

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A. (2020). Potensi Pangan Fungsional dan Perannya dalam Meningkatkan Kesehatan Manusia yang Semakin Rentang. *Jurnal Teknosains*, 14(2), 176-186.
- Aini, S.N., Syafi'i, I., & Kuntadi, E. B. (2014). Perilaku Konsumen dalam Pembelian Keripik Singkong Rasa Asin di Kabupaten Bondowoso. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 1(1), 1-8.
- Amaliyah, M., Soeyono, R. D., Nurlaela L., Kristiastuti, D. (2021). Pola Konsumsi Makanan Remaja di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 129-137.
- Amir, I.Z., Hanida, H.S., & Syafiq, A. (2013). Development and physical analysis of high fiber bread incorporated with cocoa (*Theobroma cacao* sp.) pod husk powder. *Internasional Food Research Journal*, 20(3), 1301-1305.
- Anoraga, S. B., Bayu, C. B., Pramellini, G., Hida, F. N., Sari, A. R., & Rahmatika, A. M. (2022). Optimasi Formulasi *Chips CPH* Kaya Serat dan Antioksidan dengan Menggunakan Tepung Kulit Kakao. *Agrointek*, 17(2), 274-280.
- Ariani, D.W. (2007). *Manajemen Kualitas*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Asosiasi Pengusaha Tepung Terigu Indonesia. (2013) Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012- 2030 & Overview Industri Tepung Terigu Nasional Tahun 2012. [diakses pada: <http://www.apindo.or.id>].
- Astuti, M. (2017). Makanan Fungsional, Konsep, dan Peraturannya. *Agritech*. 17(4), 29-32.
- Cohen. (1995). *Quality Function Deployment: How to Make QFD Work For You*, Addison Wesley Publishing Company.
- Dantes, K. R. (2013). Kajian Awal Pengembangan Produk dengan Menggunakan Metode QFD (*Quality Function Deployment*). *Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(1), ISSN: 2303-3142.
- Damongilala, L. J. (2021). Kandungan Gizi Pangan Ikani. CV. Putra Media Grafindo: Bandung.
- Dwijayanti, I. (2021). Hubungan Pola Konsumsi Camilan dan Status Gizi pada Remaja di Kota Malang, Indonesia. *Jurnal Unusa*.
- Efendi, Z., Surawan, F. E. D., & Winarto. (2015). Efek Blanching dan Metode Pengeringan terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Agroindustri*, 5(2), 109-117.
- Enquiry. (2014). *Texture Analyzer*. [Hhttp://www.bestech.com.au/texture-analyzers/](http://www.bestech.com.au/texture-analyzers/) [diakses 04 Januari 2023].
- Ernawati, E. (2011). Pengembangan Produk Tahu Menjadi *Tofu Chips CPH* (Kajian Jenis Bahan Baku, Suhu Penggorengan dan Biaya Produksi). *Media Informasi Teknologi Pangan*, 86-106.
- Fairudz, A., & Nisa, K. (2015). Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol

- Penderita Overweight. *Majority*, 4(8), 121-126.
- Fitri, E., Effendi, & Azra, A. (2021). Utilization of Dry Cocoa Pod Husks as an Antioxidant-Rich Herbal Drink. *Eksakta*, 22(02), 102-109.
- Flexy Pack. (2022). *Standing Pouch Aluminium Foil* [<https://flexypack.com/news/standing-pouch-aluminium-foil>]
- Forbes, S. L., Kahiya, E., Balderstone, C. (2016). Analysis of Snack Food Purchasing and Consumption Behavior. *J Food Prod Mark*, 22(1), 65-88.
- Ginting, R., Baturabara T. Y., & Widodo. (2017). Desain Ulang Produk Tempat Tissue Multifungsi dengan Menggunakan Metode QFD. *Jurnal Sistem Teknik Industri*, 19(2).
- Hadi, I. S. (2017). Penerapan Quality Function Deployment Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Produk Kain Batik Tulis Pada Sanggar Batik Seblang Banyuwangi. Jember : *Digital Repository Universitas Jember*.
- Hardiyanti, H & Nisah, K . (2019). Analisis Kadar Serat Kasar pada Bakso Bekatul dengan Metode Gravimetri. *AMINA*, 1(2), 103-107.
- Herman, A. (2005). *Penuntun Pengolahan Ikan Menjadi Kerupuk, Tepung Ikan, Pindang Ikan, dan Abon*. Penerbit Dinas Perikanan Direktorat Jendral Perikanan. Jakarta.
- Hung, D.V., Tong, S., Tanaka, F., Yasunaga, E., Hamanaka, D., Hiruma, N., Uchino, T. 2011. Controlling the weight loss of fresh produce during postharvest storage under a nano-size mist environment. *Food Engineering* 106:325-330.
- Imar, U. (2017). *Keripik Pangsit*. Cookpad [<https://cookpad.com/id/resep/2848413-keripik-pangsit>]
- Inggrid, M., Lokasurya, D. S., Santoso, H., dan Hartanto, Y. (2018). Pengaruh Penambahan Zat Anti-browning Alami pada Kentang. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*, Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia
- Irdiana, W., & Nindya, T. S. (2017). Hubungan Kebiasaan Sarapan dan Asupan Zat Gizi dengan Status Gizi Siswi SMAN 3 Surabaya. *Amerta Nutr.*1(3), 227.
- Irdianty, M. S., Sudargo, T., & Hakimi, M. (2016). Aktivitas Fisik dan Konsumsi Camilan pada Remaja Obesitas di Pedesaan dan Perkotaan Kabupaten Bantul. *Journal of Community Medicine and Public Health*, 32(2), 217-222.
- Irferamuna, A., Yulastri, A., & Yuliana. (2019). Formulasi Biskuit Berbasis Tepung Jagung sebagai Alternatif Camilan Bergizi. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 8(2).
- Jaelani, E. (2012). Perencanaan dan Pengembangan Produk dengan Quality Function Deployment. *Jurnal Sains Manajemen & Akuntansi*, IV(1).
- Johnson, M. (2021). Psychological Errors. *Society of Sensory Professionals*.

- Jusmiati, A., Rusli, R., & Rijai, L. (2015). Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Kakao Masak dan Kulit Buah Kakao Muda. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 1(1), 34-39.
- Kamelia, M., & Fathurohman. (2017). Pemanfaatan Kulit Buah Kakao Fermentasi sebagai Alternatif Bahan Pakan Nabati serta Pengaruhnya terhadap Pertumbuhan Ternak Entok (*Cairina muschata*). *Jurnal Tadris Pendidikan Biologi*, 8(1), 66-77.
- Kamsiati, E. (2010). Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Chips CPH Buah Dengan Menggunakan Penggorengan Vakum. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(2), 73-77.
- Kemp, S.E., Hollowood, T., and Hort, J. (2009). *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom.
- Ketaren, I., 2014. Identitas Gastronomi Indonesia. Diakses 20 Februari 2023. <http://indonesianfoodchannel.com/news/identitas-gastronomiIndonesia>
- Khoerunisa, T. K. (2020). Review: Pengembangan Produk Pangan Fungsional di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Indonesian Journal of Agriculture and Food Research*. 2(1), 49-59.
- Kotler, P., & G. Amstrong. (2014). *Marketing Introduction* Edisi kesepuluh. Pearson, Indonesia.
- Kusharto, C. M. (2006). Serat Mkanan dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(2), 45-54.
- Lee, C. L., Kuo, H. W., Chang, C. C., & Cheng, W. (2020). Injection Of An Extract Of Fresh Cacao Pod Husks Into Litopenaeus Vannamei Upregulates Immune Responses Via Innate Immune Signaling Pathways. *Fish and Shellfish Immunology*, 104, 545–556.
- Lubis, Z. (2010). *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. Bogor: IPB Press. Hal. 6- 9.
- Mardina, P., Sari, L.A., & Noerhayati E. (2020). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Bahan Baku Pada Pembuatan Tepung Ubi Kayu dan Ubi Jalar terhadap Sifat Fisik dan Kimia. *Konversi*. 9(1), 19-27.
- Meilgard, M, Civille, G. V, and Carr, B. T. (2006). *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC Press. USA.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Mujadin, A., Syafitri J., & Riris L. P. (2014). Pengujian Kualitas Minyak Goreng Berulang Menggunakan Metoda Uji Viskositas dan Perbuahan Fisis. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 2(4), 229-223.
- Nieto-Figueroa, K. H., Mendoza-garcía, N. V., Gaytan-Martínez, M., Wallmedrano, A., Loarca-Pina, M. G. F., & Campos-Vega, R. (2020). Effect Of Drying Methods On The Gastrointestinal Fate And Bioactivity Of Phytochemicals From Cocoa Pod HusK: In Vitro And In Silico Approaches. *Food Research*

International, 137, 1–10.

- Nurhayati, A., Lasmanawati, E., & Yuia, C. (2012). Pengaruh Mata Kuliah Berbasis Gizi pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga. *Jurnal Penelitian Pendidikan*, 13(1), 1-6.
- Ouattara, L. Y., *et al.* (2021). Cocoa Pod Husks as Potential Sources of Renewable High-Value-Added Products: A Review of Current Valorizations and Future Prospects. *Bioresources*, 16(1).
- Ospina, J. D., *et al.* (2021). Cacao Pod Husk Flour as an Ingredient for Reformulating Frankfurters: Effect on Quality Properties. *Foods* 10. <https://www.mdpi.com/journal/food>
- Partayasa, I. N., Kadir, S., & Rahim, A. (2017). Kapasitas Antioksidan Suplemen Pada Berbagai Berat. *E-Journal Agrotekbis*, 5(1), 9-17.
- Popov-Raljić, J. V., & Lalić-Petronijević, J. G. (2009). Sensory properties and color measurements of dietary chocolates with different compositions during storage for up to 360 days. *Sensors*. 9: 1996–2016.
- Purwanto, Y. A., & Ririn N. E. (2016). Penggunaan Asam Askorbat dan Lidah Buaya untuk Menghambat Pencoklatan pada Buah Potong Apel Malang. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 4(2), 203-210.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. (2004). *Panduan Lengkap Budidaya Kakao*. PT. Agromedia Pustaka: Jakarta.
- Rasyid, A. K. (2019). Atribut Produk Intrinsik dan Ekstrinsik yang Dipertimbangkan Konsumen dalam Membeli Produk Camilan Khas Kota Malang. *Journal Manajemen dan Inovasi*, 2(2).
- Rizky, D., Haslina D., dan Fitriana, I. (2020). Pengaruh Formulasi Tepung Rambut Jagung dan Tepung Beras terhadap Kandungan Gizi dan Sensori Keripik Bayam (*Amaranthus Sp.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(2), 33-40.
- Rosiani, N., Basito, & Widowati, E. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia *Chips* Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan *Microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VIII(2), 84-98.
- Santoso, A. (2011). *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian: Unwidha Klaten.
- Sari, P., Utari, E., Praptiningsih, Y., & Maryanto. (2015). Karakteristik Kimia-Sensori dan Stabilitas Polifenol Minuman Coklat-Rempah. *Jurnal Agroteknologi*, 09(01), 55-66.
- Setyaningsih D, Apriyantono A & Sari M.P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Subroto MA. 2008. *Real Food, True Health. Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat*. PT AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Sudibyo, I. 2012. Aplikasi Metode *Quality Function Deployment* (QFD) pada

Pengembangan Produk Roti Manis Berbasis Beras Merah dan Bekatul.
Skripsi Program Studi Teknologi Pangan. UKS Semarang.

- Sugiono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. CV. Alfabeta: Bandung.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suhendar, Endang dan Suroto. (2014). Penerapan Metode *Quality Function Deployment* (QFD) Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Pelayanan Akademik Pada UB. *Faktor Exacta*, 7(4), 372-386.
- Suter, I. K. (2013). Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. *Makalah Seminar Sehari*. Universitas Udayana, 1-17.
- Trisnawati, W. (2017). Analisis Indeks Glikemik dan Komposisi Gizi *Chips CPH* Simulasi Substitusi Tepung Bekatul Dengan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3), 143-147.
- Valko, M., Leibfritz, D., Moncol, J., Cronin, M. T. D., Mazur, M., & Telser, J. (2007). Free Radicals And Antioxidants In Normal Physiological Functions And Human Disease. *International Journal of Biochemistry and Cell Biology*, 39(1), 44–84.
- Vriesmann, L. C., Renata D. M. C. B., & Carmen L. O. P. (2011). Cacao Pod Husk (*Theobroma cacao* L): Composition and hot-water-soluble pectins. *Industrial Crops and Products*, 34, 1173-1181.
- Wagiono, Y. K., & Hamrah. (2007). Metode Quality Function Deployment untuk Informasi Penyempurnaan Perakitan Varietas Melon. *Jurnal Agribisnis dan Ekonomi Pertanian*, 1(2), 48-57.
- Wardana, L. W. (2011). *Perilaku Konsumen (Ed. 1)*. Malang: Universitas Negeri Gorontalo Press.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Wulan, S. N. (2001). Kemungkinan Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao*, L) Sebagai Sumber Zat Pewarna (β -Karoten). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2), 22–29.
- Yapo, B. M., V. Besson, Benoit B. K., Kouassi L. K. (2013). Adding Value to Cacao Pod Husks as a Potential Antioxidant-Dietary Fiber Source. *American Journal of Food and Nutrition*, 1(3), 38-46.
- Yuniastuti, A. 2014. Peran Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Derajat Kesehatan. *Prosiding Seminar Nasional dan Internasional*: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Yuliani, F., dan Gazali, F. (2020). Pemanfaatan Kulit Buah Kakao sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 2(4).