

## DAFTAR PUSTAKA

- Albertini, B., Schobbrn, A., Guanaccia, F., Inrlli, M.D., Vechia, M. Ricci, G.C., Renzo, D dan Blasi, P. 2015. *Effect of Fermentation and Drying on Cocoa Polyphenols*. *Agric Food Chem Journal*. 63(45): P 9948 9953.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. DIAN Rakyat. Jakarta.
- Andriana M, Hastuti. *Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus* [Skripsi]. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ansyarif, A. R. 2018. *Kajian Sifat Fisikokimia Madu Hutan (Apis dorsata) dari Daerah Maros, pangkep dan Gowa Sulawesi Selatan*. Skripsi. Universitas Alauddin Makassar. Makassar.
- Asera, F.U. 2018. *Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Velve Pepaya (Carica Papaya L.)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM RI). 2017. *Modul Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Madu*. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Statistik Kakao Indonesia Indonesian Cocoa Statistics*. Jakarta. Badan Pusat Statistik/Bps-Statistics Indonesia Brown, A.C. 2010. *Understanding Food: Principles and Preparation (Fourth Ed)*. Belmont: Cengage Learning.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. SNI 7934-2014. *Cokelat dan Produk-produk Cokelat*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional (BSN).
- BSN, 2004. *Standar Nasional Indonesia SNI 01-3545-2004. Madu*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional (BSN).
- 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 Chem*. 256, 390-393.
- Cahyadi, S. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Cetakan Pertama. Pt. Bumi Aksara. Jakaerta.
- Darmadji P, Supriyanto, dan Lada Y, G. 2014. *Pengaruh Perendaman Biji Kakao Kering dan Bahan Alat Sangrai Terhadap Sifat Fisik dan Profil Senyawa*

*Volatil Kakao Sangrai Serta Sifat Sensoris Cokelat Batang Yang Dihasilkan. Jurnal Agritech. Vol 34 No 4. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.*

- Darmawan, M., Peranginangin, R., Syarief, R., Kusumaningrum, I. dan Fransiska, D. 2014. *Pengaruh Penambahan Karaginan Untuk Formulasi Tepung Puding Instant. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.9 (1): 83–95.*
- Darmoyuwono, W. 2006. *Gaya Hidup Sehat Dengan Virgin Coconut Oil. Pt. Indeks Kelompok Gramedia. Jakarta.*
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta. Page 2.*
- Emilda. 2018. *Efek Senyawa Bioaktif Kayu Manis Cinnamomum Burmanii Terhadap Diabetes Melitus: Kajian Pustaka. Jurnal Fitofarmaka Indonesia, Vol.5 No.1.*
- Handayani. T.H., Budiman, M.A., Amalia, R.L., Pribadi, A., Elfirta, R.R., dan Ferdian, P.R. 2022. *Aktivitas Antioksidan, Total Fenolik, dan Total Flavonoid Madu Apis Mellifera dari Hutan Akasia (Accacia Crassicarpa) Riau, Indonesia dengan Beberapa Perlakuan Pengeringan. Jurnal Biologi Indonesia 18(2): 231-243.*
- Hellyer, J. (2004). *Quality Testing with Instrumental Texture Analysis in Food.*
- Ikrawan, Yusef, Hasnelly., S, Dindin. 2017. *Sifat Fungsional Dark Chocolate Yang Bergula Rendah Kalori Dengan Penambahan Green Tea dan Soy Powder. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (Patpi) Bandar Lampung, 10-11 Oktober 2017.*
- Indarti, E., Arpi, N., Widayat, H.P and Anhar, A. 2013. *Appearance, Texture and 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.*
- Jaya, F., Purwadi., dan Widodo, W. N. (2017). *Penambahan Madu Pada Minuman Whey Kefir Ditinjau Dari Mutu Organoleptik, Warna dan Kekeruhan. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 12(1), 16-21.*
- K. Ratnayani, N. M. Dwi Adhi S., Dan Ig. A. M. A. S. Gitadewi. 2008. *Penentuan Kadar Glukosa dan Fruktosa Pada Madu Randu dan Madu Kelengkeng Dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. Jurnal Kimia 2 (2), Julin 2008: 77-86.*

- Karmawati, E., Z. Mahmud., M. Syakir., S.J.Munarso., I.K Ardana dan Rubiyo. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kakao*. Bogor.
- Kelishadi, Rmd. 2005. *Cacao to Cocoa to Chocolate: Healthy Food?* Arya Journal Vol. 1., Issue 1: 28 –34.78 -481.
- Kementerian Kesehatan Ri. (2014). *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak.
- Kemp., E., Hollowood, T., dan Hort, J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley-Blackwell, United Kingdom.
- Kim S S, Kim S Y, Kim Dw, Shin S G dan Chang K S. 1999. *Moisture Sorption Characteristics of Composite Foods Filled with Chocolate*. Journal of Food Science Institute of Food Technologists, 64 (20): 300-302.
- Kusuma, Y.T.C., Suwasono.S dan Yuwanti, S. 2013. *Pemanfaatan Biji Kakao Inferior Campuran Sebagai Sumber Antioksidan dan Antibakteri*. Berkala Ilmiah Pertanian 1(2): 33-37.
- Kusumaningrum, F.D. 2019. Pengaruh Warna Cangkir Terhadap Persepsi Cita Rasa Minuman Kopi Pada Mahasiswa Angkatan 2018 Fakultas Psikologi Universitas Islam Sultan Agung Semarang. Undergraduate Thesis. Universitas Islam Sultan Agung.
- 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.
- Lazuardi, I. 2022. *Pengaruh Gula Alkohol Sebagai Pengganti Gula Terhadap Kualitas Coklat*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata.
- Martono, B. 2016. *Karakteristik Morfologi dan Kegiatan Plasma Nutfah Tanaman Kakao*. Sukabumi: Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar.
- Matz, S.A. 1992. *Bakery Technology and Engineering*. Third Edition. VanNostrand Reinhold, New York.
- Minifie, B. 1989. *Chocolate, Cocoa and Confectionary*, Third Ed. New York.
- Minifie, B. 1999. *Chocolate, Cocoa and Confectionery, Science and Technology*. Avi. Westport Connecticut.
- Misnawi., (2008), *Karakteristik Campuran Lemak Kakao dan Stearin Dalam Sistem Cokelat Susu*, Jurnal Pelita Perkebunan, 24(3), 241-255.
- Nazaruddin, R., Seng, L., Hassan, O dan Said, M. 2006. *Effect of Pulp Preconditioning on The Content of Polyphenols in Cocoa Beans*

(*Theobroma Cacao*) During Fermentation. *Industrial Crops and Products*. 24 (1): 87 – 94.

- Nogueira, Lde, P.Knibel, M.P, Torres. M. R, Sanjuliani.A.F.2012.Consumption of High-Polyphenol Dark Chocolate Improves Endothelial Function Inindividuals With Stage 1 Hypertensionand Excess Body Weight. *Internasional Journal of Hypertension*. 2012(10) :1-9.
- Nur, Z. 2012.Studi Pembuatan Permen Cokelat (Chocolate Candy) Berbasisgula Berkalori Rendah. Unhas. Makasar. Hlm 4-24.
- Nuraeni, L., S. Riyadi, H. S. T. Siregar. 2003. *Budidaya Pengolahan dan Pemasaran Cokelat*. Pt Penebar Swadaya. Jakarta.
- 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.
- Parwata O.A.K., Ratnayani K.A.A., dan Listya, A. 2010. *Aktivitas Antiradikal Bebas Serta Kadar Beta Karoten Pada Madu Randu (Ceiba Petandra) dan Madu Kelengkeng (Nepheillum Longata L)*. *Jurnal Kimia* 4 (1): 54-62.
- Parwata, I M. Oka Adi., K. Ratnayani, dan Ana Listya. 2010. *Aktivitas Antiradikal Bebas Serta Kadar Beta Karoten Pada Madu Randu (Ceiba Pentandra) Dan Madu Kelengkeng (Nepheillum Longata L)*. *Jurnal Kimia* 4 (1), Januari 2010: 54-62.
- Ramlah, S., dan Yumas, M., 2017. *Pengaruh Formulasi dan Asal Biji Kakao Fermentasi Terhadap Mutu dan Citarasa Dark Chocolate*. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* Vol. 12 No. 1 Juni 2017: 58-75.
- Rivaldy., Zainal dan Bilang M. 2014. *Studi Karakteristik Cokelat Batang Substitusi Lemak Kakao Dengan Minyak Ikan*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hassanuddin, Makassar*.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan. Universitas Sumatera Utara.
- Sapriyanti, R., E. Nurhartadi dan Ishartani, D. 2014. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velva Tomat (Lycopersicum Esculentum Mill) dengan Pemanis Madu*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 7(1): 59-69.
- Sewet, A. 2004. *Optimasi Kondisi Penyangraian Untuk Menghasilkan Bubukkakao (Theobroma Cacaol.) Dengan Sifat Fisik, Kimia, Danorganoleptik Terbaik*. Ipb. Bogor.

- Silaen, N. R., dan Ginting, S. 2019. Pengaruh Penambahan Madu pada Pembuatan Permen Jelly Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 2 (2): 68–77.
- Sinaga A.S. 2019. Segmentasi Ruang Warna L\*a\*b\*. *Jurnal Mantik Penusa*. 3(1): 43-46.
- Siregar, Tmpal H.S., Slamet R dan Laeli N, 1994. *Budidaya, Pengolahan dan Pemasaran Coklat*. Penebar Swadaya Jakarta.
- Somaatmadja, D. 1985. Rempah-Rempah Indonesia. Pusat Penelitian dan Pengembangan Industri. Bogor.
- Spillane, J. 1995. Komoditi Kakao dan Peranan Dalam Perekonomian Indonesia, Kanisius, Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia 7934:2014. 2014. *Cokelat dan Produk-Produk Cokelat*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Stone H. dan L. Joel, 2004. *Sensory Evaluation Practices, Edisi Ketiga*. Elsevier. Academic Press. California.
- Suardi, M., Nasrul, R dan Rahman, A. 2007. *Pengaruh Virgin Coconut Oil (Vco) Terhadap Liberasi Salep Kalium Iodida*. Universitas Andalas. Padang.
- Sukha, D.A., 2003, Primary Processing of High Quality Trinidad And Tolago Cocoa Beans Target Problems, Options, Proc.Of: Seminar/Exhibition on The Revitalisation of the Trinidad and Tobago Cocoa Industry, Targets, Problems and Options. The Association of Professional Agricultural Scientists of Trinidad And Tobago (Apastt) Faculty of Science and Agriculture, The University of The West Indies, 20stsep. 2003 :27-31.
- Susanti. 2012. *Studi Pembuatan Dark Chocolate dengan Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale) Sebagai Bahan Pengisi*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Suseno, T.I.P., N. Fibria dan Kusumawati, N. 2008. *Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 7 (1).
- Syamsu, N., Sami, F.J., Wilda, R., Awaluddin, A., Afsari, M.I.A. 2019. Korelasi Antara Kadar Total Flavonoid dan Fenolik dari Ekstrak dan Fraksi Daun Jati Putih (*Gmelina Arborea Roxb.*) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)* 5 (1): 33–42.
- Teti Estiasih., Widya Dwi R.P., Endrika Widyastuti, 2015. *Komponen Minor & Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta. Pt. Bumi Aksara Jl. Sawo Raya No.18.

- Ulfah, Agnita, Rahmi., Hajar, Siti.2020. *Perbandingan Peningkatan Kadar Glukosa Darah Antara Madu Hutan dan Gula Pasir Pada Menit Ke - 30 Terhadap Dewasa Muda Sehat Yang Berpuasa Selama 8 Jam. Jurnal Ilmiah Simantek Issn. 2550-0414. Vol. 4 No. 4 November 2020.*
- Wardani, E.E. 2007. *Uji Kualitas Vco Berdasarkan Cara Pembuatan Dari Proses Pengadukan Tanpa Pemancingan dan Proses Pengadukan Dengan Pemancingan.* Semarang, Skripsi Fmipa Unnes.
- Widiantara, T., Hervalley., dan Afiah, D. N2018. *Pengaruh Perbandingan Gula Merah dengan Sukrosa Dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar dengan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Jenang.* Pasundan Food Technology Journal, 5 (1): 1-9.
- Widodo, W.N. 2017. *Penambahan Madu Pada Minuman Whey Kefir Ditinjau dari Minuman Organoleptik, Warna, dan Kekeruhan.* Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Wulansari, D. 2018. *Madu Sebagai Terapi Komplementer.* Yogyakarta: Graha. Ilmu.
- Yunus, M.R., Assa, A dan Pasae, R. 2013. *Pengembangan Pohon Industri Kakao Dengan Metode Conceptual Entity Relationship.* Jurnal Industri Hasil Perkebunan, 8(1).
- Zogina, N.M. 2015. *Perbandingan Antara Soy Powder Dengan Susu Bubuk dan Konsentrasi Green Tea Terhadap Karakteristik Dark Chocolate.* Universitas Pasundan. Bandung.