

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.
- Afoakwa, E.O., Alistair, P., Mark, F and Joselio, V. 2008. Relationship between Rheological, Textural and Melting Properties of Dark Chocolate as Influenced by Particle Size Distribution and Composition. *European Food Research Technology*, 227: 1215-1223.
- 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). 9948- 9953.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Ariyanti, Melia. 2017. Karakteristik Mutu Biji Kakao (*Theobroma cacao* L) dengan Perlakuan Waktu Fermentasi Berdasar SNI 2323-2008. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 12(1): 34-42.
- Ardianti, F. 2022. Pengaruh Penambahan Lesitin dari Minyak Jagung Sebagai Emulsifier Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Dark Chocolate. Skripsi. Universitas Jambi: Jambi.
- Arsyad M dan Hulinggi M. 2019. Formulasi Jagung Hibrida (*Zea mays* L.). Dan Jagung Manis (*Zea mays saccharata*). Pada Pembuatan Susu Jagung. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan* Vol 7 No. 3 2581-1649
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi. 2018. Produksi Tanaman Perkebunan Menurut Jenis Tanaman 2000-2018. Jambi.
- Badan Pengawas Obat Makanan. 2017. Pedoman Cokelat. Direktorat Standardisasi Produk Pangan Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya. ISBN 978-979-3665-37-5.
- Beckett. S.T. 2008. *Industrial Chocolate Manufacture and Use*. Blaki and Son Ltd. London.
- Brown, A. C. 2010. *Understanding Food: Principles and Preparation* (Fourthed).
- BSN. 2009. SNI 3745:2009. Lemak Kakao. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Dinas Perkebunan Provinsi Jambi. 2015. Peluang Investasi Komoditas Utama Perkebunan. *Investment Opportunity of Estate Crops Main Communities*.
- Eti.2013. Kajian Pembuaan Cokelat Batang dengan Metode Temperingd an Non Tempering. *Institute Pertanian Bogor*
- Febriatama, 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 [skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Jambi.
- Gordon, M. W. 2000. *Contemporary Nutrition. Issues and insight*. 4th Edition McGraw Hill Publisher, Boston.
- Halim, J.F. 2016. Implementasi Konsep Addiction in Catchiness Pada Perancangan Interior “Rumah Cokelat” di Surabaya. *Jurnal Intra*, 4 (2): 339-351.

- Hartomo A. J. dan Widiatmoko, M. C. 1993. Emulsi dan Pangan Berlesitin, Penerbit Andi Offset, Yogyakarta
- Hamad, A., Septhea, A. G., & Ma'ruf, A. 2016. Kemampuan Daya Emulsifier *Corn Lecithin* Yang Dihasilkan Dari Water Degumming Process Minyak Jagung. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*. 1(2).
- Ikrawan, Y., Hasnelly dan Dindin, S. 2017. Sifat Fungsional *dark chocolate* yang Bergula Rendah Kalori dengan Penambahan *Green Tea* dan *Soy Powder*. Universitas Pasundan. Bandung
- Ikrawan, Y., Hervelly, & Wandy, P. 2019. Korelasi Konsentrasi Black Tea Powder (*Camelia sinensis*) Terhadap Mutu Sensori Produk Dark Chocolate. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2), 105-115.
- Indarti E, Normalina Arpi dan Slamet Budijanto. 2013. Kajian Pembuatan Cokelat Batang Dengan Metode Tempering Dan Tanpa Tempering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* Vol. (5). No.1
- Jumriah, L., Rindam, L., & Namira, S. 2018. Pengaruh Penambahan Bubuk Bungkil Kelapa Terhadap Permen Cokelat yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 27-36.
- Kasim, R., Kalsum, K., dan Jamilah, J. 2021. Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Dan Sifat Organoleptik *Milk Chocolate* Analog Dari Biji Kakao Tanpa Fermentasi (*Unfermented*). Dengan Penambahan Crude Stearin Dan Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16 (2)., 9–22.
- Kelishadi, RMD. 2005. Cacao to Cocoa to Chocolate: Healthy Food? *ARYA Journal* Vol. 1., issue 1: 28 –34.78 -481
- Ketaren, S. 2004. Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Kindangen, Henoch. 2017. Perkembangan Produktivitas, Luas Lahan, Harga Domestik, Permintaan dan Ekspor Biji Kakao Indonesia periode 1990-2013. Sekolah Bisnis, Institut Pertanian Bogor.
- Konar, N. 2013. Influence Of Conching Temperature and Some Bulk Sweeteners On Physical And Rheological Properties Of Prebiotic Milk Chocolate Containing Inulin. *Eur Food Res Technol*, Vol. 236.
- Limbongan, Jermia. 2011. Karakteristik Morfologis dan Anatomis Klon Harapan Tahan Penggerek Buah Kakao sebagai Sumber Bahan Tanam. *Jurnal Litbang Pertanian*. 31(1).: 14-20.
- Lukito. 2010. Budidaya Kakao. Pusat penelitian kopi dan kakao Indonesia. Jakarta
- 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.
- Latief, M., Nizori, A., Rahmi, S. L., Nabila, A. C., Tarigan, I. L., Huda, N., & Yusof, 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*, 6(2), 55–64.
- Meliana, N., Putri, S. H., & Mardawati, E. (2019). Optimasi kondisi acid degumming pada proses produksi lesitin dari CPO. *Jurnal Industri Pertanian*, 1(3), 70–76.

- Minifie, B. 1999. *Chocolate, Cocoa and Confectionery, Science and Technology*. AVI. Westport Connecticut
- Minifie, Bernard W. 1989. *Chocolate, Cocoa and Confectionery: Science and Techology*. The AVI publishing Company Inc.
- Misnawi., 2008. Karakteristik Campuran Lemak Kakao dan Stearin dalam Sistem Cokelat Susu, *Jurnal Pelita Perkebunan*, 24(3), 241-255.
- Moeljaningsih. 2013. Pengaruh Penambahan Lesitin Terhadap Kualitas Permen Coklat Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1).
- Muchtar, H, dan Diza, Y.H. 2011. Pengaruh Penambahan Crude Stearin Minyak Kelapa Sawit Terhadap Kestabilan *dark chocolate*, *Jurnal Litbang Industri*, Vol.1, No.1.
- Mulato, S dan Suharyanto, E. 2011. Kakao, Cokelat dan Kesehatan. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember
- Mulato, S., Widyotomo, S., Misnawi, S., dan Suharyanto, E. 2002. Petunjuk Teknis Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao. bagian Proyek Penelitian dan Pengembangan Kopi dan Kakao. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Nathania, A. N. 2016. Pengaruh Perbandingan Lemak Kakao Dengan Santan Dan Konsentrasi Lesitin Terhadap Karakteristik *dark chocolate*. [skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Nazaruddin, R., Seng, L., Hassan, O dan Said, M. 2006. Effect of Pulp Pre conditioning on the Content of Polyphenols in Cocoa Beans (*Theobroma Cacao*). During Fermentation. *Industrial Crops and Products*. 24 (1): 87-94
- Nur'aeni, M. D. R., Effendi, M. S., & Ikrawan, Y. (2016). Kajian organoleptik dan fisiko kimia olahan cokelat rasa jahe dengan tempering dan tanpa tempering. Skripsi (S1), Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Nurhayati, L., Wardoyo, S. E., & Rosita, R. 2012. Persentase Total Aktivitas Antioksidan *dark chocolate* dan Milk Chocolate secara Spektrofotometri. *Jurnal Sains Natural*. 2(1): 70-80.
- Nurhayati, R., Agustin, I., & Herawati, E. R. 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.
- Nurhafsah, Hanuddin, R., Andriani, I., Fitriawaty, Laboko, A. I., & Manggabarani, S. (2021). *Pengaruh komposisi nibs kakao terhadap warna, kadar asam dan penerimaan panelis pada produk cokelat susu*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Barat
- Okarini, I. A., & Suartiningih, N. P. M. 2017. Susu sebagai Bahan Pangan Kimia, Mikrobiologi, Manfaat, Penanganan Susu dan Limbah. Tesis. Universitas Udayana, Bali.
- Oktariani, P. 2021. Pengaruh Substitusi Lemak Kakao dengan Lemak Tengawang Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Dark Chocolate. *Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Jambi*.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2004. Panduan Lengkap Budi Daya Kakao. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka

- Putri,D.O.,Mardawati, E., dan Putri, S. H. 2019. Perbandingan Metode Degumming CPO (*Crude Palm Oil*). Terhadap Karakteristik Lesitin Yang Dihasilkan .Jurnal Industri Pertanian Volume 01.Nomor 03.Hal. 88-94. Universitas Padjadjaran: Bandung.
- Prawira, M., & Barringer, S. A. (2009). *Effects of conching time and ingredients on preference of milk chocolate*. Journal of Food Processing and Preservation,33(5),571–589.
- Ramdhaniah, D R. 2012. Kajian Karakteristik *Puffed Cereal* Salut Coklat dengan Penambahan Lesitin Pada Formulasi Bahan Penyalut. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran. Jatinagor
- Ramlah, S. 2016. Karakteristik Mutu Dan Citarasa Cokelat Kaya Polifenol. Jurnal Industri Hasil Perkebunan, 11(1), 23.
- Ramlah, S dan 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 dan Nur, A. 2018. Pengaruh Penambahan Nib Kakao Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Organoleptik Serta Aktivitas Antioksidan Cokelat Batang. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 3(5) : 1615-1628.Minifie, 1989).
- Rosniati, Kalsum, Jamillah, & Khaerunnisa. (2021). Karakteristik kimia, mikrobiologi dan sifat organoleptik *milk chocolate* dari biji kakao tanpa fermentasi (*unfermented*) dengan penambahan *crude stearin* dan polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(2), 9–22.
- Rozaline,H. 2005. Taklukkan Penyakit dengan VCO (*Virgin Coconut Oil*). Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rubiyo, R., dan Siswanto, S. 2012. Peningkatan Produksi dan Pengembangan Kakao (*Theobroma cacao L.*). di Indonesia. Journal of Industrial and Beverage Crops, 3(1), 33-48.
- Sari P, Eksi U , Yhulia P ,dan Maryanto. 2015. Karaktersitik Kimia Sensori Dan Stabilitas Polifenol Minuman Cokelat Rempah. Jurnal Agroteknologi, Vol. 09, No.1
- Saleh, I. 2005. Pengaruh Penambahan Inulin (*Chicorium Intybus*) Dan Waktu Conching Terhadap Karakteristik Produk Cokelat. Tugas Akhir, Universitas Pasundan Bandung.
- Sanam, A.B., Swacita, I.B.N dan Agustina, K.K. 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. J Veteriner 3(1) : 1-8.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A dan Puspita, M. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Bogor. Bogor
- Susanti. 2012. Studi Pembuatan *dark chocolate* dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*zingiber officinale*). Sebagai Bahan Pengisi [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar
- Sutrisno, Asep D, Yusep Ikrawan dan Nurul Permatasari. 2018. Karakteristik Cokelat Filling Kacang Mete yang Dipengaruhi Jenis dan Jumlah Lemak Nabati. Pasudan Food Technology Journal. 5(2): 91-101.
- Szuhaj, B. F. 2005. Lecithins. In F. Shahili (Ed.), Bailey's Industrial Oil and Fat (6 ed., pp. 361): John Wiley and Son, Inc.

- Tumpal, S., Riyadi, S., dan Nuraeni, L. 2014. *Budidaya Cokelat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wahyudi, Pangabean, & Pujiyono. 2008. *Panduan Kakao Lengkap, Manajemen Agribisnis dari Hulu Hingga Hilir*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widiantara, T. 2004. *Peningkatan Karakteristik Produk Cokelat Olahan dengan Fortifikasi Inulin dan Soy Powder*. Tesis. Universitas Pasundan, Bandung.
- Yates, P. (2009). *Formulation of chocolate for industrial applications*. *Science and Technology of Enrobed and Filled Chocolate, Confectionery and Bakery Products*, 29–52.
- Zufarov, O., Sekretar, S. dan Schmidt, S., 2008. *Degumming of Rapeseed and Sunflower Oil*, *Acta Chimica Slovaca*, Slovak University of Technology, 1, pp. 321-328
- Zogina, N.M. 2015. *Perbandingan antara Soy Powder dengan Susu Bubuk dan Konsentrasi Green Tea Terhadap Karakteristik Dark Chocolate*. Universitas Pasundan. Bandung.