

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, H. H. (2012). Penentuan Bilangan Iod dan Titik Leleh Berdasarkan Kandungan Lemak Padat Minyak Sawit dan Minyak Inti Sawit. *Jurnal Standarisasi*, 15(1), 47–57.
- Albertini, B., Schouben, A., Guarnaccia, D., Pinneli, F., Della Vecchia, M., Ricci, M., Di Renzo, G, C. dan, & Blasi, P. (2015). Effect of fermentation and drying on cocoa polyphenol. *Journal Agriculture Food Chemistry*, 63(45), 9948–9953.
- Ananda, B. P. (2022). *Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Biji Kakao (Theobroma cacao L) terhadap Streptococcus mutans*. Universitas Dr. Soebandi.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Dian, H. (2018). Pengelolaan Data Analisis Pangan. *Pang4411/Modul 1*, 1.1-1.39.
- Apriliyanti, T. (2010). *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ariyanti, M. (2017). Karakteristik Mutu Biji Kakao (*Theobroma cacao* L) dengan Perlakuan Waktu Fermentasi Berdasar SNI 2323-2008. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 12(1), 34.
- Asmawit. (2012). Penelitian substitusi lemak kakao dengan lemak kelapa sawit dalam pembuatan coklat batang. *Biopropal Industri*, 3(1), 17–21.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC Internasional* (18th editi). AOAC Internasional.
- Atmaja, M. I. P., Haryadi, & Supriyanto. (2016). Peningkatan Kualitas Biji Kakao Non Fermentasi Melalui Perlakuan Pendahuluan Sebelum Inkubasi. *Jurnal TIDP*, 3(1), 11–20.
- Attahmid, N. F. U., & Hidayat, M. Y. (2020). Aktivitas Antioxidant , Polifenol Dan Evaluasi Sensori Cokelat Oles Fortifikasi. *Agrokompleks*, 20(2). <https://doi.org/10.51978/japp.v20i2.216>
- Budiyanto, Silsila, D., Efendi, Z., & Janika, R. (2010). Perubahan Kandungan β -Karoten , Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Minyak Sawit Merah Selama Pemanasan. *Agritech*, 30(2), 75–79.
- David, J., & Tommy, H. (2011). The Effect of Cocoa Beans Fermentation on Processed Chocolate. *Balai Pengkajian Dan Teknologi Pertanian Kalimantan Barat Jalan Budi Utomo No. 45 Siantan Pontianak 78241*, Vol. 02, N, 20–26.
- Direktorat Jendral Perkebunan. (2022). *Statistik Perkebunan Unggulan Nasional* (D. Gartina (ed.)). Sekretariat Direktorat Jendral Perkebunan.
- El-hadad, N. N. M., Youssef, M. M., El-aal, M. H. A., & Abou-gharbia, H. H. (2011). Utilisation of red palm olein in formulating functional chocolate spread. *Food Chemistry*, 124, 285–290. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.06.034>
- Fitri, R., Ima, N., & Wardayanie, A. (2020). Perbandingan Karakteristik Fisikokimia antara Cocoa Butter Alternative (CBA) dengan Lemak Kakao untuk Pengembangan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standarisasi*, 22(3), 189–198.
- Fitriani, N., Attahmid, U., Saputra, D., & Yusuf, M. (2020). Aktivitas Antioxidant, Polifenol Dan Evaluasi Sensori Cokelat Oles Fortifikasi Red Palm Olein Dari Biji

- Kakao Pilihan Klon Sulawesi Barat Antioxidant. *Agrokompleks*, 20(2), 19–27.
- Hasibuan, H. A. (2015). Kombinasi roll dan ball mill refiner pada proses conching dalam pembuatan coklat berbahan cocoa butter substitute production of cocoa butter substitute based chocolate using combination roll and ball mill refiner in conching process. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 25(3), 198–204.
- Hasibuan, H. A., Hardika, A. P., & Hendrawan, W. (2022). Pengaruh Penggunaan Campuran Minyak Sawit dan Olein Sawit terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Selai Cokelat. *Jurnal Penelitian Kelapa Sawit*, 30(2), 59–70.
- Hasibuan, H. A., & Ijah. (2018). Peningkatan Kesukaan Minyak Sawit Merah dengan Penambahan Minyak Nabati atau Flavor dan Stabilitasnya dalam Penggorengan Berulang. *Jurnal Pengolahan Kelapa Sawit*, 26(1), 1–9.
- Hasibuan, H. A., & Kurniawan, R. (2022). Sifat fisikokimia dan sensori produk coklat dengan penambahan minyak sawit merah. *Industri Hasil Perkebunan*, 17(1), 31–40.
- Herdhiansyah, D., Muhamad, A., & Pangerang, R. (2022). Kajian Proses Pengolahan Cokelat batangan (Chocolate Bar) di PT XYZ di Kota Kendari Sulawesi Tenggara. *Agritech*, XXIV(1), 28–34.
- Ikrawan, Y., Arief, D. Z., & Lirayani, E. (2018). Korelasi Konsentrasi Cocoa Butter Substitutue Terhadap Karakteristik White Chocolate Diperkaya Black Tea Powder (Camellia sinensis). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3), 205–214.
- Indarti, E., Arpi, N., Studi, P., Hasil, T., Pertanian, F., Kuala, U. S., Studi, P., Teknologi, I., & Pertanian, F. T. (2013). Kajian Pembuatan Cokelat batang dengan Metode Tempering dan Tanpa Tempering. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, vol.5(1), 1–6.
- Isyanti, M., Sudiby, A., Supriatna, D., & Suherman, H. (2015). *Use of Various Cocoa Butter Substitute (CBS) Hydrogenated in Making Chocolate Bar Mirna*. 32(1), 33–44.
- Kawiji, Atmaka, W., & Oktaviana, P. R. (2011). Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb) pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarutan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, IV(1), 32–40.
- Kumar, P. K. K., T, J., & A. G. G, K. (2016). Physicochemical Characteristics of Phytonutrient Retained Red Palm Olein and Butter-fat Blends and its Utilization for Formulating Chocolate Spread. *J Food Sci Technol*, 53(7 : 30603072).
- Kusnandar, F. (2010). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat.
- Manzocco, L., Calligaris, S., Camerin., Pizzale, L., & Nicoli, M. C. (2014). Prediction of Firmness and Physical Stability of Low-fat Chocolate Spreads. *Journal of Food Engineering*, 126, 120–125.
- Marliyati, S. A., Rimbawan, & Harianti, R. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Minyak Sawit Merah. *Journal of Indonesian Community Nutrition*, 10(1), 83–94.
- Muchtar, H., & Diza, Y. H. (2011). The Effect of Crude Palm Oil Stearin Addition to the Stability of Dark Chocolate. *Jurnal Litbang Industri*, 1(1), 1.
- Mulato, S., Widoyoto, S., & Soekarno, S. (2014). Cokelat dan Kesehatan. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 23(2).
- Nabila, Y. (2017). *Perbandingan Susu Skim dengan Tepung Kedelai dan Konsentrasi*

- Cocoa Butter Substitusi terhadap Karakteristik White Chocolate*. Universitas Pasundan.
- Najah, S. (2021). *Formulasi Cocoa Butter Replacer dari Minyak Sawit Merah pada Produk Cokelat Merah dan Karakteristiknya*. Universitas Gadjah Mada.
- Nathania, A. N. (2016). *Pengaruh Perbandingan Lemak Kakao dengan Santan dan Konsentrasi Lesitin Terhadap Karakteristik Dark Chocolate*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Negara, J. ., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis , serta Sensori (Rasa , Warna , Tekstur , Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 04(2).
- Nidia, A. (2016). *Pengaruh Perbandingan Lemak Kakao dengan Santan dan Konsentrasi Lesitin terhadap Karakteristik Dark Chocolate*. Universitas Pasundan Bandung.
- Nurhayati, L., Wardoyo, S. E., & Rosita, R. (2017). Persentase Total Aktivitas Antioksidan Dark Chocolate Dan Milk Chocolate Secara Spektrofotometri. *Jurnal Sains Natural*, 2(1), 70. <https://doi.org/10.31938/jsn.v2i1.36>
- Oktariani, P. (2021). *Pengaruh Substitusi Lemak Kakao dengan Lemak Tengkawang Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Dark Chocolate*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.
- Praseptiangga, D., Nabila, Y., Rahadian, D., & Muhammad, A. (2018). Kajian Tingkat Penerimaan Panelis pada Dark Chocolate Bar dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Journal of Sustainable Agriculture*, 2570(1), 78–88.
- Puspita, S., Eksi, U., Yhulia, P., & Maryanto. (2015). *Karakteristik Kimia-Sensori dan Stabilitas Polifenol Minuman Cokelat-rempah*. 09(01), 54–66.
- Putra, A. (2013). *Pembuatan White Chocolate dengan Variasi CBS (cocoa butter substitute) dan Perbandingan Gula dengan Susu full cream*. Institut Pertanian stiper Yogyakarta.
- Rahmawati, F. (2016). Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Susu Bubuk dan Konsentrasi Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*) Terhadap Karakteristik Dark Chocolate. *Penelitian Tugas Akhir*, 8–16.
- Rahmi, H. (2017). Aktivitas Antioksi dari Berbagai Buah-buahan. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34–38.
- Ramlah, S. (2016). Karakteristik Mutu dan Cita Rasa Cokelat Kaya Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11(1), 23–32.
- Rivaldy, Zainal, & Bilang, M. (2014). Studi Karakteristik Cokelat Batang Substitusi Lemak Kakao dengan Minyak Ikan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*.
- Robiyansyah, Zuidar, A. S., & Hidayati, S. (2017). *Pemamfaatan Minyak Sawit Merah Dalam Pembuatan Kacang Kaya Beta Karoten*. 22(1), 11–20.
- Setyaningsih, D., Anton, A., & Aya, P. . (2010). *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Simamora, D., & Rossi, E. (2017). Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Fakultas Pertanian*, 4(2), 1–14.
- Standar Nasional Indonesia. (2009). *Kakao massa (3749:2009)*. Badan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.

- Subandrio, Nasori, S., Astuti, & Manulu, P, L. (2018). Aplikasi Proses Tempering Untuk Optimasi Titik Leleh. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 28, 28(3), 262–268. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.3.262>
- Sumarna, D., & Mulawarman, U. (2019). Studi Metode Pengolahan Minyak Sawit Merah (Red Palm Oil) dari Crude Palm Oil (CPO). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, August.
- Sutrisno, A. D. (2018). Karakteristik Cokelat Filling Kacang Mete Yang Dipengaruhi Jenis Dan Jumlah Lemak Nabati. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 91.
- Tan, C. H., Lee, C. J., Tan, S. N., Poon, D. T. S., Chong, C. Y. E., & Pui, L. P. (2017).). Red Palm Oil: A Review on Processing, Health Benefits and Its Application in Food. *In Journal of Oleo Science*, 70(9), 1201–1210.
- Tan, C. H., Lee, C. J., Tan, S. N., Tik, D., Poon, S., Yi, C., Chong, E., & Pui, L. P. (2021). Red Palm Oil: A Review on Processing , Health Benefits and Its Application in Red Palm Oil: A Review on Processing , Health Benefits and Its Application in Food. *Journal of Oleo Science*, 10(august).
- Tarigan, BR, E., Towaha, J., Iflah, T., & Pranowo, D. (2016). Substitusi Lemak Kakao dengan Minyak dari Inti Kelapa Sawit dan Kelapa terhidrogenasi untuk Produk Cokelat Susu (Substitution of Cocoa Butter with Hydrogenated Oil From Palm Kernel and Coconut for Milk Chocolate Product). *Jurnal Littri* 22(4), 22(4), 32–33.
- Tarigan, E., Towaha, J., Iflah, T., & Pranowo, D. (2016). Substitusi Lemak Kakao dengan Minyak dari Inti Kelapa Sawit dan Kelapa Terhidrogenasi untuk Produk Cokelat Susu. *Jurnal Littri*, 22(4), Hal 167-175.
- Tkw, N., Cx, L., Jp, K., & Yl, C. (2012). *Use of Red Palm Oil in Local Snacks Can Increase Intake of Provitamin A Carotenoids in Young Aborigines Children : 2002.*
- Utomo, R. C., Sani, E. Y., & Haryati, S. (2020). Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Timun Krai (Curcumis sp). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(1), 1–4.
- Wahyuni, R. (2012). Pemamfaatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dalam Pembuatan Jenang dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), hal 71-92.
- Wallert, M., Schmölz, L., Galli, F., Birringer, M., & Lorkowski, S. (2014). Regulatory metabolites of vitamin E and their putative relevance for atherogenesis Redox Biology Regulatory metabolites of vitamin E and their putative relevance for atherogenesis. *Redox Biology*, 2(February), 495–503.
- Wilbur, L. (2013). *The Effects of Color on Food Preference* (Issue April). University of Utah.
- Wirawan, S. (2014). *Penambahan Kayu Manis (Cinnamomum burmanii) sebagai Sumber Antioksidan : Pengaruhnya terhadap Karakteristik Molekuler Protein Adonan Tepung Terigu, Karakteristik Fisik dan Aktivitas Antioksidan Roti Manis.* Universitas Katolik Soegijapranata.
- Yuhernita, & Juniarti. (2011). Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dari Ekstrak Metanol Daun Surian yang Berpotensi sebagai Antioksidan. *Makara Sains*, 15(1), 48–52.
- Zhafirah, N. U. R. A. (2020). *Produksi Kakao (Theobroma cacao L.) dibawah Jenis Pohon Penaung Berbeda di Kabupaten Polewali, Sulawesi Barat.* Universitas Hassanuddin.