

### Daftar Pustaka

- Afoakwa, E. O. (2016). *Chocolate Science and Technology: Second Edition*. In *Chocolate Science and Technology: Second Edition*. <https://doi.org/10.1002/9781118913758>
- Ahmad Daud, Suriati, N. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan. *Lutjanus*, 24(2), 11–16.
- Albaar, N., Ali, R., & Rasulu, H. (2020). *Kajian Sifat Kimia Dan Organoleptik Gula Semut Nira Aren ( Arrenga Pinnata ) Dari Bacan Dengan Lama Waktu Setelah Penyadapan Yang Berbeda*. November.
- Amanto, B. S., Siswanti, S., & Atmaja, A. (2015). Kinetika Pengeringan Temu Giring(Curcuma Heyneana Valeton & Van Zijp)Menggunakan Cabinet Dryer Dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 107. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12900>
- Asriati, D. W., Thamrin, I., Ariyanti, M., & Ardiansyah, A. (2020). Pengaruh Penambahan Polifenol Terhadap Karakteristik Milk Chocolate Couverture Dan Analog. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(1), 83. <https://doi.org/10.33104/jihp.v15i1.6228>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2017). *Pedoman Cokelat*. 17.
- Beckett, S. T. (2008). The science of chocolate. In *Choice Reviews Online* (Vol. 38, Issue 06). <https://doi.org/10.5860/choice.38-3330>
- Cahyani, A., Kurniasari, J., Nafingah, R., Rahayoe, S., Harmayani, E., & Saputro, A. D. (2019). Determining casson yield value, casson viscosity and thixotropy of molten Chocolate using viscometer. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 355(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/355/1/012041>
- Chamid, A. A. (2016). Penerapan Metode Topsis Untuk Menentukan Prioritas Kondisi Rumah. *Simetris : Jurnal Teknik Mesin, Elektro Dan Ilmu Komputer*, 7(2), 537. <https://doi.org/10.24176/simet.v7i2.765>
- David, J., & Tommy, P. (2010). *The Effect of Cocoa Beans Fermentation on Processed Chocolate In West Kalimantan*. 20–26.
- Dewi, A. K., Saputro, A. D., Kusumadevi, Z., Irmandharu, F., Oetama, T., Setiowati, A. D., Rahayoe, S., & Karyadi, J. N. W. (2021). Physical properties of red velvet compound chocolates sweetened with stevia and inulin as alternative sweeteners. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 653(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/653/1/012037>
- Dumadi, S. R. (2011). The moisture content increase of dried cocoa beans during storage at room temperature. *Jurnal Teknologi Energi*, 1(12).
- Elsera BR Tarigan, Towaha, J., Iflah, T., & Prabowo, D. (2016). *Substitution of*

*Cocoa Butter with Hydrogenated Oil From Palm Kernel and Coconut for Milk Chocolate Product.* 22(4), 32–33.

Erniati, Zakaria, F. R., & Priosoeryanto, B. P. (2012). *The Effect of Fat Free Cocoa (Theobroma Cacao L.) Powder Drinks Consumption on Antioxidative Activity of Lymphocyte of Women Subjects.* XXIII(1), 81–85.

Fahrurrozi, F., Lisdiyanti, P., Ratnakomala, S., Fauziyyah, S., & Sari, M. N. (2020). Teknologi Fermentasi dan Pengolahan Biji Kakao. In *Teknologi Fermentasi dan Pengolahan Biji Kakao*. <https://doi.org/10.14203/press.307>

Georgijev, A. S., & Popov, V. S. (2010). *Sensory Evaluation of Pralines Containing Different Honey Products.* day 0, 7913–7933. <https://doi.org/10.3390/s100907913>

Hasibuan, H. A. (2015). Kombinasi Roll dan Ball Mill Refiner Pada Proses Conching dalam Pembuatan Cokelat Berbahan Cocoa Butter Substitute. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 25(3).

Ikrawan, Y., Hasnelly, & Syahrudin, D. (2017). *Sifat Fungsional Dark Chocolate Yang Bergula Rendah Kalori Dengan Penambahan Green Tea Dan Soy Powder.* 10–11.

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.pdf](file:///C:/Users/MY_COMPUTER/Downloads/996-1916-1-SM.pdf)

Indrawati, R., Cahyono, S., & Putra, D. E. (2019). Inovasi Teknologi Produksi Gula Semut di Tasikmalaya. *KACANEGARA Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(1), 13–20. <https://doi.org/10.28989/kacanegara.v3i1.477>

Isyanti, M., Sudibyo, A., Supriatna, D., & Suherman, H. (2015). *Use of Various Cocoa Butter Substitute (CBS) Hydrogenated in Making Chocolate Bar Mirna.* 32(1), 33–44.

Karmawati, P. D. I. E., Mahmud, P. D. I. Z., Syakir, D. I. M., Munarso, D. I. S. J., Ardana, D. I. I. K., & Rubiyo, D. I. (2014). Budidaya dan Pascapanen Kakao. *Geomodel 2007 - 9th EAGE Science and Applied Research Conference on Oil and Gas Geological Exploration and Development*, 1–113.

Kristiana, T. (2018). Sistem Pendukung Keputusan Dengan Menggunakan Metode TOPSIS Untuk Pemilihan Lokasi Pendirian Glosir Pulsa. *Paradigma*, XX(1), 8–12.

Langkong, J., Ishak, E., Bilang, M., & Muhidong, J. (2010). *Profile Mapping Of Fat From Cocoa Bean (Theobroma Cacao L.)*.

Marvig, C. L., Kristiansen, R. M., Madsen, M. G., & Nielsen, D. S. (2014). *International Journal of Food Microbiology Identification and*

characterisation of organisms associated with chocolate pralines and sugar syrups used for their production. *International Journal of Food Microbiology*, 185, 167–176. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2014.05.017>

Moeljaningsih. (2013). Pengaruh Penambahan Lesitin Terhadap Kualitas Permen Coklat Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.

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>

Natasya, & Budiman, I. (2017). *Efek Dark Chocolate Terhadap Penurunan Tekanan Darah*. 75, 0–3.

Nightingale, L. M., Lee, S. Y., & Engeseth, N. J. (2011). Impact of Storage on Dark Chocolate: Texture and Polymorphic Changes. *Journal of Food Science*, 76(1). <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2010.01970.x>

Nur'aini, H. (2013). Variasi Penggunaan Bahan Pengenyal Terhadap Karakteristik Permen Tradisional Pulp Kakao (*Theobroma cacao*). *Jurnal Argoindustri*, 3(2), 71–76.

Perindustrian, D. (2017). Gambaran Sekilas Industri Kakao. In *Departemen Perindustrian*.

Praseptiangga, D., Nabila, Y., Rahadian, D., & Muhammad, A. (2018). *Kajian Tingkat Penerimaan Panelis pada Dark Chocolate Bar dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)*. 2570(1), 78–88.

Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81–96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>

Putra, I. N. K. P. (2016). Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut Dengan Pemberian Na-Metabisulfit. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1), 1–5. <https://doi.org/10.17728/jatp.v5i1.2>

Putri, D. D. (2016). Potensi Pengembangan Agroindustri Gula Semut di Kabupaten Kulon Progo. *Kearifan Lokal Nilai Adiluhung Batik Indonesia Untuk Daya Saing Internasional*, 10, 76–81.

Rachman, T. (2018). Pengaruh Penambahan Gula Pasir Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Gula Semut Nira Kelapa Sawit. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 10–27.

Rahmawati, F. (2016). Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dengan Susu Bubuk Dan Konsentrasi Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*) Terhadap Karakteristik Dark Chocolate Diajukan untuk Memenuhi Syarat

Sidang Tugas Akhir Oleh : PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN.  
*Food.*

- Ramlah, S., & Alfrida Lullung. (2003). *Karakteristik Dan Citarasa Cokelat Putih Dari Lemak Kakao Non Deodorisasi Dan Deodorisasi*. 117–128.
- Raswen, E., Evy, R., & Rangkuti, S. safitri. (2013). PENENTUAN UMUR SIMPAN SOYGHURT PROBIOTIK SEBAGAI FILLER COKELAT PRALINE. *Cokelat Praline [ Soyghurt Shelf Life of Probiotics As a Filler Chocolate Praline ]*, 12(1), 34–40.
- Rita Hayati, Yusmanizar, Mustafiril, & Fauzi, H. (2012). Kajian Fermentasi dan Suhu Pengeringan pada Mutu Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Journal Keteknikan Pertanian*, 26(2), 129–136. <https://doi.org/10.19028/jtep.26.2.129-136>
- Rosniati, Kalsum, Efendi, A. H. R., & Jamilah. (2015). Karakteristik Milk Chocolate Couverture Dan Milk Chocolate Analog Menggunakan Cocoa Butter Substitute (Cbs) Dan Crude Stearin Dari Minyak Kelapa Sawit Characteristics. *Analisis Standar Pelayanan Minimal Pada Instalasi Rawat Jalan Di RSUD Kota Semarang*, 3, 103–111.
- Rubiyo, Siswanto, Penelitian, B., Industri, T., Raya, J., & Penelitian, P. (2012). Peningkatan Produksi dan Pengembangan Kakao ( *Theobroma cacao L.* ) di Indonesia. *Journal of Industrial and Beverage Crops*, 3(1), 33–48. <https://doi.org/10.21082/jtidp.v3n1.2012.p33-48>
- Saputro, A. D., Hati, F. I. P., Yuda, W. A., Yanti, R., Marwati, T., Djaafar, T. F., Utami, T., & Rahayu, E. S. (2020). Quality attributes of probiotic-enriched chocolate: A preliminary study. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 980(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/980/1/012035>
- Saputro, Arifin Dwi. (2021). *Sinergi Triple Helix Faktor-Faktor Kualitas Cokelat Couverture: Pentingnya Edukasi Bagi Konsumen & Produsen.: Vol. XVI* (Issue 3).
- Saputro, Arifin Dwi, 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. <https://doi.org/10.1007/s00217-016-2734-9>
- Saputro, Arifin Dwi, Van de Walle, D., Hinneh, M., Van Durme, J., & Dewettinck, K. (2018). Aroma profile and appearance of dark chocolate formulated with palm sugar–sucrose blends. *European Food Research and Technology*, 244(7), 1281–1292. <https://doi.org/10.1007/s00217-018-3043-2>
- Subandrio, S. (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>

Sudibyo, A. (2012). Peran Cokelat sebagai Produk Pangan Derivat Kakao yang Menyehatkan. *Jurnal Riset, Industri*, VI(1), 23–40.

Syafira, N. S., Saputro, A. D., Khasanah, A. N., Oetama, T., Setiowati, A. D., Rahayoe, S., & Bintoro, N. (2021). Impact of Cocoa Butter Replacer (CBR) proportion on the physical characteristics of compound dark chocolate. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 653(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/653/1/012035>

Widayat, H. P. (2013). *Quality Improvement Of Cocoa Powder Through Fat Extraction And Alkalisiation Process*. 2, 12–16.

Wiguna, et. al. (2015). Sifat Mekanik Komposit Cokelat Batang Dengan Filler Biji Mete. *Jurnal MIPA Unnes*, 37(2), 141–145.