

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E. O. 2016. *Chocolate Science and Technology: Second Edition. In Chocolate Science And Technology: Second Edition*. <https://doi.org/10.1002/9781118913758>.
- Andarwulan. 2011. Analisis Pangan Lanjut. Jakarta : Dian Rakyat.
- Anderson, D. 2005. *A Primer On Oils Processing Technology*, dalam: F. Shahidi (Ed.). *Oil And Fat Products: Processing Technologies*. Bailey's Industrial Oil and Fat Products. Sixth Edit.
- Ardianti, F. 2022. Pengaruh Penambahan Lesitin dari Minyak Jagung Sebagai Emulsifier Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori *Dark Chocolate*. Skripsi. Universitas Jambi: Jambi.
- Asmawit. 2012. Penelitian Substitusi Lemak Kakao dengan Lemak Kelapa Sawit dalam Pembuatan Cokelat Batang. *Biopropal Industri*, Vol. 3. No.
- Asriati, D.W., Wahyuni., St. Ramlah., Andi, N.A., dan Eky, Y. R. 2020. Karakteristik Kandungan Lemak dan Asam Lemak Cokelat Batang yang Terbuat dari Oleogel Minyak Nabati dan *Cocoa Butter Substitute (Cbs)* Komersil dengan Oleogator Lemak Kakao. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan.*, Vol. 15. N.
- Azhar, L. O. M. F. 2017. Pengaruh Asal Bahan Baku Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) dan Lama Koncing Terhadap Karakteristik Tekstur dan Sifat Sensori *Dark Chocolate*. Skripsi. Universitas Brawijaya : Malang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. Lemak Tengkawang Sebagai Bahan Baku. Standar Nasional Indonesia, Sni 2903.
- Bahari, A., dan Akoh, C. C. 2018. *Texture, Rheology and Fat Bloom Study Of Chocolates Made From Cocoa Butter Equivalent Synthesized From Illipe Butter and Palm Mid-Fraction*. Department Of Food Science And Technology, The Uni.
- Butarbutar, M. E. T. 2018. "Karakterisasi Polimorfisme Lemak Biji Tengkawang Layar (*Shoreamecistopteryx Ridley*)". Skripsi. Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia Bandung. Hal 21-26.
- Cahyani, R.W., Dan Andrian, F. 2014. Potensi Lemak Tengkawang Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Permen Coklat. *Journal Agricultural And Biological Sciences*, Hal. 94-98.
- Deliana., Bambang, S., dan Rini, Y. 2014. Analisa Karakteristik Fisik dan Sensorik Permen Cokelat dari Komposisi Bubuk Bungkil Kacang Tanah dan Variasi Konsentrasi Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 2. No. 1. Hal. 62-71.
- Destiana, I.D., dan Nurul, M. 2021. Teknologi Lemak Minyak. Polsub Press ; Jawa Barat.
- Dian, P. 2002. Pengaruh Penambahan Lemak Cokelat dan Lesitin Terhadap Sifat Organoleptik Cokelat Batang. Skripsi. Universitas Pasundan : Bandung.

- Fajri, M. A. F. 2015. Pola Pemanenan Buah Tengkawang (81–88).
- Fambayun, R. . (2014.). *Budidaya Tengkawang Untuk Kayu Pertukangan, Bahan Makanan dan Kerajinan*, Bogor: Ipb Press.
- Faridah, A., Kasmita, S.P., Yulastri, A., Yusuf, L. 2008. No Title. *Patiseri*, Jilid 3, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Ferdiansyah, R.-, Rachmaniar, R.-, & Herman, V. Y. 2019. Karakterisasi Kristalinitas Lemak Biji Tengkawang (*Shorea Stepanotera Ridley*) Menggunakan X-Ray Diffraction (Xrd), *Fourier Transform Infra Red* (Ftir) dan *Automatic Melting Point*. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Indonesia*, 8(2). <https://doi.org/10.58327/jstfi.v8i2.114>.
- Fernandes, V.A., A.J. Muller, and A. J. S. 2013. *Thermal Structure And Rheological Characteristics Of Dark Chocolate Wit Different Compositions*. *Journal Of Food Engineering*, 166: 97-10.
- Fransiskus, M. P. P. K., Sarungallo, R. S., & Bulo, L. 2018. Produksi Coklat Padat Dari Biji Kakao Daerah Sikka (Ntt) Menggunakan Alginat Sebagai Pengemulsi. *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (Smipt)*, 1(April), 53–57.
- Glicerina, V., Balestra, F., Dalla Rosa, M., Bergenstål, B., Tornberg, E., & Romani, S. 2014. *The Influence of Different Processing Stages on Particle Size, Microstructure, and Appearance of Dark Chocolate*. *Journal of Food Science*, 79(7), E1359-65. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.12508>.
- Gunstone FD. 2011. *Vegetable Oils in Food Technology: Composition, Properties and Uses, 2nd Edition*. Chichester, Blackwell Publishing Ltd. pp. 14–15.
- Gusti, R, E,P. Zulnely dan Evi, K. 2012. Sifat Fisika - Kimia Lemak Tengkawang dari Empat Jenis Pohon Induk. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. Vo. 30. No. 4. Hal. 254-260.
- Gusti, R, E, P. dan Zulnely. 2015. Karakteristik Lemak Hasil Ekstraksi Buah Tengkawang Asal Kalimantan Barat Menggunakan Dua Macam Pelarut. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. Vol. 33. No. 3. Hal. 175-180.
- Gusti, R. E. P., & Totok, K,W. 2016. Formulasi Lemak Tengkawang Sebagai Bahan Dasar Lipstik. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. Vol. 34. No. 4. Hal. 297-307.
- Halim, J. F. 2016. Implementasi Konsep *Addiction In Catchiness* Pada Perancangan Interior “Rumah Cokelat” Di Surabaya. *Intra*, 4(2), 339–351.
- Halim, H.S.A.A, Selamat, J., Mirhosseini, S.H., dan Hussain, N. 2019. *Sensory Preference and Bloom Stability of Chocolate Containing Cocoa Butter Substitute From Coconut Oil*. *Journal of The Saudi Society of Agricultural Sciences*. 18(4): 443-448.
- Hasibuan, H., & Kurniawan, R. 2022. Sifat Fisikokimia Dan Sensori Produk Cokelat dengan Penambahan Minyak Sawit Merah. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 17(1), 31. <https://doi.org/10.33104/jihp.v17i1.7629>.

- Hasrini, R. F., & Wardayanie, N. I. A. 2020. Perbandingan Karakteristik Fisikokimia Antara *Cocoa Butter Alternative* (Cba) Dengan Lemak Kakao Untuk Pengembangan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 22(3), 189. <https://doi.org/10.31153/Js.V22i3.838>.
- Hidayat, N., Darmawan, M. A., Intan, N., & Gozan, M. 2019. *Refining and Physicochemical Test of Tengawang Oil Shorea Stenoptera Origin Sintang District West Kalimantan*. *Iop Conference Series: Materials Science and Engineering*, 543(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899x/543/1/012011>.
- Huang, J., & Sathivel, S. 2010. *Purifying Salmon Oil Using Adsorption, Neutralization, And A Combined Neutralization And Adsorption Process*. In *Journal Of Food Engineering* (Vol. 96, Issue 1, Pp. 51–58). <https://doi.org/10.1016/J.Jfoodeng.2009.06.042>.
- Indarti, E. Normalina, A. dan Slamet, B. 2013. Kajian Pembuatan Cokelat Batang dengan Metode *Tempering* dan Tanpa *Tempering*. 2013. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 5. No. 1.
- Isyanti, M., Sudibyoy, A., Supriatna, D., & Suherman, H. 2015. 450520-None-Eb056dae. 32(1), 33–44.
- Junaidi, L., Agus, S., Tiurian, F. H., dan Dede, A. 2008. Pengaruh Perlakuan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Mutu Lemak Kakao. *Jurnal Of Agro-Based Industry*. ol. 25. No. 2. Hal. 24-34.
- Konar, N. 2013. *Influence Of Conching Temperature and Some Bulk Sweeteners On Physical And Rheological Properties Of Prebiotic Milk Chocolate Containing Inulin*. *Eur Food Res Technol*, Vol. 236.
- Kusumaningtyas, V.A., Sulaeman, A., dan Y. 2012. Potensi Lemak Biji Tengawang Terhadap Kandungan Mikroba Pangan pada Pembuatan Mie Basah. *Bionatura-Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati dan Fisik*, Vol. 14. N.
- Liona, A. V. 2020. Kajian Substitusi Lemak Kakao Dengan Minyak Kelapa Murni Dalam Pembuatan *Dark Chocolate*. Skripsi. Universitas Jambi : Jambi.
- Maharani, R., Puruwito, H., dan Asef, K. H. 2013. Panduan Identifikasi Jenis Pohon Tengawang. Balai Besar Penelitian Dipterokarpa, Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan, Departemen Kehutanan, Indonesia.
- Maharani, R., Andrian, F., dan Rini, P. 2016. *Comparison of Tengawang Fat Processing and Its Effect on Tengawang Fat Quality From Sahan and Nanga Yen Villages, West Kalimantan, Indonesia*. *AIP Conference Proceedings*. 1744, 020051, 1-5.
- Mayalibit, A. P., Sarungallo, Z. L., & Paiki, S. N. 2020. Pengaruh Proses Degumming Menggunakan Asam Sitrat Terhadap Kualitas Minyak Buah Merah (*Pandanus Conoideus Lamk*). *Agritechnology*, 2(1), 23. <https://doi.org/10.51310/Agritechnology.V2i1.25>.
- Meilano, A. R., Hartati, S., dan Margareta, N. C. 2017. Pengaruh Proses degumming dan Netralisasi Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Profil Asam Lemak Penyusun Minyak Biji Gambas (*Luffa acutangula Linn.*) *Chimica et Natura Acta*. Vol. 5. No. 2. Hal.

50-56.

- Misnawi. 2008. Karakteristik Campuran Lemak Kakao dan Stearin dalam Sistem Cokelat Susu. *Jurnal Pelita Perkebunan*, 24(90), 241–255.
- Misnawi dan Jinap, S. 2008. Citarasa, Tekstur, Dan Warna Cokelat dalam Buku Panduan Lengkap Kakao,. Penerbit: Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nizori, A., Adinda, V., Arzita, Lavlinesia, & Suseno, R. 2021. *Antioxidant Activity And Physico-Chemical of Dark Chocolate Made with Cocoa Butter Substitute (Cbs) from Virgin Coconut Oils*. *Proceedings Of The 3rd Green Development International Conference (Gdic 2020)*, 205(Gdic 2020), 120–124. <https://doi.org/10.2991/Aer.K.210825.022>.
- Nurhafisah, H. 2020. Pengaruh Penggunaan Nib Kakao Fermentasi Terhadap Sifat Fisikokimia Cokelat. *Jurnal Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 1(23): 129.
- Nurhasnawati, H. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng yang Digunakan Pedagang Gorengan Di Jl. A.W Sjahranie Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(1), 25. <https://doi.org/10.51352/Jim.V1i1.7>.
- Ode, L., Fajrul, M., Fibrianto, K., Widyotomo, S., Tenggara, S., & Sensori, K. 2018. Pengaruh Asal Biji Kakao dan Lama *Conching* Terhadap Karakteristik Sensori Cokelat Hitam Dengan Pendekatan *Discrete Time Intensity*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(1), 1–14.
- Oktariani, P. 2021. Pengaruh Substitusi Lemak Kakao dengan Lemak Tengkwang Terhadap Sifat Fisik dan Oerganoleptik *Dark Chocolate*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Jambi.
- Palma, H. 2017. Analisis Pengembangan Usaha Pengolahan Coklat di Chalodo Sibali Resoe Kecamatan Masamba Kabupaten Luwu Utara. 1–49.
- Praseptiangga, D., Nabila, Y., & Muhammad, D. R. A. 2018. Kajian Tingkat Penerimaan Panelis Pada *Dark Chocolate Bar* Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*). *Caraka Tani: Journal Of Sustainable Agriculture*, 33(1), 78–88. <https://doi.org/10.20961/Carakatani.V33i1.19582>.
- Prinastiti, I. 2022. Pengaruh Formulasi Lesitin dan Iota Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori *Dark Chocolate* Indira. 1–23.
- Puspita, D., Wulandari, T. S., Wahyu, F. D., & Rahardjo, M. 2019. Analisis Senyawa Bioaktif Dalam Minyak Sengkawang (*Shorea Sumatrana*) dengan Gc-Ms. *Teknologi Pangan dan Gizi*, 18(2), 64–73. <http://jurnal.wima.ac.id/index.php/jtpg/article/view/2153>.
- Rahmawati, F. 2016. Dengan Susu Bubuk dan Konsentrasi Kayu Manis (*Cinnamomum Burmani*) Terhadap Karakteristik *Dark Chocolate*. *Penelitian Tugas Akhir*, 1–16.
- Ramlah, S. 2016. Karakteristik Mutu Dan Citarasa Cokelat Kaya Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11(1), 23. <https://doi.org/10.33104/Jihp.V11i1.3553>.

- Ramlah, S., & Sampe Barra, A. L. 2018. Karakteristik dan Citarasa Cokelat Putih dari Lemak Kakao Non Deodorisasi dan Deodorisasi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 117. <https://Doi.Org/10.33104/Jihp.V13i2.4188>.
- Randa, R, A. Togar, F, M. dan Hanna, A. 2022. Identifikasi Morfologi Jenis Pohon Tengkawang (*Shorea spp.*) di Desa Mamek Kabupaten Landak. *Jurnal Lingkungan Hutan Tropis*. Vol. 1. No. 1. Hal. 53-58.
- Riska, ., & 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. <https://Doi.Org/10.26418/Jt.V8i2.31077>.
- Rosniati., Kalsum., Jamillah dan Khaerunnisa. 2021. Karakteristik Kimia, Mikrobiologi dan Sifat Organoleptik *Milk Chocolate* dari Biji Kakao Tanpa Fermentasi (*Unfermented*) dengan Penambahan *Crude* Stearin dan Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. Vo. 16. No. 2. Hal. 9-22.
- Sabarisman, I., & Purwaditya, A. K. 2020. Analisis Deskriptif dan Perilaku Konsumen *Bar Chocolate* Di Yogyakarta. *Jurnal Sains Dan Seni Its*, 8(2), 10–12. <https://Doi.Org/10.12962/J23373520.V8i2.49946>.
- Satiawihardja, B. 1993. Studi Pembuatan Mentega Cokelat Tiruan dari Minyak Sawit dengan Proses Interesterifikasi Enzimatis. Ipb (*Bogor Agricultural University*).
- Silva, Thais Lomonaco Teodoro da; Grimaldi, Renato; Gonçalves, Lireny Aparecida Guaraldo (2017). *Temperature, time and fat composition effect on fat bloom formation in dark chocolate*. *Food Structure*, (), S2213329116300776–. doi:10.1016/j.foostr.2017.06.006.
- Sutrisno, A. D., Ikrawan, Y., & Permatasari, N. 2018. Karakteristik Cokelat *FILLING* Kacang Mete Yang. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 91–101.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. *Cokelat dan Produk- Produk Cokelat*. 2014.
- Tarigan, E. Juniaty, T.,Tajul I., dan Dibyo, P. 2016. Susbstitusi Lemak Kakao dengan Minyak dari Inti Kelapa Sawit dan Kelapa Terhidrogenasi untuk Produk Cokelat Susu. *Jurnal Littri*. Vol. 22. No. 4. Hal. 167-175.
- Wahyuni, S., & Syukri, M. 2020. Analisis Organoleptik Dan Nilai Gizi Mie Subtitusi Uwi Ungu (*Dioscorea Alata L.*) *Organoleptic Analysis and Nutritional Value Of Purple Yam (Dioscorea Alata L.) Substituted Noodles*. In *Indonesian Journal Of Agricultural and Food Research* Suharman, Dkk (Vol. 2, Issue 1). <https://Journal.Uniga.Ac.Id/Index.Php/Ijafor>.
- Warnida,H., Yullia Sukawaty, F. W. A. 2020. Perbandingan Fisik Formula Lipstik dengan Basis Lemak Tengkawang (*Illipe Butter*) dan Lemak. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 6(1), 103–109.
- Wicakcono, R. D. 2019. Manajemen Risiko Pemasaran Produk Cokelat Menggunakan Metode *Fuzzy Failure Mode And Effect Analysis (Fuzzy Fmea)* dan *Analytical Hierarchy Process (Ahp)* (Studi Kasus Di PT. Kampung Coklat Blitar, Jawa Timur). Skripsi. Universitas Brawijaya: Malang.
- Widiantara, T. 2004. Peningkatan Karakteristik Produk Cokelat Olahan dengan

Fortifikasi Inulin dan *Soy Powder*. Tesis. Unpas, Bandung.

Wijanarti, S., Annie, M, R., dan Ratih, H. 2018. Pengaruh Lama Penyagraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*. Vol. 2. No. 2. Hal. 212-222.

Wiyono, B. 1989. Ekstraksi Lemak Dari Biji Tengawang Tungkul (*Shorea stenoptera burck*) dengan Beberapa pelarut Organik. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. Vol. 6. No. 2. Hal. 121-124.

Zakaria, R. 2023. Pengaruh Metode Ekstraksi *Wet Rendering* Biji Tengawang Terhadap Rendemen dan Mutu Lemak Tengawang (*Shorea macrantha*). Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Jambi.

Zubaidah, S. 2000. Inkorporasi Asam Stearat Dalam Minyak Sawit Dengan Reaksi Interesterifikasi Enzimatis Untuk Pembuatan *Cocoa Butter Equivalent*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor : Bogor.