 juli 2021. ISSN No. 2614-4069.
- Yunita, F. A dan A Kurniawan. 2021. *Analisis Kadar Sukrosa, Glukosa dan Fruktosa Pada Beberapa Produk Gula Aren*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. Vol. 13 No. 1 juli 2021. ISSN No.2085-580X.
- Zogina, N.M. 2015. *Perbandingan antara Soy Powder dengan Susu Bubuk dan Konsentrasi Green Tea Terhadap Karakteristik Dark Chocolate*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Zuliana. 2016. *Pembuatan Gula Semut*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Volume 4 Nomor 1. Malang.

