

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, Y. M. S., M. S. Miskandar, I. N. Aini, and M. D. N. Habi. 2003. Palm-Based NonHydrogenated Creamer. www.mpob.my/bsJP Gutama. Diakses 26 November 2019
- Afriliana, A., A. Subagio, and A. Abdulah. 2018. Development Of New Product : Cocoa Spirulina As Functional Food. *Journal Of Food Science And Technology* 14(5): 131-137.
- Amriani, Herviana., Syam H., dan Wijaya, M. 2019. Pembuatan Teh Fungsional Berbahan Dasar Buah Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa*) dengan Penambahan Daun Stevia. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 5 : S251-S261
- Antara, N., dan Wartini, M. 2014. Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University. Bali.
- Arlyza. I.S. 2005. Isolasi Pigmen Biru Phycocyanin dari Mikroalga *Spirulina platensis*. *Jurnal Oseanologi dan Limnologi*. 38: 79-92
- Arsyad. 2014. Antioxidant Activity of Deodecyl Gallat. *J Agriculture Food Chemistry* 50: 3533-3539.
- Babadzhanov, A.S. 2004. Chemical Composition of *Spirulina platensis* Cultivated in Uzbekistan. *Chem Nat Compounds* 40:3.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Kakao Bubuk. SNI No. 3747:2009. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensoris. SNI 01-2346-2006. BSN. Jakarta.
- Basri, A.B. 2015. Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh. Banda Aceh
- Bearden, M.M., D.A. Pearson, D. Rein, K.A. Chevaux, D.R. Carpenter, C.L. Keen and H. Schmitz, 2000. Potential Cardiovascular Health Benefits of Procyanidins Present in Chocolate and Kakao. In: Parliament, T.H., C.T. Ho and P. Schieberle (Eds.), *Caffeinated Beverages: Health Benefits, Physiological Effects and Chemistry*. American Chemical Society, Washington, DC, pp: 177-186. Brandle, 199.
- Betteng, R., D. Pangemanan, N. Mayulu, 2014. Analisis Faktor Resiko Penyebab Terjadinya Diabetes Melitus Tipe 2 Pada Wanita Usia Produktif Dipuskesmas Wawonasa. *Jurnal e-Biomedik* 2(2).
- Brandle, J. 1998. Stevia Rebaudiana: Its Agricultural, Biological, And Chemical Properties. *Canadian Journal of Plant Science* 78: 527–536.
- Cahyadi, W. 2008. Bahan Tambahan Pangan. Bumi aksara. Jakarta
- Carrieri, D., Momot, D., Brasg, I.A., Ananyev, G., Lenz, O., Bryant, D.A. and Dismukes G.C. 2010. Boosting autofermentation rates and product yields with sodium stress cycling: Application to production of renewable fuels by

- cyanobacteria. *Journal Applied and Environmental Microbiology* 76 (19): 6455-6462 .
- Cauvain, S.P. and Young L. 2006. *Baked Products: Science, Technology, and Practice*. Blackwell Publishing. Oxford.
- Christwardana, M., dan Hadiyanto M.M.A. Nur. 2012. *Spirulina platensis*: potensinya sebagai bahan pangan fungsional.. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2. UNDIP: Semarang.
- Ratnasari, E.D. 2016. Perubahan Pola Konsumsi Berdampak pada Kesehatan. <<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20170315221018-255-200445/perubahan-pola-konsumsi-berdampak-pada-kesehatan>>. Diakses 29 November 2019.
- De Zaan, 1975. Cocoa Powder and Nutritional Labelling. Technical Information. Bull.
- Dhonsi, D., and Stapley, AGF. 2006. The Effect Of Shear Rate, Temperature, Sugar, And Emulsifier on The Tempering of Kakao Butter. *Journal of food engineering* 77(4):936-942.
- Fatmawati, Irin. 2019. Peningkatan Tekstur dan Stabilitas Es Krim *Spirulina platensis* Selama Masa Penyimpanan dengan Mono – dan Di – Gliserida. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- FatSecret Platform API. 2017. Database makanan dan penghitung kalori Tropicana Slim Stevia Sweetener. < <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/tropicana-slim/stevia-sweetener/1-bedak-wangi> >. Diakses 26 November 2019
- Garrity, G.M., Bel J.A. and Lilburn T.G. 2001. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Edisi 2. Springer. New York.
- Geuns, J.M.C. 2003. Stevioside Phytochemistry 64: . 913 – 921.
- Gupta, P. 2010. Callusing in *Stevia rebaudiana* (Natural Sweetener) for Steviol Glycoside Production. *International Journal of Agricultural and Biological Sciences* 1:1.
- Hardhani, M. S. P. 2016. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Bubuk Cokelat Terhadap Aroma dan Rasa Dalam Pembuatan Yoghurt Berbahan Dasar Susu Kambing Etawa. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Skripsi.
- Henrikson R. 2009. *Earth Food Spirulina*. Ed Ke-6. Ronore Interprise, Inc. Hawai.
- Inamake. 2010. Isolation and Analytical Characterization of Stevioside from Leaves of *Stevia rebaudiana* Bert; (Asteraceae). Research Article. Tambe R et al. *IJRAP* 1 (2): 572-582.
- Situmorang, J.P. 2010. Mempelajari Pengaruh Lama Fermentasi Dan Penyangraian Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Terhadap Mutu Bubuk Kakao. Universitas Sumatra Utara. Skripsi.
- Kabinawa. 2006. *Spirulina Ganggang Aneka Penyakit*. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta.

- Mccarty, M. F., J. Barroso-Aranda, and F. Contreas. 2010. Potential Complementarity Of High-Flavanol Cocoa Powder And *Spirulina* For Health Protection. *Medical Hypotheses* 74: 370–373.
- Meilgaard, M., Civille G.V., and Carr B.T. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Boca Raton.
- Merdekawati, W., dan A.B. Susanto. 2009. Kandungan dan Komposisi dan Pigmen Rumput Laut Serta Potensinya untuk Kesehatan. *Squalen*. 4(2): 41-47.
- Midayanto, D., dan Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267.
- Minife. 2011. Recipe : Hot Cocoa. <<https://id.pinterest.com/minife/recipes/hotcocoa/>>. Diakses 7 Juni 2019.
- Mishra. 2010. *Stevia rebaudiana*-A Magical Sweetener. *Global Journal of Biotechnology dan Biochemistry* 5 (1): 62-74 .
- Mohire NC, Yadav AV, Gaikwad VK. Novel approaches in development of metronidazole orodispersible tablets. *Res J pharm technol* 2009; 2:283- 6.
- Najib, A. 2009. Tanin. < <http://nadjeeb.files.wordpress.com/2009/03/tanin.pdf> >. Diakses 6 Desember 2019.
- Negara, H.P., Lelana I.Y.B., Ekantri N. 2014. Pengkayaan B-Karoten Pada Cokelat Batang Dengan Penambahan *Spirulina Platensis*. *J Fish Sci* 16 (1): 17-28.
- Novandhy, C. 2008. Krimer. < http://www.santos-krimer.co.id/ind/index.php?option=com_content&view=article&id=53&Itemid=63>. Diakses 4 Desember 2019.
- Nugrahani, O.P., S.A. Budhiyanti, A. Husni. 2012. Stabilitas Mikrokapsul *Spirulina platensis* Selama Penyimpanan. *Jurnal perikanan XIV* (2):81-88.
- Parwata, I. M. O. A., 2014. *Antioksidan*. Universitas Udayana. Bali
- Paryanto, 1999. Diversifikasi menjadi produk lain. Seminar nasional industri Gula Terpadu. Serpong.
- Rukmana, H. R. 2003. *Budidaya Stevia*. Kanisius. Jakarta.
- Saraswati, I. 2019. Pengaruh Penambahan Gula Stevia Komersial Terhadap Oatmeal Cookies yang difortifikasi *Spirulina platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Sari, N. P., & Baon, J. B. 2010. *Kakao: Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, dan Perdagangan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sasson, A., 1997. *Microalgal Biotechnologies: Recent Developments and Prospects for Developing Countries*. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO), BIOTEC Publication 1/2542, Place de Fontenoy, Paris, France, pp: 11-31. Shahbazizadeh 2015.
- Setyaningsih, Dwi, et al. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.

- Setyoningtyas, Ardiana. 2019. Pengaruh Penambahan Bubuk *Sargassum* dan Gula Stevia Komersial Terhadap Kualitas Polifenol dan Karakteristik Produk *Dark Chocolate*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Siagian, H. 2017. Pengaruh Perbandingan Jumlah Gula Aren dengan Krimer dan Persentase Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Jahe Instan. Departemen Ilmu Pangan. Universitas Sumatra Utara. Skripsi.
- Silalahi, Jansen. 2006. Makanan Fungsional. Kanisius. h.118-24. Yogyakarta.
- Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharat Aksara. Jakarta.
- Sudarmadji, S. 1982. Bahan-Bahan Pemanis. Agritech. Yogyakarta.
- Towaha, J. dan N. Heryana. 2012. Pembuatan Vanili Sintetis dari Senyawa Eugenol Cengkeh. Badan Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. Sukabumi.
- Verruma-Bernardi, M.R., Lee K., Palchak T., and Bordi P.L. 2015. Chocolate Milk Sweetened With Stevia: Acceptance by Children. *Journal of Obesity and Overweight* 1(1): 103).
- Wahyudi, T dan Pujiyanto. 2008. Panduan Lengkap Kakao. Penebar. Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Jakarta.