



DAFTAR PUSTAKA

- Abulais, D. M., Yabansabra, Y. R., & Patiung, O. R. (2022). Uji Proksimat (Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Serat) dan Kadar Polifenol Dari Kulit Kopi Asal Wamena. *Jurnal Kimia*, 6(November), 69–74.
- Agung, K. R. I. G. (2016). *Podiatri*. PT Bhuana Ilmu Populer.
- Aina, Q., & Ismawati, R. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Jenis Lemak Terhadap Hasil Jadi Rich Biscuit. *E-Journal Boga*, 3(3), 106–115.
- Amanda, N., & Caroline, S. (2018). Protein Enrichment of Biscuits: A Review. *Food Reviews International*, 34(8), 796–809.
- Amrih, D., Syarifah, A. N., Marlinda, G., Budiarti, P., Safitri, A., Nugraha, I. S. A., Izzati, N. K., Lejap, T. Y. T., Maulana, I., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 1–4. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5781>
- Andriani, R., Sayuti, M., & Gubali, S. I. (2022). Kandngan Protein Kasar, Serat Kasar Dan EnergiFormulasi Ransum Burng Putih Petelur Yang DitambahTpeng Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.). *Gorontalo Journal of Equatorial Animals*, 1(2), 93–98.
- Anwar, H. (2024). *Uji Binomial*. Statistikian. <https://www.statistikian.com/2012/09/uji-binomial.html>
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). *Kakao Bubuk. SNI 3747-2013*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2022). *Biskuit. SNI 2973-2022*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2018). *SNI Biskuit Direvisi, Inilah yang Baru*. Badan Standarisasi Nasional.
- BPOM. (2016). Pengawasan klaim pada label dan iklan pangan olahan. *Bpom Ri*,

13, 1–54.

David. (2022). *Harga Coklat Compound Berbagai Merek dan Ukuran 2024*. Hargacampur.Com. <https://hargacampur.com/harga-coklat-compound-berbagai-merek/>

de Barros, H. E. A., Natarelli, C. V. L., de Carvalho Tavares, I. M., de Oliveira, A. L. M., Araújo, A. B. S., Pereira, J., Carvalho, E. E. N., de Barros Vilas Boas, E. V., & Franco, M. (2020). Nutritional Clustering of Cookies Developed with Cocoa Shell, Soy, and Green Banana Flours Using Exploratory Methods. *Food and Bioprocess Technology*, 13(9), 1566–1578. <https://doi.org/10.1007/s11947-020-02495-w>

Dengo, A. Y., Une, S., & Antuli, Z. (2019). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Tepung Tahu dan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). *Jambura Journal of Food Technology*, 1(2), 1–8.

Dewi, Z., & Fascal, A. (2018). Penambahan starter terhadap ketebalan dan kadar serat kasar pada nata de cassava. *Jurnal Riset Pangan Dan Gizi*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.31964/jr-panzi.v1i1.23>

Diah, H. T., & Taufiq, A. (2023). Pengaruh Expired Date Dan Tekstur Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Di Pt. Lestari Alam Segar Kawasan lindustri Medan (Kim) li Medan. *Journal Economic Management and Business*, 1(2), 176–186. <https://doi.org/10.46576/jfeb.v1i2.2838>

Fajariyanti, A., & Oktafa, H. (2022). Kajian pembuatan cake substitusi tepung ampas tahu sebagai alternatif makanan selingan tinggi serat. *HARENA: Jurnal Gizi*, 3(1), 1–9.

Firmanto, H. (2014). Penurunan cemaran mikroorganisme pada proses pengukusan biji kakao menggunakan kolom pengukus. In *Jurnal Penelitian Kopi dan Kakao* (Vol. 30, Issue 1, pp. 55–64).

Fitriyasyah, S. I., Ma'rifat, M., Rahman, N., Nadila, D., Randani, A. I., & Ariani, A. (2023). Kadar Zat Gizi, Daya Antioksidan, dan Organoleptik Biskuit Berbasis Daun Kelor dan Tulang Ikan Tuna. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 7(2), 273–288. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v7i2.922>



- Fortunata, G., Kusnandar, & Setyowati. (2021). Preferensi Konsumen terhadap Pembelian Cokelat di Daerah Istimewa Yogyakarta. *AGRISTA : Vol. 9 No. 4*, 9(4), 65–73.
- Fransiska, D., Marniza, M., & Silsia, D. (2021). Physical, Organoleptic And Food Fiber Characteristics Of Sweet Bread With Addition Of Bamboo Flour (*Dendrocalamus asper*). *Jurnal Agroindustri*, 11(2), 108–119. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.11.2.108-119>
- Handojo, L., Triharyogi, H., & Indarto, A. (2019). Cocoa bean shell waste as potential raw material for dietary fiber powder. *International Journal of Recycling of Organic Waste in Agriculture*, 8(s1), 485–491. <https://doi.org/10.1007/s40093-019-0271-9>
- Herdhiansyah, D., & Asriani, A. (2022). Kajian Proses Pengolahan Cokelat Batangan (Chocolate Bar) Di Pt Xyz Di Kota Kendari - Sulawesi Tenggara. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 24(1), 28. <https://doi.org/10.30595/agritech.v24i1.9736>
- Hernandez, C. H., Sillero, A. M., Bolanos, J. F., Oria, A. B., Morales, A. A., & Gutierrez, G. R. (2019). Cocoa Bean Husk: Industrial Source of Antioxidant Phenolic Extract. *J Sci Food Agric*, 15;99(1), 325–333.
- Jan, K. N., Panesar, P. S., & Singh, S. (2018). Optimization of antioxidant activity, textural and sensory characteristics of gluten-free cookies made from whole indian quinoa flour. *LWT*, 93, 573–582.
- Karklina, D., Gedrovica, I., Reca, M., & Kronberga, M. (2012). Production of biscuits with higher nutritional value. *Proceedings of the Latvian Academy of Sciences, Section B: Natural, Exact, and Applied Sciences*, 66(3), 113–116. <https://doi.org/10.2478/v10046-012-0005-0>
- KioskCokelat. (2025). *3 Tips Menggunakan Cokelat Batangan untuk Brownies*. Freyabadi Indotama. <https://kioskcokelat.com/blogs/news/cokelat-batangan-untuk-brownies#:~:text=Cokelat batangan merupakan pilihan yang,bahan lainnya dalam resep brownies.>
- Kusuma, Y. T. C., Suwasono, S., & Yuwanti, S. (2013). Pemanfaatan Biji Kakao



Inferior Campuran Sebagai Sumber Antioksidan dan Antibakteri. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 1(2), 33–37.

Langkong, J., Mahendradatta, M., Tahir, M. M., Abdullah, N., & Reski, M. (2019). Pemanfaatan Kulit Biji Kakao (*Theobroma Cacao* L) Menjadi Produk Cookies Coklat: (Utilization of Cocono Seed Skin (*Theobroma Cacao* L) Become Chocolate Cookies Products). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 2(1), 44–50.

Lasimpala, R., Nalu, A. S., & Mile, L. (2014). Uji Perbedaan Ikan Teri Kering pada Lama Pengeringan Berbeda dengan Ikan Teri Komersial dari Desa Tolotio Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 2(2), 88–92.

Ligarnasari, I. P., Anam, C., & Sanjaya, A. P. (2018). Physical, chemical and sensory properties of brownies substituted with sweet potato flour (*Ipomoea batatas* L.) with addition of black cumin oil (*Nigella sativa* L.). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 102(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/102/1/012084>

Linker, R. (2025). *Global Biscuit Consumption*. ReportLinkerr. <https://www.reportlinker.com/clp/global/2346#block-country>

Maharani, A. I., Riskierdi, F., Febriani, I., Kurnia, K. A., Rahman, N. A., Ilahi, N. F., & Farma, S. A. (2021). Peran Antioksidan Alami Berbahan Dasar Pangan Lokal dalam Mencegah Efek Radikal Bebas. *Prosiding Seminar Nasional Bio*, 390–399.

Mas'ud, H., & Fitri, A. R. (2021). Daya Terima dan Kadar Serat Pada Brownies dengan Penambahan Tepung Oatmeal (*Avena Sativa*). *Media Gizi Pangan*, 28(1), 78–83. <http://journal.poltekkes-mks.ac.id/ojs2/index.php/mediagizi/article/view/2165>

Mas'ud, & Wahyuni, S. (2023). Analisis Kinerja Perdagangan Kelapa. *Analisis Kinerja Perdagangan Komoditas Kelapa*, 0, 1–60. https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/1D_Analisis_Kinerja_Perdagangan_Kelapa_2023.pdf



- Michel, S., Baraka, L. F., Ibañez, A. J., & Mansurova, M. (2021). Mass spectrometry-based flavor monitoring of peruvian chocolate fabrication process. *Metabolites*, 11(2), 1–16. <https://doi.org/10.3390/metabo11020071>
- Mokodompit, Y., Simbala, H. E. L., & Rumondor, E. M. (2023). Penentuan Standarisasi Parameter Non Spesifik Ekstrak Umbi Bawang Hutan (*Eleutherine Americana* Merr). *Pharmacon*, 12(2), 204–209.
- Mualif. (2024). *Zat Pewarna Makanan: Pengertian, Jenis, Keamanan, Regulasi, dan Alternatif Alami*. Universitas Islam An Nur Lampung. <https://an-nur.ac.id/blog/zat-pewarna-makanan-pengertian-jenis-keamanan-regulasi-dan-alternatif-al.html>
- Mubarok, A. Z., & Winata, A. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Umbi Dahlia dan Konsentrasi Baking Powder terhadap Karakteristik Fisik Cookies Kaya Serat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 175–180. <https://doi.org/10.17728/jatp.5864>
- Nadia, L. S., Lejap, T. Y. T., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pengolahan Pangan terhadap Kadar air Bahan Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 5–8. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5780>
- Nsor-Atindana, J., Zhong, F., Mothibe, K. J., Bangoura, M. L., & Lagnika, C. (2012). Quantification of total polyphenolic content and antimicrobial activity of cocoa (*Theobroma cacao* L.) Bean shells. *Pakistan Journal of Nutrition*, 11(7), 574–579. <https://doi.org/10.3923/pjn.2012.672.677>
- Nugraheni, S. D., Harijono, H., & Wardani, A. K. (2023). Optimasi konsentrasi senyawa anti pencokelatan pada penyimpanan jamur kancing (*Agaricus bisporus*) segar. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(3), 632–643. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i3.14839>
- Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2018). Rendemen, Nilai pH, Tekstur, dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 33–39.
- Nurjanah, ., Jacob, A. M., Hidayat, T., & Chrystiawan, R. (2018). Perubahan Komponen Serat Rumpun Laut *Caulerpa* sp. (Dari Tual, Maluku) Akibat

- Proses Perebusan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 10(1), 35–48.
<https://doi.org/10.29244/jitkt.v10i1.21545>
- Permana, I. D. G. M., Mutyasih, K. J., & Hatiningsih, S. (2023). Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Brownies Crispy. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(4), 1095.
<https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i04.p24>
- Prahasti, S., & Fauzi, L. (2021). No Title. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 1(1), 472–478.
- Priyantyo, S. V. O., & Andriani, R. (2021). Kreasi Brownies Berbahan Dasar Tahu Susu Dan Daun Kelor Sebagai Produk Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(1), 19–24.
- Purba, N. (2019). Pengaruh Pemberian Pupuk Kandang Sapi dan Pupuk NPK Terhadap Pembibitan Tanaman Kakao. *Agric. Sci*, 31(3), 101–114.
- Puspita, D., Sihombing, M., & Tinting Sirenden, M. (2018). Preservasi Senyawa Fenolik Dan Antioksidan Pada Proses Sangrai Biji Kakao Dengan Menggunakan Vacuum Drying Oven. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3), 279–285. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.3.279>
- Putra, G. P. G., Sutardi, & Kartika, B. (2014). Peranan Perubahan Komponen Prekursor Aroma Dan Cita Rasa Bubuk Yang Dihasilkan. In *Agritech* (Vol. 14, Issue 1, pp. 13–17).
- Putri, A. E. V. T. P., Pratjojo, W., & Susatyo, E. B. (2015). Uji Proksimat dan Organoleptik Brownies dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modidies Cassava Flour). *Indo. J. Chem. Sci*, 4(2), 169–171.
<http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Putri, A. U., & Anggraini, L. D. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Jajanan Lambemu. *Jurnal Ekonomi Manajemen Dan Akuntansi*, 20(1), 39–49.
- Rahman, M., Al-Attabi, Z., Al-Habsi, N., & Al-Khusaibi, M. (2021). *Pengukuran Instrumental Texture Profile Analysis (TPA) Makanan*. Springer, Cham.



- Ratnawati, L., Ekafitri, R., & Desnilasari, D. (2019). Karakterisasi Tepung Komposit Berbasis Mocaf dan Kacang-kacangan sebagai Bahan Baku Biskuit MP-ASI. *Biopropal Industri*, 10(2), 65–81.
- Ristanti, E. Y., Suprapti, S., & Ramlah, S. (2016). Kandungan Logam Berat Pada Biji Kakao Asal Sulawesi Barat Dan Tenggara. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11(2), 67. <https://doi.org/10.33104/jihp.v11i2.3413>
- Rojo-Poveda, O., Barbosa-Pereira, L., Mateus-Reguengo, L., Bertolino, M., Stévigny, C., & Zeppa, G. (2019). Effects of particle size and extraction methods on cocoa bean shell functional beverage. *Nutrients*, 11(4). <https://doi.org/10.3390/nu11040867>
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>
- Rozi, F., Irma, & Maulidiya, D. (2022). Analisis Perubahan Inflasi Beberapa Kota Besar di Indonesia dengan Menggunakan Uji Kruskal-Wallis. *Multi Proximity: Jurnal Statistika Universitas Jambi*, 1(2), 103–115. <https://online-journal.unja.ac.id/multiproximityhttps://doi.org/10.22437/multiproximity.v1i2.21418>
- Rufino, M. do S. M., Alves, R. E., de Brito, E. S., Pérez-Jiménez, J., Saura-Calixto, F., & Mancini-Filho, J. (2010). Bioactive compounds and antioxidant capacities of 18 non-traditional tropical fruits from Brazil. *Food Chemistry*, 121(4), 996–1002. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.01.037>
- Şahin, E., Çapanoğlu, E., Karaça, A. C., & Barla Demirköz, A. (2022). Extraction of Cocoa Butter from by-product Cocoa Bean Shells by using SC-CO₂ Extraction and Investigation of Flavour Profile and Antioxidant Capacities. *Records of Agricultural and Food Chemistry*, 2(2), 27–40. <https://doi.org/10.25135/rfac.7.2204.2419>
- Samosir, P., Indriyani Syafutri, M., Malahayati, N., Aryani, D., & Airlangga, T. (2022). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Anti Browning Agent terhadap Warna Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch). *Prosiding*

Seminar Nasional Lahan Suboptimal Ke-10, 6051, 991–999.

- Sánchez, M., Laca, A., Laca, A., & Díaz, M. (2023). Cocoa Bean Shell: A By-Product with High Potential for Nutritional and Biotechnological Applications. *Antioxidants*, 12(5). <https://doi.org/10.3390/antiox12051028>
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 75, 35–40.
- Septian, M., Wahyuni, F. D., & Nora, A. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Metabolit Sekunder pada Daging Ubi Jalar dari Berbagai Daerah di Indonesia. *Jurnal Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 4(2), 185–196. <https://doi.org/10.20414/spin.v4i2.5734>
- Setyawati, D., Rosida, D. F., & Wicaksono, L. A. (2024). Karakteristik Cookies Tepung Umbi Lokal dan Tepung Jewawut dengan Penambahan Kuning Telur. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 8(3), 1336–1342. <https://doi.org/10.33379/gtech.v8i3.4301>
- Soares, T. F., & Oliveira, M. B. P. P. (2022). Subproductos del Cacao: Caracterización de Compuestos Bioactivos y Efectos Beneficiosos para la Salud. *Molecules*, 27(5).
- Souza, N. S. F., Rocha Vieira, S., Leopoldina Lamounier Campidelli, M., Abadia Reis Rocha, R., Milani Avelar Rodrigues, L., Henrique Santos, P., de Deus Souza Carneiro, J., Maria de Carvalho Tavares, I., & Patrícia de Oliveira, C. (2022). Impact of using cocoa bean shell powder as a substitute for wheat flour on some of chocolate cake properties. *Food Chemistry*, 381(January). <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132215>
- Sudigdo, P. N., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Penambahan Bekatul Sebagai Sumber Serat Dan Antioksidan Pada Roti :Kajian Pustaka. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(2), 3731–3746. <https://doi.org/10.33772/jstp.v6i2.15514>
- Susiloningsih, E. K. B., Nurani, F. P., & Sintadewi, A. T. (2020). Kajian Proporsi Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Tepung Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca* L.) Dengan Penambahan Kuning Telur Pada Biskuit Jagung. *Agrointek*, 14(2),

122–129. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i2.5867>

Syahputri, G. A., Bayunita, R., & Uswama, K. (2024). Karakteristik Kimia Biscuit Dari Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri*) Dan Jagung (*Zea Mays*) Sebagai Emergency Food Product : Formulasi Dan Pretreatment Adonan Chemical Characteristics of Biscuits Made by Porang (*Amorphophallus Muelleri*) and Corn. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 24(3), 336–345.

TaniKu. (2025). *Harga Produsen Komoditas Pertanian*. TaniKu. <https://taniku.kulonprogo.go.id/>

Tarigan, E. B., Iflah, T., Penelitian, B., Industri, T., Penyegar, D., Raya, J., & Km, P.-P. 2. (2017). Some physicochemical cocoa fermentation and non fermentation. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(1), 48–62.

Teshome, E., Tola, Y., & Mohammed, A. (2017). Optimization of Baking Temperature, Time and Thickness for Production of Gluten Free Biscuits from Keyetena Teff (*Eragrostis tef*) Variety. *Journal of Food Processing & Technology*, 08(05). <https://doi.org/10.4172/2157-7110.1000675>

Utami, R. R., Supriyanto, S., Rahardjo, S., & Armunanto, R. (2017). Aktivitas Antioksidan Kulit Biji Kakao dari Hasil Penyangraian Biji Kakao Kering pada Derajat Ringan, Sedang dan Berat. *Agritech*, 37(1), 89. <https://doi.org/10.22146/agritech.10454>

Warta Ekonomi. (2016). *DBS: Indonesia Pangsa Pasar Terbesar Makanan Kemasan*. Warta Ekonomi.

Wati, D. A., Anggraini, E., Agustina, P., Majid, A. N., & Usman, R. (2024). Pemanfaatan Tepung Kulit Ari Biji Kakao dalam Pembuatan Soft Cookies di Kelompok Wanita Tani (KWT) Teratai. *Jurnal Pengabdian Gizi Dan Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 2(1), 83–88.

Wihenti, A. (2017). Analisis Kadar Air, Tebal, Berat, Dan Tekstur Biskuit Cokelat Akibat Perbedaan Transfer Panas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 69–73. <https://doi.org/10.17728/jatp.186>