

## DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E. O. (2016). *Chocolate Science and Technology* (Second Edition).
- Afoakwa, E. O., Paterson, A., Fowler, M., & Vieira, J. (2008). Relationship between rheological, textural and melting properties of dark chocolate as influenced by particle size distribution and composition. *European Food Research and Technology*, 227(4), 1215–1223. <https://doi.org/10.1007/s00217-008-0839-5>
- Aidoo, R. P., Afoakwa, E. O., & Dewettinck, K. (2014). Optimization of inulin and polydextrose mixtures as sucrose replacers during sugar-free chocolate manufacture - Rheological, microstructure and physical quality characteristics. *Journal of Food Engineering*, 126, 35–42. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2013.10.036>
- Akra, B., Salengke, & Supratomo, D. (2012). Pengaruh Penambahan Lesitin dan Suhu Conching Terhadap Sifat Reologi Pasta Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal AgriTechno*, 5(1), 23–29.
- Aku, A. S., Sandiah, N., Sadsoeitoeboen, P. D., Amin, M. R., & Herdis. (2007). Manfaat Lesitin Nabati pada Preservasi dan Kriopreservasi Semen : Suatu Kajian Pustaka. *Jurnal Animal Production*, 9(1), 49–52.
- Alhadj, M. J., Montero, N., Yance, C. J., & Salamanca, C. H. (2020). *Lecithins From Vegetable, Land, and Marine Animal Sources and Their Potential Applications for Cosmetic, Food, and Pharmaceutical Sectors*. *Cosmetics*, 7(4), 1–19. <https://doi.org/10.3390/cosmetics7040087>
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat.
- Andrae-Nightingale, L. M., Lee, S.-Y., & Engeseth, N. J. (2009). *Textural Changes In Chocolate Characterized By Instrumental And Sensory Techniques*. *Journal of Texture Studies*, 40, 427–444.
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of AOAC International. AOAC International.
- Apriliyanti, T. (2010). *Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Atmaka, W., Nurhartadi, E., & Karim, M. M. (2013). The Effect Of Carrageenan And Konjac Mixture On Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb.*) Jelly Candy Characteristic. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 66–74. [www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id)
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). *SNI 7934:2014 Coklat dan Produk-Produk Coklat*. [www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)
- Beckett, S. T. . (2009). *Industrial chocolate manufacture and use*. Wiley-Blackwell.
- Böhme, B., Symmank, C., & Rohm, H. (2016). *Physical and Sensory Properties of Chocolate Made With Lecithin of Different Origin*. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 118(12), 1839–1845. <https://doi.org/10.1002/ejlt.201600201>
- Bot, F., Cossuta, D., & O'Mahony, J. A. (2021). *Inter-Relationships Between Composition, Physicochemical Properties and Functionality of Lecithin Ingredients*. *Trends in Food Science and Technology*, 111, 261–270. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.02.028>
- 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>
- Butina, E. A., Gerasimenko, E. O., Bugaets, I. A., & Dubrovskaya, I. A. (2017). *Comparative Analysis of the Physiological Value of Lecithins Obtained From Different Types of Raw Materials. Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, 9(12), 2493–2497.
- Caparosa, M. H., & Hartel, R. W. (2020). *Characterizing Lecithin Interactions in Chocolate Using Interfacial Properties and . JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society*, 97(12), 1309–1317. <https://doi.org/10.1002/aocs.12419>
- Cui, L., & Decker, E. A. (2016). Phospholipids in Foods: Prooxidants or Antioxidants? *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96(1), 18–31. <https://doi.org/10.1002/jsfa.7320>
- Damanik, F. L., & Nugroho, T. R. D. A. (2017). Analisis Nilai Tambah CPO (*Crude Palm Oil*) di PT. Perkebunan Nusantara III (Persero) Medan (Studi Kasus Pabrik Kelapa Sawit Aek Torop). *Jurnal Pamator*, 10(1), 15–19. <http://journal.trunojoyo.ac.id/pamator>
- Deliana, Susilo, B., & Yulianingsih, R. (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*, 2(1), 62–71.
- Dewi, M. S. R. (2018). *Analisis Pengaruh Penambahan Konsentrasi Lesitin Kedelai dan Baking Powder Untuk Memperbaiki Kualitas Kerupuk Udang (Studi Kasus di PT. XYZ Sidoarjo, Jawa Timur)*. Universitas Brawijaya.
- Estiasih, T., Ahmadi, K., Ginting, E., & Kurniawati, D. (2013). Optimasi Rendemen Ekstraksi Lesitin dari Minyak Kedelai Varietas Anjasmoro dengan *Water Degumming*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(1), 97–104. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.1.97>
- Estiasih, T., Ahmadi, K., Nisa, F. C., & Khuluq, A. D. (2010). Ekstraksi dan Fraksinasi Fosfolipid dari Limbah Pengolahan Minyak Sawit [Extraction and Fractionation of Phospholipids from the Waste of Palm Oil Processing]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, XXI(2).
- Febriantama, F. (2021). *Pengaruh Penambahan Lesitin Kedelai (Soy Lecithin) Dalam Pembuatan Dark Chocolate Dari Buah Kakao (Theobroma cacao L.) Jambi Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Sensori*. Universitas Jambi.
- Fransisca, Y., Santoso, B., & Sarungallo, Z. L. (2023). Pengaruh jenis pengemulsi terhadap karakteristik fisik, total karotenoid dan sifat organoleptik mayones dari minyak buah merah (*Pandanus conoideus* Lamk.) degumming. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(3), 706–715. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i3.13662>
- Garti, N., & Aserin, A. (2012). Effect of Emulsifiers on Cocoa Butter and Chocolate Rheology, Polymorphism, and Bloom. In *Cocoa Butter and Related Compounds* (pp. 275–305). Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-9830791-2-5.50015-3>
- Glicerina, V., Balestra, F., Rosa, M. D., & Romani, S. (2013). *Rheological, Textural and Calorimetric Modifications of Dark Chocolate During Process. Journal of Food Engineering*, 119(1), 173–179. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2013.05.012>
- Guiotto, E. N., Capitani, M. I., Nolasco, S. M., & Tomás, M. C. (2016). *Stability of Oil-in-Water Emulsions with Sunflower (Helianthus annuus L.) and Chia (Salvia hispanica*

- L.) *By-Products*. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 93(1), 133–143.  
<https://doi.org/10.1007/s11746-015-2746-9>
- Hamad, A., Septhea, A. G., & Ma'ruf, A. (2015). Produksi *Lecithin* dari Minyak Jagung Sebagai *Emulsifier* Makanan. *Jurnal Techno*, 16(2), 118–124.
- Hannum, J., Hanum, C., & Ginting, J. (2014). Kadar N, P Daun dan Produksi Kelapa Sawit Melalui Penempatan TKKS pada Rorak. *Jurnal Online Agroekoteknologi*, 2(4), 1279–1286.
- Hartomo, A. J., & Widiatmoko, M. C. (1993). *Emulsi dan Pangan Instant Ber-Lesitin* (1st ed.). Andi Offset.
- Hasibuan, H. A., Lestari, E., & Lubis, N. N. (2020). Pembuatan Cokelat *Dark* dan Cokelat *White* Berbahan *Cocoa Butter Substitute*. *Journal of Agro-Based Industry*, 37(1), 48–57.
- Hudiyanti, D., Joko Raharjo, T., Narsito, & Noegrohati, S. (2012). Isolasi dan Karakterisasi Lesitin Kelapa dan Wijen. *AGRITECH*, 32(1), 23–26.
- Ikrawan, Y., Zainal, D., & Lirayani, A. E. (2018). Korelasi Konsentrasi *Cocoa Butter Substitute* Terhadap Karakteristik *White Chocolate* Yang Diperkaya *Black Tea Powder* (*Camellia sinensis*). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3).
- Indarti, E., Arpi, N., & Budijanto, S. (2013). Kajian Pembuatan Cokelat Batang dengan Metode *Tempering* dan Tanpa *Tempering*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(1), 1–6.
- Jhon David, H., & Tommy, P. (2011). Pengaruh Fermentasi Biji Kakao Terhadap Olahan Coklat di Kalimantan Barat. *BIOPROPAL INDUSTRI*, 02(01), 20–26.
- Katz, D. L., Doughty, K., & Ali, A. (2011). Cocoa and chocolate in human health and disease. *Journal Antioxidants and Redox Signaling*, 15(10), 2779–2811.  
<https://doi.org/10.1089/ars.2010.3697>
- Kinyanjui, T., & Artz, W. E. (2003). *Emulsifiers*. *Organic Emulsifier. Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*, 2070–2077.
- Krüger, S., Bürmann, L., & Morlock, G. E. (2015). Comparison and Characterization of Soybean and Sunflower Lecithins Used for Chocolate Production by High-Performance Thin-Layer Chromatography with Fluorescence Detection and Electrospray Mass Spectrometry. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 63(11), 2893–2901. <https://doi.org/10.1021/jf506332f>
- Lany, N., Supriyono, E., Wardoyo, & Rika, R. (2012). Persentase Total Aktivitas Antioksidan *Dark Chocolate* Dan *Milk Chocolate* Secara Spektrofotometri. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, 2(1), 70–80.
- Latief, M., Nizori, A., Rahmi, S. L., Candra Nabila, A., Laksamana Tarigan, I., Huda, N., & Yusuf, Y. A. (2023). Production Process Technology of *Lecithin* from Crude Palm Oil on the Physico-Chemical Properties of Halal *Dark Chocolate* Produced. *Indonesian Food Science and Technology Journal Is Licensed under a*, 6, 55–64.  
[www.colorhexa.com](http://www.colorhexa.com)
- Li, J., He, Y., Anankanbil, S., & Guo, Z. (2019). Phospholipid-Based Surfactants. In *Biobased Surfactants: Synthesis, Properties, and Applications* (pp. 243–286). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-812705-6.00007-1>
- Macedo, J. P. F., Fernandes, L. L., Formiga, F. R., Reis, M. F., Júnior, T. N., Soares, L. A. L., Socrates, E., & Egito, T. (2006). *Micro-emultocrit Technique: A Valuable Tool*

- for Determination of Critical HLB Value of Emulsions. *Journal AAPS PharmSciTech*, 7(1), 1–7. <http://www.aapspharmscitech.org>
- Meliana, N., Harnesa Putri, S., & Mardawati, E. (2019). Optimasi Kondisi *Acid Degumming* pada Proses Produksi Lesitin dari CPO. *Jurnal Industri Pertanian*, 01(03), 70–76. <http://jurnal.unpad.ac.id/justin>
- Mourad, A. M., Pincinato, E. de C., Mazzola, P. G., Sabha, M., & Moriel, P. (2010). *Influence of soy lecithin administration on hypercholesterolemia*. *Journal Cholesterol*, 2010, 1–4. <https://doi.org/10.1155/2010/824813>
- Muchtar, H., & Diza, Y. H. (2011). Pengaruh Penambahan *Crude Stearin* Minyak Kelapa Sawit Terhadap Kestabilan *Dark Chocolate*. *Jurnal Litbang Industri*, 1(1), 1–7.
- Mursalin, Sahrial, & Hizazi, A. (2022). Aplikasi Penggunaan Mono Di-Acyl Glycerol (MDAG) Untuk Meningkatkan Stabilitas dan Titik Leleh *Dark Chocolate*. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 27(1), 53–60.
- Murtiningrum, Zita, L. S., Gino, N. C., & Nurlaila, O. (2013). Stabilitas Emulsi Minyak Buah Merah (*Pandanus Conoideus* L) Pada Berbagai Nilai Hydrophile-Lyphophile Balance (Hlb) Pengemulsi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 23(1), 30–37.
- Nabila, A. C. (2023). *Pengaruh Penambahan Lesitin CPO (Crude Palm Oil) Sebagai Emulsifier Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Dark Chocolate*. Skripsi. Universitas Jambi.
- Nabila, Y. S. (2017). *Perbandingan Susu Skim dengan Tepung Kedelai dan Konsentrasi Cocoa Butter Substitute Terhadap Karakteristik White Chocolate*. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Nathania, A. N. (2016). *Pengaruh Perbandingan Lemak Kakao dengan Santan dan Konsentrasi Lesitin Terhadap Karakteristik Dark Chocolate*. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Nurhayati, L., Supriyono, E., Wardoyo, & Rosita Rika. (2012). Persentase Total Aktivitas Antioksidan *Dark Chocolate* dan *Milk Chocolate* Secara Spektrofotometri. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, 2(1), 70–80.
- Nurhayati, L., Wardoyo, S. E., & Rosita, R. (2012). Persentase Total Aktivitas Antioksidan *Dark Chocolate* dan *Milk Chocolate* Secara Spektrofotometri. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, 2(1), 70–80.
- Nurleny, & Hasni, H. (2023). Efektivitas Pemberian *Dark Chocolate* Terhadap Tekanan Darah Pada Lansia Hipertensi Di Kelurahan Balai Gadang Wilayah Kerja Puskesmas Air Dingin The Effectiveness Of Giving *Dark Chocolate* To Blood Pressure In Hypertensive Elderly In Balai Gadang Village Working Area Of Air Dingin Health Center. *Jurnal Kesehatan Saintika Meditory*, 6(2), 401–402. <https://jurnal.syedzasaintika.ac.id>
- Otto, F., van Hoogevest, P., Syrowatka, F., Heinl, V., & Neubert, R. H. H. (2020). *Assessment of The Applicability of HLB values for Natural Phospholipid Emulsifiers for Preparation of Stable Emulsions*. *Pharmazie*, 75(8), 365–370. <https://doi.org/10.1691/ph.2020.9174>
- Pan, L. G., Tomas, M. C., & Añón, M. C. (2002). *Effect of Sunflower Lecithins on the Stability of Water-in-Oil and Oil-in-Water Emulsions*. *Journal of Surfactants and Detergents*, 5(2), 135–143.

- Puspitasari, A. D., Sumantri, Murwati, D. B., & Irawan, I. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Lesitin Dalam Susu Kedelai Dan Soygurt Secara Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 4(2), 62–68.
- Putri, D. O., Mardawati, E., & Putri, S. H. (2019). Perbandingan Metode *Degumming* CPO (*Crude Palm Oil*) Terhadap Karakteristik Lesitin yang Dihasilkan. *Jurnal Industri Pertanian*, 01(03), 88–94. <http://jurnal.unpad.ac.id/justin>
- Putro, W. C., Subroto, E., & Indiarto, R. (2023). Kajian Sifat Fisikokimia Cokelat Batang dengan Penambahan Cocoa Butter Alternative Hasil Gliserolisis Campuran Minyak Kelapa dan Palm Stearin. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 4(1), 740–757. <https://doi.org/10.47687/snppvp.v4i1.698>
- Rahmawati, T., Zaini, M. A., & Kisworo, D. (2018). *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Lesitin Kedelai Terhadap Sifat Fisik, Sifat Kimia Dan Sifat Sensoris Es Krim Sari Jagung Manis*. Skripsi. Universitas Mataram.
- Ramlah, S. (2016). Karakteristik Mutu dan Citarasa Cokelat Kaya Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11(1), 23–32.
- 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.
- Ramlan, Tamrin, & Asyik, N. (2018). Pengaruh Penambahan Nib Kakao Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Organoleptik Serta Aktivitas Antioksidan Cokelat Batang. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(5), 1615–1628.
- Rifqi, M. (2021). Pengaruh Proses *Coching* Terhadap Sifat Fungsional Cokelat (*Cacao theobroma cacao L.*). *EDUDORTECH*, 6(1), 26–31. <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortechEDUFORTECH6>
- Ristianingsih, Y., Sutijan, & Budiman, A. (2011). Studi Kinetika Proses Kimia dan Fisika Penghilangan Getah *Crude Palm Oil* (CPO) dengan Asam Fosfat. *Jurnal Reaktor*, 13(4), 242–247.
- Robert, C., Couedelo, L., Vaysse, C., & Michalski, M. C. (2020). Vegetable lecithins: A review of their compositional diversity, impact on lipid metabolism and potential in cardiometabolic disease prevention. *Biochimie*, 169, 121–132. <https://doi.org/10.1016/j.biochi.2019.11.017>
- Rosmini. (2014). *Proses Pembuatan Coklat Praline dari Dark Coklat*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan Pangkep.
- Rosniati, & Kalsum. (2018). Pengolahan Kakao Bubuk dari Biji Kakao Fermentasi dan Tanpa Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 107–116.
- Rosniati, Kalsum, Efendi, A. H. R., & Jamilah. (2020). Karakteristik Milk Chocolate Couverture Dan Milk Chocolate Analog Menggunakan Cocoa Butter Substitute (Cbs) Dan Crude Stearin Dari Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(2), 53–62.
- Sapira, P. N. (2023). *Pengaruh Penambahan Lesitin dari Minyak Kelapa Sebagai Emulsifier Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Dark Chocolate*. Skripsi. Universitas Jambi.
- Scholfield, C. R. (1981). *Composition of Soybean Lecithin*. *Journal of the American Oil Chemist Society*, 58(10), 889–892.

- Schumacher, A. B., Brandelli, A., Schumacher, E. W., MacEdo, F. C., Pieta, L., Venzke Klug, T., & Vogt De Jong, E. (2009). Development and evaluation of a laboratory scale conch for chocolate production. *Journal International Journal of Food Science and Technology*, 44(3), 616–622. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2008.01877.x>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Puspita, M. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Bogor.
- Shafi, F., Reshi, M., & Bashir, I. (2018). *Chocolate Processing*. *IJABR*, 8(3), 408–419.
- Silitonga, R. S. (2016). *Penurunan Asam Lemak Bebas dari Minyak Kelapa Sawit Mentah Menggunakan Membran Serat Berongga PVDF dengan Kitosan dan Pengikat Silang Glutaraldehyd*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Siregar, R. D., Veri, N., Harahap, M. S., Alchalidi, & Usrina, N. (2021). Efektivitas *Dark Chocolate* dan Wortel dalam Menurunkan Intensitas Disminorea Primer. *Jurnal Kebidanan Malahayati*, 7(4), 642–646. <http://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/kebidanan>
- SNI 3749: 2009. (n.d.). *Kakao Massa*. Badan Standar Nasional Indonesia.
- Stefanie, S. Y., Condro, N., & Mano, N. (2023). Analisis Kadar Lemak Pada Produk Coklat Di Rumah Coklat Kenambai Umbai Kabupaten Jayapura. *Jurnal JUPITER STA*, 2(1), 19–25.
- Subandrio, Nasori, A. S., Astuti, & Manalu, L. P. (2018). Aplikasi Proses *Tempering* Untuk Optimasi Titik Leleh Cokelat Hitam Produk Pengolahan Pintas. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3), 262–268. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.3.262>
- Supiana. (2021). *Analisis Faktor Produksi dengan Trend Minyak Sawit (CPO) di Indonesia*. Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Susanti. (2012). *Pembuatan Coklat Dengan Tambahan Ekstrak Jahe Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh*. Universitas Hasanuddin.
- Sutrisno, A., & Apriyandi, P. A. (2024). Pengaruh penggantian lemak kakao oleh glukomanan porang dan lesitin terhadap sifat fisik cokelat hitam (Dark chocolate). *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(1), 159–171. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i1.17036>
- Tarigan, E. B., Towaha, J., Iflah, T., & Pranowo, D. (2016). Substitusi Lemak Kakao dengan Minyak dari Inti Kelapa Sawit dan Kelapa Terhidrogenasi Untuk Produk Cokelat Susu. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*, 22(4), 167–175. <https://doi.org/10.21082/litri.v22n4.2016.167-175>
- Toker, O. S., Konar, N., Palabiyik, I., Rasouli Pirouzian, H., Oba, S., Polat, D. G., Poyrazoglu, E. S., & Sagdic, O. (2018). Formulation of dark chocolate as a carrier to deliver eicosapentaenoic and docosahexaenoic acids: Effects on product quality. *Food Chemistry*, 254, 224–231. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.02.019>
- Tungadi, R. (2020). *Teknologi Nano Sediaan Liquida dan Semisolida* (Edisi 1). CV. Sagung Seto.
- Van Nieuwenhuyzen, W., & Tomás, M. C. (2008). *Update on Vegetable Lecithin and Phospholipid Technologies*. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 110(5), 472–486. <https://doi.org/10.1002/ejlt.200800041>
- Wahyuni, R. (2012). Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dalam Pembuatan Jenang dengan Pelakuan Penambahan Daging Buah yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1).

- Wang, T., & Johnson, L. A. (2001). *Natural Refining of Extruded-Expelled Soybean Oils Having Various Fatty Acid Compositions*. *JAACS, Journal of the American Oil Chemists' Society*, 78(5), 461–466. <https://doi.org/10.1007/s11746-001-0286-z>
- Whitehurst, R. J. (2004). *Emulsifiers in food technology*. Blackwell Pub.
- Wulandari, R., Indriana, D., & Amalia, A. N. A. (2019). Kajian Penggunaan Hidrokoloid Sebagai Emulsifier pada Proses Pengolahan Cokelat. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(1), 28–40.
- Yuhernita, & Juniarti. (2011). Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dari Ekstrak Metanol Daun Surian yang Berpotensi Sebagai Antioksidan. *Makara Journal of Science*, 15(1), 48–52. <https://scholarhub.ui.ac.id/science> Available at: <https://scholarhub.ui.ac.id/science/vol15/iss1/27>
- Zhafirah, N. A. (2020). *Produksi Kakao (Theobroma cacao L.) di Bawah Jenis Pohon Penaung Berbeda di Kabupaten Polewali, Sulawesi Barat*. Universitas Hasanuddin.
- Zufarov, O., Schmidt, Š., & Sekretár, S. (2008). *Degumming of Rapeseed and Sunflower Oils*. *Acta Chimica Slovaca*, 1(1), 321–328. <https://www.researchgate.net/publication/237723818>