

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, D. A., Elisabeth., Suharyanto dan Rubiyo. (2006). Pengaruh Fermentasi Biji Kakao Terhadap Mutu Produk Olahan Setengah Jadi Cokelat. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Bali.
- Adiyanti, M.G.& Julia, M. (2006). Pengaruh Konseling Gizi Individu Terhadap Pengetahuan Gizi Ibu Dan Perbaikan Status Gizi Balita Gizi Buruk Yang Mendapatkan PMT Pemulihan Di Kota Sorong Irian Jaya Barat. *Sains Kesehatan*, Volume 19 No.2, April 2006 : 154-165.
- Afoakwa, E.O., A. Peterson, F. Mark, and A. Ryan. (2009). *Matrix effects on flavour volatile release in dark chocolate varying in particle size*[AOAC]. Association of Official Analytical Chemistry International. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL*. *Aoac*, February.
- Anna Marliyati, S., Harianti, R., Studi Kesehatan Masyarakat, P., & Tinggi Ilmu Kesehatan Al Insyirah Pekanbaru, S. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Fungsional Minyak Sawit Merah Physicochemical and Functional Characteristics of Red Palm Oil. *JGMI: The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 10(1), 2021.
- Albrecht, J.A., Carol J.S., & Marilyn S. (2010). *Chocolate – A Functional Food Department of Agriculture*. University of Nebraska. United States
- AOAC. Association of Official Analytical Chemistry International. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL*. *Aoac*, February.
- Arsyad, Muhammad, et all. (2021). Keterkaitan Peran Antar Lembaga Dalam pembangunan Pertaniandi Wilayah Perbatasan Indonesia. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. Vol. 28,No. 1April(2021), 1 -16. Universitas Hasanuddin
- Atkinson C, B Mary, F Christine, M Christine. (2010). *The Chocolate and Coffe Bible*. *E-book*. Hermes House/Anness Publishing Ltd. London.
- 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>
- Bonni TY & Choo YM. (2000). *Valuable minor constituents of commercial red palm olein: carotenoids, vitamin E, ubiquinones and sterols*. *JOi/PalmResarch*.12: 14-24.
- Buckle, K. e. (2010). *Food Science*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UIPress)18 Tahun 2012 Tentang Pangan 18(9) 1689-1699.
- 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.
- Buscato, M. H. M., Hara, L. M., Bonomi, É. C., Calligaris, G. de A., 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, 390–396. <https://doi.org/10.1016/J.FOODCHEM.2018.02.127>
- Cahyadi,W. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Deny Sumarna1, 2,*, Lauren Sodias Wake1, Hadi Suprpto1, 2, & 1)Jurusan. (2017). Studi karakteristik minyak sawit merah dari pengolahan konvensional CPO (*Crude Palm Oil*). *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman* 20, 12(February (2)), 35–

- 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.
- De Man, M. J. (1999). *Principles of Food Chemistry*. 3rd Edition. Aspen Publishers. Gaithersburg.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2018). *Statistik Perkebunan Indonesia 2017-2019 Kakao*. Jakarta: Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Dhonsi, D and A. G. F. Stapley. (2006). *The Effect Of Shear Rate, Temperature, Sugar and Emulsifier On The Tempering Of Cacao Butter*. *Journal Of Food Engineering*. 77(4): 936-942.
- 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.
- Goutara dan S. Wijandi. (1975). *Dasar Pengolahan Gula*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian IPB, Bogor.
- 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>
- 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*, 5(1), 1–6. file:///C:/Users/MY_COMPUTER/Downloads/996-1916-1-SM
- Kataren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia:Salemba.
- Kusuma, Yulianto Tri C., Sony Suwasono dan Sih Yuwanti. (2013). Pemanfaatan Biji Kakao Inferior Campuran Sebagai Sumber Antioksidan dan Antibakteri. *Berkala Ilmiah Pertanian*. 1(2): 33-37.
- Latif, R. (2013). *Chocolate/cocoa and Human Health: A Review*. *Netherlands Journal of Medicine*. 71 (2), 63-68.
- Manzocco, L., Calligaris, S., Camerin, M., Pizzale, L., and 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.
- Marzuki, E. (2012). *Sistem Inovasi Daerah (SIDa) Sumatera Selatan*. Badan Litbang dan Inovasi Daerah Provinsi Sumatera Selatan, PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Mba, O. I., Dumont, M., and Ngadi, M.(2015). *Palm oil: Processing, Characterization and Utilization in the Food Industry – A Review*. *Food Bioscience*. 10: 26-41.
- Minifie W dan Belnard. (1989). *Chocolate, Cocoa And Confectinery Sains Technology*. An Aspen Publication. London.

- Mulato, S., Widyotomo, S. (2008). Teknologi Fermentasi dan Diversifikasi Pulpa Kakao Menjadi Produk yang Bermutu dan Bernilai Tambah. *Jurnal Penelitian Kopi dan Kakao*
- Mulato, S dan Edy Suharyanto. (2011). Kakao, Cokelat dan Kesehatan. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- O'Brien, Richard D. (2009). *Fat and Oils: Formulating and Processing For Applications: 3rd Ed.* CRC Press.
- Pignitter, M., Hernler, N., Zaunshim, M., Kienesberger, J., Samoza, M. M., Kraemer, K., and Somoza, V. (2016). *Evaluation of Palm Oil as A Suitable Vegetable Oil for Vitamin A Fortification Programs.* . Pignitter, M., Hernler, N., Zaunshim, M., Kienesberger, J., Samoza, M. M., Kraemer, K., and Somoza, V. 2016. *Evaluation of Palm Oil as A Suitable Vegetable Oil for Vitamin A Fortification Programs.*
- Prasetya A. (2009). Komponen Pembentuk Rasa Asam pada cokelat. <http://4armita.wordpress.com>. Diakses: 21 Juli 20
- Rahmi, H. (2017). Aktivitas Antioksidasi dari Berbagai Buah-buahan. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34–38.
- Ramlah, S., & Yumas, M. (2017). Pengaruh formulasi dan asal biji kakao fermentasi terhadap mutu dan citarasa dark chocolate. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 12(1), 58–75.
- Rohmah ES, Y Ikrawan, dan E Sutrisno. (2017). Kajian Karakteristik Dark Chocolate dengan Penambahan Black Powder (*Camellia sinensis* L.) dan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana bertonii*). *Jurnal IRS. Fakultas Teknik, Teknik Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.*
- Setyaningsih D, Anton A dan Maya P.S. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Siregar, Tumpal H.S., Slamet Riyadi dan Laeli Nuraeni. (2014). *Budidaya Cokelat Jakarta: Penebar Swadaya.*
- Sufi, Susanti. (2000). *Kreasi Coklat Seri Home Industri.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Spillane, J. (1995). Komoditi Kakao, Peranannya dalam Perekonomian Indonesia. Konisius. Yogyakarta.
- Strotz, T.A., and A.G. Maragoni. (2011). *Heat resistant chocolate. Trend in Journal of Food Science and Technology.* 22: 201-214.
- Tan, C. H., Lee, C. J., Tan, S. N., Tik, D., Poon, S., Yi, C., Chong, E., & Pui, L. P. (2021). Minyak sawit merah : A Review On Processing , Health Benefits And Its Application In Minyak sawit merah : A Review On P rocessing , Health Benefits And Its Application In Food. *Journal Of Oleo Science*, 10(August). <https://doi.org/10.5650/Jos.Ess21108>
- Qureshi, A. A., Khan, D.A., Mushtaq, S., Ye, S. Q., Xiong, M., and Qureshi, N. (2018). *δ-Tocotrienol Feeding Modulates of EIF2, mTOR, Protein Ubiquitination through Multiple-Signaling Pathways in Chronic Hepatitis C Patients. Lipids in Health and Disease*
- Wahyudi, T., T.R, Pangabea., dan Pujiyanto. (2008). *Panduan Lengkap Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir.* Penebar Swadaya. Jakarta.

Wahtini, S., Fristyaningrum H dan Evi W. (2021). Coklat Hitam Menurunkan Nyeri Dismenore. *Biomedika*. 13(1): 28-35.

Yuhernita, & Juniarti. (2011). Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dari Ekstrak Metanol Daun Surian yang Berpotensi sebagai Antioksidan. *Makara Sains*, 15(1), 48-52