

## DAFTAR PUSTAKA

- Amanah, H.Z., T, Erlinda, Rahayoe, S., dan Setyowati, P. (2013). Analisis Kinerja Alat Pengering Tipe Rak (Cabinet Dryer) untuk Pengeringan Gula Semut. *Seminar Nasional Sains & Teknologi, Lembaga Penelitian Universitas Lampung, 19-20 1260-1268*.
- Anonim. Produk Hasil Pertanian (2014). [http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:http://pudatin.setjen.pertanian.go.id/tinymcpuk/gambar/file/outlook\\_kakao\\_2014.pdf](http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:http://pudatin.setjen.pertanian.go.id/tinymcpuk/gambar/file/outlook_kakao_2014.pdf). Diakses pada Selasa, 18 Oktober 2022.
- Amalia R. N., Ragil Setia Dianingati, dan Eva Annisaa. (2022). Pengaruh Jumlah Responden Terhadap Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Pengetahuan dan Perilaku Swamedikasi. *Journal of Research in Pharmacy. Vol. 02 No. 01*.
- Badan Pusat Statistik. (2021). [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id) Ditjenbun
- Chua, M., T. C. Baldwin, T. J. Hocking, dan K. Chan. (2010). Traditional uses and potential health benefits of amorphophallus konjac K. Koch ex N.E.Br. *Journal of ethnopharmacology 128 : 268-278*
- Cempaka, L., Eva, A. R., Ardiansyah., dan Wahyu D. (2021). Profil Sensori Minuman Cokelat Berbahan Komersial Bubuk Kakao Fermentasi dan Biji Kakao Tanpa Fermentasi. *Jurnal Ilmu Makanan Nutr. Vol. 9 No 3*
- Darwin, P. (2013). Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. *Yogyakarta : Sinar Ilmu*.
- Fahrizal, Nggandung, Y., dan Kartiwan. (2018). Optimasi Produksi Gula Cetak dan Gula Semut Lontar Terintegrasi Dengan Metode Linear Programming. *Seminar Nasional Hasil Penelitian (SNHP)-VII Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas PGRI Semarang. 2018: 505 – 510*
- Fatriani. (2019). Karakteristik Gula Semut dari Pengaron Sebagai Pemanis Pangan Alternatif. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah Volume 4 Nomor 1 Halaman 34-37*
- Fachreza. (2012). Analisis Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Gula Pasir Di Kota Medan. *Skripsi pada Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan*
- Handayani, E. (2007). *Pembuatan Karamel dari Susu Sapi (Kemasan) Dan Karakterisasi Fisik SertapHnya*. Skripsi. IPB. Bogor
- Hasniarti. (2012). Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (Dillebia serrata Thumb). *[Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin*.

- Hartono, Yulianto., Sugiyono., dan Nur Wulandari. (2017). Formulasi dan Peningkatan Sifat Kelarutan Minuman Serbuk Cokelat. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan* Vol. 29 No. 02
- Hung, D.V., Tong, S., Tanaka, F., Yasunaga, E., Hamanaka, D., Hiruma, N., and Uchino, T. (2011). Controlling the weight loss of fresh produce during postharvest storage under a nano-size mist environment. *Food Engineering* 106:325-330.
- Kaya, Adrianus O. W., Ani S., Joko S., dan Meika S. R. (2014). Karakteristik dan Struktur Mikro Gel Campuran *Semirefined karagen* dan Glukomanan. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, Vol. 37 No. 1.
- Koswara, S. (2013). Modul: Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 2: Pengolahan Umbi Porang. *Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center, Institut Pertanian Bogor*.
- Luthfiyah, R.A., Diasti, Dyahningrum, S. Rahayu, dan Saputro. (2019). Menyelidiki kinerja Steam Jet Agglomerator sebagai sarana untuk menghasilkan Minuman Kakao Instan. *Konferensi IOP Seri: Ilmu Bumi dan Lingkungan* 355(2019) 012044 doi:10.1088/1755-1315/355/1/012044
- Mashud, N dan Matana, YR. (2014). Produktivitas nira beberapa aksesori kelapa genjah. *Jurnal Litbang Pertanian*, 15, 2, 110-114.
- Meilgard, M, Civille, G. V, and Carr, B. T. (2006). *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC Press. USA.
- Midayanto, D. N., dan Yuwono, S. S. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 2 No. 4.
- Mustaufik dan Haryanti. (2023). P. Evaluasi Mutu Gula Kelapa Kristal Beryodium Yang Dibuat Dengan Teknik Fortifikasi dan Jenis Bahan Baku Yang Berbeda. *Jurusan Teknologi Pertanian. Unsoed. Jawa Tengah*.
- Nisa, Ambr, dan Mutiara. (2015). Pengaruh Pengendalian Suhu Berbasis Logika Fuzzy Dan Kecepatan Pengadukan Pada Evaporator Vakum Double Jacket Terhadap Karakteristik Fisik Permen Susu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 03 No. 02.
- Nguyen, H., Campi, Jackson, dan Patti, A.F. (2009). Pengaruh penurunan kualitas pada komponen flavor dan aroma minyak lemon. *Kimia Makanan*, 112, 388–393. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.05.090>
- Putri, M. S., Mozart B. D., dan Sri F.A. (2017). Analisis Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Gula Pasir Curah dan Proses Pembelian Keputusan Pembelian Konsumen Gula Pasir Curah di Kota Medan. *Universitas Sumatera Utara*



**FORMULASI COKELAT BUBUK YANG DIPADATKAN DENGAN VARIASI PENAMBAHAN GLUKOMANAN DAN GULA SEMUT**

Ahmad Zulpan, Anjar Ruspita Sari, S.T.P., M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

- Ray, S., Roy, G., Maiti, S., Bhattacharyya, U. K., Sil, A., and Mitra, R. (2017). Development of Smart Hydrogels of Etherified Gum Ghatti for Sustained Oral Delivery of Ropinirole Hydrochloride. *International Journal of Biological Macromolecules*, 103, 347-354.
- Santoso, Agus. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan manfaat bagi kesehatan. *Teknologi Hasil Pertanian. Magistra No. 75 Th. XXIII*.
- Swiss Business Hub Indonesia. (2019). *Demand for chocolate products is on the rise in Indonesia*.
- Sukardi, Anita Aprilia, M. Hindun Pulungan, dan Arie Febrianto. (2014) Aplikasi PEF (*Pulsed Electric Field*) dan TWEEN 80 pada Proses Ekstraksi Minyak Atsiri Bunga Mawar. *Alumni Jurusan Teknologi Industri Pertanian – FTP – Universitas Brawijaya*
- Septiawan, Ade Ridwan, Gita Cahya, Eka Darma, dan Ratih Aryani. (2021). Pembuatan dan Karakterisasi Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume.) sebagai Bahan Pengikat Tablet. *Universitas Islam Bandung, Bandung, Indonesia*
- Syofian, Suzuki, Timor S., dan Nur Syamsiah. (2015). Otomatisasi Metode Penelitian Skala Likert Berbasis WEB. *jurnal.ftumj.ac.id/index.php/semnastek*.
- Suyanto, Agus dan Joko Teguh Isworo. (2015). Evaluasi Sifat Fisik dan Kimia Glukomanan Modifikasi Tepung Iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*) *Physical and Chemical Characteristic of Glucomannan Modified on Iles-Iles Flour*. <https://www.researchgate.net/publication/321706099>.
- Suhada, F. I. (2010). Analisis Pengaruh Marketing Mix Terhadap keputusan Konsumen dan Pembelian Produk Susu Milo di Hypermarket. *Jurnal Bisnis Indonesia Vol. 1 No. 2*
- Syadeto, S.H., Sumardianto, dan Lukita Purnamayati. (2017). Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor serta Mutu cookies. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 3 (1).
- Tatirat, O., and Charoenrein, S. (2011). *Physicochemical properties of konjac glucomannan extracted from konjac flour by a simple centrifugation process*, *LWT-Food Sci. Technol.* (44), 2059-2063
- Wulandari, Dwi Indriana, dan Andi Nur Amalia A. (2019). Kajian Penggunaan Hidrokoloid Sebagai Emulsifier pada proses Pengolahan Cokelat. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan Vol. 14, No. 1*.
- Wijanarti, Sri. Annie M. R., dan Ratih Hardiyanti. (2018). Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan, Vol 2. No. 2*
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia. Jakarta



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**FORMULASI COKELAT BUBUK YANG DIPADATKAN DENGAN VARIASI PENAMBAHAN  
GLUKOMANAN DAN GULA SEMUT**

Ahmad Zulpan, Anjar Ruspita Sari, S.T.P., M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Zhou, Y., H. Cao, M. Hou, S. Nirasawa, E. Tatsumi, T.J. Foster, and Y. Cheng. (2013).  
*Effect of Konjac Glucomannan on physical and sensory properties of noodles made  
from low-protein wheat flour. Food Research International 51: 879-885.*