

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, D. A., Elisabeth., Suharyanto., & Rubiyo. (2004). *Pengaruh Fermentasi Biji Kakao Terhadap Mutu Produk Olahan Setengah Jadi Cokelat*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Bali.
- Afoakwa, E. O., Paterson, A., Fowler, M., & Vieira, J. (2008). Effects of tempering and fat crystallisation behaviour on microstructure, mechanical properties and appearance in dark chocolate systems. *Journal of Food Engineering*, 89(2), 128–136. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2008.04.021>
- Al-snafi, A. E. (2013). Pharmacological Importance of *Clitoria ternatea* – A Review. *IOSR Journal of Pharmacy*, 6(3): 68–83.
- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70 % Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) dari Daerah Sleman dengan Metode DPPH. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(1): 70–76.
- Angriani, L. (2019). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*, 2(2): 32–37.
- Anwar, K., & Triyasmono, L. (2016). Kandungan Total Fenolik , Total Flavonoid , dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L .). *Kandungan Total Fenolik , Total Flavonoid , Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia L.)*, 3(1), 83–92.
- AOAC. (2005). *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *SNI 3747:2009 Kakao Bubuk*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Beckett, S. T. (2009). *Industrial Chocolate Manufacture and Use 4th Edition*. Wiley-Blackwell Ltd
- BPOM. (2017). *Pedoman Cokelat*. Direktorat Standarisasi Produk Pangan. Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya. Jakarta.
- Braga, S. C. G. N., Oliveira, L. F., Hashimoto, J. C., Gama, M. R., Efraim, P., Poppi, R. J., & Augusto, F. (2018). Study of volatile profile in cocoa nibs, cocoa liquor and chocolate on production process using GC × GC-QMS. *Microchemical Journal*, 141(2017), 353–361. <https://doi.org/10.1016/j.microc.2018.05.042>
- Buckle, K.A. (2010). *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Budiasih, K. S. (2017). Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY*, 21(4): 183–188.
- Cheng, C. M., Jalil, A. M. M., & Ismail, A. (2009). Phenolic and theobromine contents of commercial dark, milk and white chocolates on the Malaysian market. *Molecules*, 14(1), 200–209. <https://doi.org/10.3390/molecules14010200>
- Chusak, C., Thilavech, T., Henry, C. J., & Adisakwattana, S. (2018). Acute effect of *Clitoria ternatea* flower beverage on glycemic response and antioxidant capacity in healthy subjects: a randomized crossover trial. *BMC Complementary and Alternative Medicine*, 18(6), pp. 1-18.
- Darmoyuwono, W. (2006). *Gaya hidup sehat dengan Virgin Coconut Oil*. PT. Indeks Kelompok Gramedia. Jakarta.
- Dhonsi, D., & 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.
- Dwijatmoko, M.I., Praseptianga, D., & Muhammad, D.R.A. (2016). Effect of Cinnamon Essential Oils Addition in the Sensory Attributes of *Dark chocolate*. *Nusantara Bioscience*. 8(2), 301-305.
- 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.
- Fizriani, A., Quddus, A. A., & Hariadi, H. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pada Produk Minuman Cendol. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(2): 136–145.
- Gusnadi, D., Riza, T., & Edwin, B. (2021). Uji Oranoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1, 1–208.
- Hapsari, N., & Welasih, T. (2013). Pembuatan virgin coconut oil (VCO) dengan metode sentrifugasi. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2).
- Hartomo, A. J., & Widiatmoko, M.C. (1993). *Emulsi dan Pangan Instant Berlesitin*. Andi Offset. Jogjakarta.
- Herdiana, D. D., Utami, R., & Anandito, R. B. K. (2014). Kinetika Degradasi Termal Aktivitas Antioksidan pada Minuman Tradisional Wedang Uwuh Siap Minum. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), 44–53. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id

- Hidayat, H. (2015). *Estimasi Kemasakan Buah Pisang Menggunakan Sensor Kapasitansi*. Skripsi. Univ. Jember.
- Hikmah, S. N. (2020). *Formulasi Flakes Sereal Berbasis Komposit Tepung Hanjeli (*Coix larcyma jobi* L) dan Tepung Belut (*Monopterus albus*)*. Skripsi. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Hilda, L. (2010). *Restrukturisasi Lemak Kakao dengan Minyak Kelapa (Coconut Oil) dan dengan Minyak Kemiri (Candle Nut Oil) Melalui Reaksi Interesterifikasi Enzimatis*. Disertasi. Universitas Sumatera Utara
- IKAPI, A. (2008). *Dark chocolate Healing: Mengungkap Khasiat Cokelat Terhadap Sirkulasi Darah dan Imunitas Tubuh*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Kementerian Pertanian. (2019). *Buku Outlook Komoditas Perkebunan Kakao*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Jakarta.
- Ketaren S. (1986). *Pengantar Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Kurniasih, S. (2012). *Pemanfaatan marka molekuler untuk mendukung perakitan klon klon unggul kakao (*Theobroma cacao* L.)*. Disertasi Institut Pertanian.
- Kusuma, Y. T. C., Suwasono, S., & Yuwanti, S. (2013). Pemanfaatan Biji Kakao Inferior Campuran Sebagai Sumber Antioksidan Dan Antibakteri. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 1(2), 33–37.
- Lestari, P. D. (2022). *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Milk dan White Compound Chocolate dengan Penambahan Bubuk Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Limbongan, J. (2011). Karakteristik Morfologis dan Anatomis Klon Harapan Tahan Penggerek Buah Kakao sebagai Sumber Bahan Tanam. *Jurnal Litbang Pertanian*. 31(1): 14-20.
- Masduqi, A. F., Izzati, M., & Prihastanti, E. (2014). Efek Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Bahan Kimia Dalam Rumput Laut *Sargassumpolycystum*. *Anatomi Dan Fisiologi*, 22(1), 1–9.
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria ternatea* l.) Bagi Kesehatan Manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2): 63–85.
- Martha. A., & Prettika, J.A. (2016). Pengaruh Pemberian Seduhan Bubuk Kayu Manis (*Cinnammomum Zeylanicum*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa 2 Jam Post Prandial pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 5 (3): 11.
- Maswadi. (2011). Agribisnis Kakao dan Produk Olahannya Berkaitan dengan Kebijakan Tarif Pajak di Indonesia. *Jurnal Teknologi Perkebunan & PSDL*. 1(2): 23-30.
- Matz, S.A. (1972). *Bakery Technology and Engineering 2nd*. Publishing Company. Westport

- Mayasari, P.D. (2002). *Pengaruh Pembuatan Lemak Coklat dan Lesitin Terhadap Sifat Organoleptik Produk Coklat Batangan*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Mellor, D. D., Amund, D., Georgousopoulou, E., & Naumovski, N. (2018). Sugar and cocoa: sweet synergy or bitter antagonisms. Formulating cocoa and chocolate products for health: a narrative review. *International Journal of Food Science & Technology*, 53(1), 33–42. <https://doi.org/10.1111/ijfs.13651>
- Misnawi., & Selamat, J. (2003). Effect of Cocoa Bean Polyphenols on Sensory Properties and Their Changes During Fermentation. *Pelita Perkebunan*, 19(2): 90–103.
- Misnawi. (2011). Pengaruh Fruktosa dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Cokelat Batangan Effects of Fructose and Tapioca Flour on Physical and Sensory Properties of Chocolate Bar. *Pelita Perkebunan*, 27(90): 216–229.
- Molyneux, P. (2004). The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 26(December 2003), 211–219. <https://doi.org/10.1287/isre.6.2.144>
- Muhammad, D. R. A., Saputro, A. D., Rottiers, H., Van de Walle, D., & Dewettinck, K. (2018). Physicochemical properties and antioxidant activities of chocolates enriched with engineered cinnamon nanoparticles. *European Food Research and Technology*, 244(7), 1185–1202. <https://doi.org/10.1007/s00217-018-3035-2>
- Mulato, S., & Suharyanto, E. (2014). *Kakao, Cokelat, dan Kesehatan*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Jember.
- Munira., Aimanah, U., & Nuraeni. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (Mung Bean Flour) Terhadap Pembuatan Coconut Flakes. *Jurnal Agrisitem*, 16(2).
- Naz, A. R., Wrasati, L. P., & Wartini, N. M. (2022). Karakteristik enkapsulat ekstrak pewarna bunga kenop (*Gomphrena globosa* L.) pada perlakuan perbandingan gum arab dan karagenan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 10(1), 68–82.
- Neda, G. D., Rabeta, M. S., & Ong, M. T. (2013). Chemical Composition and Anti-Proliferative Properties of Flowers of *Clitoria ternatea*. *International Food Research Journal*, 20(3): 1229–1234.
- Nurhayati, R., Agustin, I., Rahayu, E., & Herawati, N. (2020). Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol Coklat yang Diperkaya Dengan Kayu Manis (*Cinnamomum verum*) dan Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(3), 146–153.
- O'Brien, R. D. (2009). *Fat and Oils: Formulating and Processing For Applications: 3rd Ed.* CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781420061673>

- Pamungkas, J. D., Anam, K., & Kusriani, D. (2016). Penentuan Total Kadar Fenol dari Daun Kersen Segar, Kering dan Rontok (*Muntingia Calabura*) serta Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 19(1), 15–20
- Praseptianga, 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>
- Puriyastuti, A. P. (2022). *Karakteristik sensori dan kimia minuman fungsional bunga telang (Clitoria ternatea L) dengan penambahan lemon dan jahe gajah*. Skripsi. Universitas Jember.
- Purwanti, P., Arif, A.R., & Yuliantini, A. (2020). Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Metode pH Diferensial Dengan Menggunakan Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmagazine*. Vol. VII No. 1.
- Rahmawati, F. (2016). Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dengan Susu Bubuk dan Konsentrasi Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*) Terhadap Karakteristik Dark chocolate. *Jurnal Penelitian Tugas Akhir*
- 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.
- Rosmini. (2014). *Proses Pembuatan Coklat Praline dari Dark Coklat*. Skripsi. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan Pangkep.
- Sam, S., Malik, A., & Handayani, S. (2016). Penetapan Kadar Fenolik Total Dari Ekstrak Etanol Bunga Rosella Berwarna Merah (*Hibiscus sabdariffa L.*) Dengan Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 3(2), 182–187. <https://doi.org/10.33096/jffi.v3i2.220>
- Sapira, P.N. (2023). *Pengaruh Penambahan Lesitin dari Minyak Kelapa Sebagai Emulsifier Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Dark chocolate*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Jambi. Jambi.
- Saputro, A. D., Van de Walle, D., Aidoo, R. P., Mensah, M. A., Delbaere, C., De Clercq, N., Van Durme, J., & 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(2): 177–191.

- Schumacher, A. B., Brandelli, A., Schumacher, E. W., Macedo, F. C., Pieta, L., Klug, T. T. V., & Jong, E. V. D. (2009). Development and evaluation of a laboratory scale conch for chocolate production. *Int. J. Food Sci. Technol.* 44(3):616–622. doi: 10.1111/j.1365-2621.2008.01877.
- Setiadi, A. R. (2011). *Panduan Lengkap Agrobisnis Vanili*. Andi Publisher. Yogyakarta.
- Setiawan, N. C. E., & Amalia, H. (2017). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Areca Vestiaria Giseke Dan Fraksinya Dengan Metode DPPH. JC-T (*Journal Cis-Trans*): *Jurnal Kimia dan Terapannya*, 1(2).
- Siregar, T. H. S. (2014). *Budidaya Cokelat*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Sokopitojo, S. (2008). Aplikasi CBE dalam Industri Snack Berbasis Cokelat. *Food Review Indonesia*. Malang: Universitas Negeri Malang.
- Standar Nasional Indonesia 793:2014. (2014). *Cokelat dan Produk-produk Cokelat*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Standar Nasional Indonesia. (2008). *Biji Kakao*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Susanti. (2012). *Studi Pembuatan Dark chocolate dengan Penambahan Ekstrak Jahe (zingiber officinale) Sebagai Bahan Pengisi*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Syah, A. N. A. (2005). *Virgin Coconut Oil: Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. AgroMedia.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.
- Towaha. (2014). Pengaruh Elevasi dan Pengolahan terhadap Kandungan Kimia dan Citarasa Kopi Robusta Lampung. *J. Tidp*. 1(1), 57–62.
- Wahtini, S., Fristyaningrum, H., & Evi, W. (2021). Coklat Hitam Menurunkan Nyeri Dismenore. *Biomedika*. 13(1): 28-35.
- Wahyudi T. P., & Pujiyanto. (2008). *Panduan Lengkap Kakao*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Warisno. (2003). *Budidaya Kelapa Genjah*. Kanisius. Yogyakarta
- Winarno, F. G. (2007). *Kimia Pangan dan Gizi*. Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Wulandari, N. (2018). *Pengaruh Konsumsi Coklat Hitam Terhadap Tekanan Darah Penderita Hipertensi di Dusun Grujugan Bantul Yogyakarta*. Thesis. Universitas Aisyiyah Yogyakarta.
- Yuhernita., & Juniarti. (2011). Analisis Metabolit Sekunder dari Ekstrak Metanol Daun Surian yang Berpotensi sebagai Antioksidan. *Makara Sains*, 15(1): 48– 52.

- Zen, M. B., Ganda, P. G. P., & Suhendra, L. (2021). Karakteristik enkapsulat ekstrak kulit buah kakao (*Theobroma cacao* L.) pada perlakuan variasi jenis dan konsentrasi bahan penyalut. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 9(3), 356–370.
- Zugravu, C., & Otelea, M. R. (2019). Dark chocolate: to eat or not to eat? A review. *Journal of AOAC International*. 102 (5), 1388–1396.