

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdikheibari, S., Parvizi, R., Moayed, M. H., Zebarjad, S. M., dan Sajjadi, S. A. (2015). *Beeswax-Colophony Blend: A Novel Green Organic Coating for Protection of Steel Drinking Water Storage Tank*. *Hand-Books Metals 5*: 1645-1664.
- Andarwulan, N., Feri, K., dan Dian, H. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Ansori, A. N. (2021). Aplikasi Oleogel *Red Palm Oil* dengan Gelator *Candellila Wax* dan *Cocoa Butter* Untuk Selai Cokelat. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Antares, A., Ni, M. W., dan Luh, P. W. (2017). The Characteristics of Extracted Coloring Agent of Pandanus Fruit (*Pandanus tectorius*) Capsuled Using Maltodextrin Carrageenan. *Journal Agrotechno*, 2(2): 220-226.
- AOAC. (1997). *Official Method Cc 3.25: Slip Melting Point (SMP)*. Official Methods and Recommended Practices Of The American Oil Chemists Society.
- Ayustaningwarno, F. (2012). Proses Pengolahan Dan Aplikasi Minyak Sawit Merah Pada Industri Pangan. *Vitasphere*, 1(12): 1–11. ISSN : 2085- 7683
- Azarine, I. P. (2019). Fortifikasi Minyak Sawit Merah sebagai Sumber Provitamin A Pada Susu Rekombinasi: Kajian Pengaruh Nilai HLB, Konsentrasi *Emulsifier*, dan Jenis Homogenisasi terhadap Stabilitas Emulsi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Azlan, A., Prasad, K., Khoo, H., Abdul-Aziz, N., A, M., Ismail, A., & Amom, Z. (2010). Comparison of Fatty Acids, Vitamin E, and Physicochemical Properties of *Canarium odonto phyllum* Miq, Olive, and Palm Oils. *Journal of Food Composition and Analysis*, 23, 772–776. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2010.03.026>.

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM). (2019). *Peraturan BPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan*. Sekretariat Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2017). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Tentang Kategori Pangan Olesan Berbasis Kakao, Termasuk Isian (Filling)*. Sekretariat Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- Bascuas, S., Espert, M., Llorca, E., Quiles, A., Salvador, A., dan Hemando, I. 2020. Structural and Sensory Studies on Chocolate Spreads with Hydrocolloid-Based *Oleogels* as A Fat Alternative. *LWT – Food Science and Technology*, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110228>.
- Biswas, N., Cheow, Y. L., Tan, C. P. dan Siow, L. F. (2017). Physical, Rheological and Sensorial Properties, and Bloom Formation of Dark Chocolate Made with Cocoa Butter Substitute (CBS). *Journal Food Science and Technology*, 82: 420-428.
- Bogdanov, S. (2016). *Beeswax: Production, Properties, Composition, and Control*. Muehlethurner Press. Switzerland.
- Bouaziz, M. A., Abbes, F., Mokni, A., Blecker, C. Attia, H., dan Besbes, S. (2017). The Addition Effect of Tunisian Date Seed Fibers on The Quality of Chocolate Spreads. *Journal of Texture Studies*. Doi: 10.1111/jtxs.12225.
- Budiyanto, Devi, S., Zulham, E., dan Raise, J. (2010). Perubahan Kandungan - Karoten, Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Minyak Sawit Merah Selama Pemanasan. *Agritech*, 30(2): 75-79.
- Calliau, G., Foubert, I., Greyt, W.D., Dijckmans, P. (2010). Production Of Cocoa Butter Substitute Via Two-Stage Fractionation Of Palm Kernel Oil. *Journal of American Oil Chemyst Society*, 82(11): 783-790.
- Candraningtyas, O. D. (2018). Pengaruh Fermentasi Bakteri *Lactobacillus casei* Terhadap Nilai Gizi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Serta Uji Aktivitas Kandungan  $\beta$ -Karoten Sebagai Antioksidan. *Skripsi*. FMIPA. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.

- Chaves, K. F., Barrera-Arellano, D., & Ribeiro, A. P. B. (2018). Potential Application of Lipid Organogels for Food Industry. *Food Research International*, 10(5) : 863–872.
- Chen, X. W., Fu, S. Y., Hou, J. J., Guo, J., Wang, J. M., dan Yang, X. Q. (2018). Zein Based Oil-in-Glycerol Emulgels Enriched with  $\beta$ -Carotene as Margarine Alternatives. *Journal Food Chemistry* 211: 836-844.
- Damat., Anas, T., Hany, H., Uswatun, K. (2017). Mikroskopi dan Sifat Organoleptik Kue Kering Fungsional dari Pati Garut (*Maranta arundinaceae L.*) Termodifikasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4): 161-166.
- Dassanayake, L. S. K., Kodali, D. R., & Ueno, S. (2011). Formation of oleoge ls based on edible lipid materials. *Current Opinion in Colloid and Interface Science*, 16(5), 432–439. <https://doi.org/10.1016/j.cocis.2011.05.005>
- David, A., Melissa, D., Pauline, L., Emmanuel, C., Yoann, P., Mathieu, D., Patrick, S. (2021). Oleogelation of Rapeseed Oil With Cellulose Fibers As An Innovative Strategy for Palm Oil Substitution In Chocolate Spreads. *Journal of Food Engineering*, 292 : 110315.
- Davidovich, M., Barbut, S., and Marangoni, A. G. (2016). Development, Characterization and Utilization of Food-Grade Polymer Oleogels. *Journal of Food Science and Technology*, 10(46) : 115-125.
- Dipowaseso, D. A., Nurwantoro, dan Hintono, A. (2018). Karakteristik Fisik dan Daya Oles Selai Kolang-Kaling yang Dibuat Melalui Substitusi Pektin dengan *Modified Cassava Flour* (MOCAF) sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1): 1-7.
- Doan, C. D., Patel, A. R., Tavernier, I., Clercq, N. D., Raemdonck, K. V., de Walle, D. V., Delbaere, C., dan Dewettinck, K. (2016). The Feasibility of Wax-Based *Oleogel* as a Potential Co-Structurant with Palm Oil in Low-Saturated Fat Confectionery Fillings. *Eur. J. Lipid Sci. Technol* 118: 0000-0000.
- Domingues, M. A. F., Da Silva, T. L. T., Ribeiro, A. P. B., Chiu, M. C., & Gonçalves, L. A. G. (2018). Structural Characteristics of Crystals Formed

In Palm Oil Using Sorbitan Tristearate and Sucrose Stearate. *International Journal of Food and Properties*, 21(1) : 618–632.

Dwiyanti, H., Riyadi, H., Rimbawan, Damayanthi, E., Sulaeman, A. (2014). Penambahan CPO dan RPO sebagai Sumber Provitamin A terhadap Retensi Karoten, Sifat Fisik, dan Penerimaan Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 24(1): 28-33.

Eloise. R. (2018). The Benefits of Red Palm Oil. <https://shadesofafrika.com/blog/the-benefits-of-red-palm-oil/>. Diakses tanggal 10 April 2022.

Fayaz, G., Goli, S. A. H., Kadivar, M., Valoppi, F., Barba, L., Calligaris, S., dan Nicoli, M. C. (2017). Potential Application of Pomegranate Seed Oil *Oleogels* based on Monoglycerides, Beeswax and Propolis Wax as Partial Substitutes of Palm Oil in Functional Chocolate Spread. *LWT – Food Science and Technology* 86: 523-529.

Giacomozzi, A. S., Palla, C. A., Carrin, M. E., dan Martini, S. (2019). Physical Properties of Monoglycerides *Oleogels* Modified by Concentration, Cooling Rate, and High-Intensity Ultrasound. *Journal of Food Science* 00(0): 1-13.

Ginting, D. (2011). *Pengaruh Substitusi Minyak Sawit dan Pemanasan Terhadap Mutu Selai Cokelat*. Fakultas Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.

Godoi, K. R. R. de, Basso, R. C., Ming, C. C., da Silva, A. Á., Cardoso, L. P., & Ribeiro, A. P. B. (2020). Crystallization, Microstructure and Polymorphic Properties of Soybean Oil Organogels In A Hybrid Structuring System. *Food Research International*, 13(7):109 - 460.

Haliza, W., Kailaku, S. I. dan Yuliani, S. (2012). Penggunaan *Mixture Response Surface Methodology* pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *J. Pascapanen*. 9(2): 96-100.

Harahap, I. S., Wahyuningsih, P., dan Amri, Y. (2020). Analisa Kandungan Beta Karoten pada CPO (*Crude Palm Oil*) di Pusat Penelitian Kelapa Sawit

- (PPKS) Medan Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Kimia Sains dan Terapan* 2(1). ISSN 2716-0963.
- Hasibuan, A. H., Ijah. (2018). Peningkatan Kesukaan Minyak Sawit Meah dengan Penambahan Minyak Nabati atau Flavor dan Stabilitasnya dalam Penggorengan Berulang. *Jurnal Penelitian Kelapa Sawit*, 26(1): 1-9.
- Hasibuan, H., dan Meilano., R. (2018). Penggunaan Minyak Sawit Merah dalam Pembuatan Sambal Cabai Merah Tumis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19 (2), 95–106.
- Hasrini, R. F., dan Ning, I. A. W. (2020). Perbandingan Karakteristik Fisikokimia Antara Cocoa Butter Alternative (CBA) dengan Lemak Kakao Untuk Pengembangan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 22(3): 189-198.
- Hassim, N. A. M., & Ismail, N. H. (2018). Palm Fractions and Phytonutrients in Chocolate Spread. *Journal Palm Oil Developments*, 6(8): 5–8.
- Huang, H., Hallinan, R., dan Maleky, F. (2018). Comparison of Different *Oleogels* in Processed Cheese Products Formulation. *International Journal of Food Science and Technology* 53(11): 2525–2534.
- Indarti, E. dan Arpi, B. S. (2013). Kajian Pembuatan Cokelat Batang dengan Metode Tempering dan Tanpa Tempering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(1): 1-6.
- Indiarto, R., Nurhati, B., Subroto, E. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profile Analysis*) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. V(2): 106-116.
- Kumar, P. K. P., Jeyarani, T., dan Gopala Krishna, A. G. (2016). Physicochemical Characteristics of Phytonutrient Retained Red Palm Olein and Butter-Fat Blends and its Utilization for Formulating Chocolate Spread. *Journal of Food Science and Technology* 53(7): 3060–3072.
- Kusumaningrum, A., Parnanto, N. H. R., dan Atmaka, W. (2016). Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karaginan-Konjak sebagai *Gelling Agent* Terhadap

- Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Permen *Jelly* Buah Labu Kuning (*Cucurbita maxima*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(1): 1-11.
- Limbarido, R. P., Santoso, H., & Witono, J. R. (2017). The Effect of Coconut Oil and Palm Oil As Substituted Oils to Cocoa Butter On Chocolate Bar Texture and Melting Point. *AIP Conference Proceedings*, 18(40): 116-124.
- Loppies, J. E., Risanti, E. Y., Ramlah, S., Lullung, A., Amalia, A. N. (2019). Karakteristik Oleogel Dari Minyak Nabati Menggunakan Lilin Lebah Dan Lemak Kakao Sebagai Oleogelator. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(2) : 33-43.
- Luo, S., Hu, X. F., Jia, Y., Pan, L. H., Zheng, Z., Zhao, Y., Mu, D., Zhong, Y., Jiang, S. (2019). Camelia Oil-based Oleogels Structuing With Tea Polyphenol-Palmitate Paticless and Citrus Pectin by Emulsion-Templated Method : Preparation, Characterization and Potential Aplication. *Journal Food Hydrocolloids*, 95 : 76-87.
- Lupi, F. R., Gabriele, D., Facciolo, D., Baldino, N., Seta, L., & de Cindio, B. (2012). Effect of Organogelator and Fat Source On Rheological Properties of Olive Oil-Based Organogels. *Food Research International*, 46(1): 177–184.
- Mancini, A., Imperlini, E., Nigro, E., Montagnese, C., Daniele, A., Orru, S., dan Buono, P. (2015). Biological and Nutritional Properties of Palm Oil and Palmitic Acid: Effects on Health. *Molecules* 20: 17339-17361.
- Manzocco, L., Calligaris, S., Camerin, M., Pizzale, L., dan Nicoli, M. C. (2014). Prediction of Firmness and Physical Stability of Low-Fat Chocolate Spreads. *Journal of Food Engineering* 126: 120–125.
- Mariasy, H., Desi, S. A., dan Rise. D. (2019). Penggunaan Cocoa Butter Pada Sediaan Kosmetik Bibir. *Jurnal Farmasi*, 1(7): 1-10.
- Marsigit, W., Tutuarima, T. dan Hutapea, R. (2018). Pengaruh Penambahan Gula dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organolektik *Soft Candy* Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*). *Jurnal Agroindustri*, 8(2): 113-123.

- Marzelly, A.D., Yuwanti, S. dan Lindriati, T. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris *Fruit Leather* Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* S.) dengan Penambahan Gula dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, 11(2): 173-185.
- Mas'ud, F., Indriati. S., Abigael, T., dan Fajar. (2018). Ekstraksi Minyak Bekatul Padi Metode Maserasi dengan Pelarut Etanol. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Teknik Kimia*. Vol. 4(9): 10-15.
- Mba, I. O., Dumont, M. J., dan Ngadi, M. (2015). Palm Oil: Processing, Characterization, and Utilization in Food Industry – A Review. *Food Bioscience* 10: 24-41.
- Meng, Z., Qi, K., Guo, Y., Wang, Y., dan Liu, Y. (2018). Macro-Micro Structure Characterization and Molecular Properties of Emulsion-Templated Polysaccharide *Oleogels*. *Food Hydrocolloids*. 77: 17-29.
- Muchtar, H., dan Yulia, H. D. (2011). Pengaruh Penambahan Crude Stearin Minyak Kelapa Sawit Terhadap Kestabilan Dark Chocolate. *Jurnal Litbang Industri Hasil Perkebunan Padang*, 1(1): 1-6.
- Muhammadiyah, A. A. (2017). *Evaluasi Karakteristik Fisik dan Kimia Lemak Kakao (Kajian: Asal Biji, Suhu, dan Lama Penyangraian)*. Universitas Brawijaya
- Mursalin, M. (2018). Engineering Process Of Deodorization To Improve Product Quality Of Red Palm Oil With Rich Of Carotene. *Indonesian Food Science and Technology Journal*, 1(1): 20–26.
- Naik, B., and Kumar, V. (2014). Cocoa Butter and Its Alternatives-a review. *Journal Bioresource Engineering Technology*, 2: 1-11.
- Ningtyas, K. R., Musliudin, M., Afiah, D. A. (2019). *Substitusi Minyak Sawit Merah (MSM dan Minyak Biji Bunga Matahari pada Pembuatan Mayonnaise Kaya Betakaroten*. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Lampung.
- Nursamsul, I. M. (2016). *Pengaruh Variasi Jumlah Lemak Kakao dan Palm Stearin yang Ditambahkan Terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Cokelat Batang*. Universitas Gadjah Mada.

- Nururrahmah dan Widiarnu, W. (2013). Analisis Kadar Beta-Karoten Kulit Buah Naga Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. *Jurnal Dinamika* 04(1): 15-26.
- O'Sullivan, C. M., Barbut, S., & Marangoni, A. G. (2016). Edible oleogels for the oral delivery of lipid soluble molecules: Composition and structural design considerations. *Trends in Food Science and Technology*, 57, 59–73. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2016.08.018>
- Ogutcu, M. dan Yilmaz, E. (2014). *Oleogels* of Virgin Olive Oil with Carnauba Wax and Monoglyceride as Spreadable Products. *Grasas Aceites* 65(3): e040.
- Ogutcu, M., Arifoglu, N., Yilmaz, E. (2015). Preparation and Characterization of Virgin Olive Oil Bees Wax Oleogel Emulsion Products. *Journal Am. Oil Chem. Soc.* 92, 459e471.
- Oh, I. K., Amoah, C., Lim, J., Jeong, S., Lee, S. (2017). Assessing The Effectiveness Of Wax-Based Sun Flower Oil Oleogels In Cakes As A Shortening Replacer. *Journal of LWT Oleo Technology*, 86: 430-437.
- Oktapianda, A. R. (2015). Formulasi Susu Asam Siap Minum menggunakan Lemak Pengganti Minyak Sawit Merah. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Patel, A. R., Schatteman, D., DeVos, W.H., Lesaffer, A. dan Dewettinck, K. (2013). Preparation and Rheological Characterization of Shellac *Oleogels* and *Oleogel*-Based Emulsions. *J. Colloid and Interf. Sci.* 411:114–121.
- Pehlivanoğlu, H., Demirci, M., Toker, O. S., Konar, N., Karasu, S., dan Sagdic, O. (2018). *Oleogels*, a Promising Structured Oil for Decreasing Saturated Fatty Acid Concentrations: Production and Food-Based Applications. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 58(8), 1330–1341.
- Permatasari, N. (2012). *Instruksi Kerja Alat Mikroskop Elektron (SEM) Hitachi 3000*. Hand-Books Laboratorium Biosains Universitas Brawijaya, Malang.
- Popov-Raljić, J. V., Laličić-Petronijević, J. G., Dimić, E. B., Popov, V. S., Vujasinović, V. B., Blešić, I. V., & Portić, M. J. (2013). Change of sensory characteristics and some quality parameters of mixed milk and cocoa

- spreads during storage up to 180 days. *Hemijška Industrija*, 67(5), 781–793. <https://doi.org/10.2298/HEMIND120903004>.
- Pramitasari, G. (2019). Peningkatan Stabilitas Emulsi Fortifikasi  $\beta$ -Karoten Pada Susu Rekonstitusi Menggunakan Monoasilgliserol-Diasilgliserol dan Xanthan Gum. *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Prastiyawati, A. (2021). Pengaruh Konsentrasi Gelator Bees Wax dan Monoacylglycerol Serta Butter Replacement dengan Oleogel Minyak Sawit Merah Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Selai Cokelat. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Purnama, K. O., Setyaningsih, D., Hambali, E., & Taniwiryono, D. (2020). Processing, Characteristics, and Potential Application of Red Palm Oil - A review. *International Journal of Oil Palm*, 3(2): 40–55. <https://doi.org/10.35876/ijop.v3i2.47>
- Ramlah, S., Asriati, D. W., Wahyuni, Andy, N., Eky, R. (2019). Characteristic of Fat Content and Fatty Acid Composition of Chocolate Compound Made from Vegetable Oil Oleogel and Cocoa Butter Substitute with Cocoa Butter Oleogator. *Journal of Plantation Based Industry*, 15(1) : 74-82.
- Ristanti, E. Y., Yunus, M. R., Ramlah, S., Justus E. L., Sampebarra, A. L., Rejeki, E. S., Winaldi, A., Asriati, D. W., Amalia, A. N. (2018). *Aplikasi Oleogel dengan Oleogator Lemak Kakao pada Produk Pangan Olahan Kakao*. Laporan Penelitian. Balai Besar Industri Hasil Perkebunan. BPPI. Kementerian Perindustrian.
- Robiyansyah., Zuidar. A. S., Hidayati, S. (2017). Pemanfaatan Minyak Sawit Merah dalam Pembuatan Biskuit Kacang Kaya Beta Kaoten. *Jurnal Teknoloi Industri & Hasil Pertanian*, 22(1) : 11-20.
- Riyadi, AH., TR, Muchtadi., N, Andarwulan., T, H. (2016). Pilot plant study of red palm oil deodorization using moderate temperature. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 9(1): 209–216. <https://doi.org/Doi:10.1016/j.aaspro.2016.02.129>.

- Rochmah, M. M., Ferdiansyah, M. K., Nurdyansyah, F., dan Ujjanti R. M. D. (2019). Pengaruh Penambahan Hidrokoloid dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Selai Lembaran Pepaya (*Carica Papaya L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 7(4): 42-52.
- Rodliyani, V. F. (2019). Pengaruh Substitusi Lemak Kakao dengan *Cocoa Butter Replacer* dari Campuran Olein Sawit, Stearin Sawit, Mono- dan Diasilgliserol terhadap Karakteristik Fisik *White Chocolate*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ruqqayyah, Wahyuni, S., Khansa dan Sartini. 2019. Pengaruh Penambahan Beeswax terhadap Kestabilan Fisik Lip Balm Berbasis Bioaktif Kakao. *Jurnal Farmasi dan Farmakologi Unhas*, 23(2): 61-63.
- Said, A., Nasir, N. A. M., Bakar, C. A. A., dan Mohamad, W. A. F. W. (2019). Chocolate Spread Emulsions: Effects of Varying Oil Types on Physico-chemical Properties, Sensory Qualities and Storage Stability. *Journal of Agrobiotechnology* 10(02): 32-42.
- Sampebarra, A. L., Khaerunnisa, Ristanti, E. Y., & Asriati, D. W. (2019). Karakteristik Cokelat Spread Dengan Penambahan Oleogel Dari Oleogator Lemak Kakao. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(2), 24–32. <https://doi.org/DOI: http://dx.doi.org/10.33104/jihp.v14i2.5387>.
- Samuditha, L., Dassanayake, K., Kodali, D. R., and Ueno, S. (2011). *Current Opinion in Colloid & Interface Science Formation of Oleogels Based On Edible Lipid Materials*. *Current Opinion in Colloid & Interface Science*, 16(5), 432–439. Doi:10.1016/j.cocis.2011.05.005
- Saputra, D. (2019). *Karakterisasi Antioksidan Selai Cokelat dengan Fortifikasi Red Palm Olein*. Skripsi. Progam Studi Agroindustri, Politeknik Pertanian Negei Palangkajene.
- Sinaga, A. G. S. dan Siahaan, D. 2018. Profil Asam Lemak Jenuh pada Produk Makanan Turunan Minyak Kelapa Sawit di Indonesia. *Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM)* 1(1): 306-312.

- Singh, A., Auzanneau, F., Rogers, M. (2017). Advances In Edible Oleogel Technologies—A Decade In Technology. *Journal of Food Research International*, 9(7) : 307-317.
- Subandrio, Nasori, A. S., Astuti, dan Lamhot P. M. (2018). Aplikasi Proses Tempering Untuk Optimasi Titik Leleh Cokelat Hitam Produk Pengolahan Pintas. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3): 262-268.
- Sugiyono, Wibowo, M., Soekopitojo, S., & Wulandari, N. (2012). Pembuatan Bahan Baku Spreads Kaya Karoten Dari Minyak Sawit Merah Melalui Interesterifikasi Enzimatis Menggunakan Reaktor Batch. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(2): 117–125.
- Sumarna, D, LS, W., & H. Suprpto. (2017). Studi karakteristik minyak sawit merah dari pengolahan konvensional CPO (Crude palm oil). *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 12(2): 35–38.
- Sumarna, D. (2014). Study on Red Palm Oil Characteristics Produced from CPO (Crude Palm Oil). *Journal of Agritech*, 12(2) : 35-38.
- Sutrisno, A. D., Yusep, I., dan Nurul, P. (2018). Karakteristik Cokelat Filling Kacang Mete Yang Dipengaruhi Jenis dan Jumlah Lemak Nabati. *Journal of Food Technology*, 5(2): 91-101.
- Tavernier, I., Doan, C. D., Van der Meeren, P., Heyman, B., & Dewettinck, K. (2018). The Potential of Waxes to Alter the Microstructural Properties of Emulsion-Templated Oleogels. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 120(3): 1-13.
- Tesfaye, B., Abebaw, A., dan Reddy, M. U. (2017). Determination of Cholesterol and  $\beta$ -Carotene Content in some Selected Edible Oils. *International Journal of Science and Research Technology* 2(7): 14-18.
- Toro-Vazquez, J. F., Charó-Alonso, M. A., Pérez-Martínez, J. D., & Morales-Rueda, J. A. (2011). Candelilla Wax as an Organogelator for Vegetable Oils- An Alternative to Develop Trans-free Products for the Food Industry. In *Edible Oleogels: Structure and Health Implications* (Second Edi). <https://doi.org/10.1016/B978-0-9830791-1-8.50009-7>

- Ulumi, M. L., Dwi, S. W., Reza, F., Cathrine, O. dan Desiana, N. (2021). Mikroenkapsulasi Pigmen Beta-Karoten dengan Metode Foam Mat Drying Menggunakan Gelatin Tulang Ikan Kakap Merah Sebagai Bahan Penyalut. *Jurnal Agrountek*, 15(4): 1183-1195.
- Wibisono, A., Nami, L., Mirna, I. (2015). The Effects Of Cocoa Butter, Palm Olein, and Catfish Oil Composition Variation On The Nutritional Value Of Chocolate Spread. *Journal of Agro-Based Industry*, 32(2) : 51-61.
- Wijaya, W., Sun, Q. Q., Vermeir, L., Dewettinck, K., Patel, A. R., & Van der Meeren, P. (2019). pH and Protein to Polysaccharide Ratio Control The Structural Properties and Viscoelastic Network of HIPE-Templated Biopolymeric Oleogels. *Food Structure*, 21(4): 100-112.
- Wulandari, E. (2011). Karakteristik Fisikawi dan Kimiawi Minyak Kelapa Sawit dan Minyak Bekatul serta Kandungan Gizinya Komoditas Pangan Pertanian. *Jurnal Teknologi Hasil Perkebunan*, 17(4) : 64-73.
- Yuliasari, S., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Yuliani, S. (2016). Karakteristik Enkapsulat Minyak Sawit Merah dengan Pengayaan  $\beta$ -Karoten. *Jurnal Agro-Industri*, 5(8): 107–116.
- Zaidul, I. S., Norulaini, N. A., Omar, A. K., dan Smith, Jr. (2007). Blending Of Supercritical Carbon Dioxide (SC-CO<sub>2</sub>) Extracted Palm Kernel Oil Fraction and Palm Oil To Obtain Cocoa Butter Replacers. *Journal Of Food Engineering*, 78(2007): 1397-1409.
- Zhang, R., Zhang, T., Hu, M., Xue, Y., dan Xue, C. 2020. Effect of *Oleogels* Prepared with Fish Oil and Beeswax on the Gelation Behaviors of Protein Recovered from Alaska Pollock. *LWT – Food Science and Technology*. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110423>.