

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E.O., Paterson, A., Fowler, M., 2008. Effects of Particle Size Distribution and Composition on Rheological Properties of Dark Chocolate. *Eur. Food Research Technology* 226: 1259–1268.
- Akhirina, T.Y. 2017. Analisis Metode TOPSIS dalam Pendukung Keputusan Kelayakan Beasiswa Pendidikan Karyawan pada PT Panglima Siaga Bangsa. *Jurnal Prosiding Diskusi Panel Pendidikan*. 126-132.
- Aliakbarian, B. Casazza, A. A. Nani, A. Perego, P. 2017. Production of Chocolate Powdered Beverage with Enhanced Instant Properties. *Journal Chemical Engineering Transactions*. 57: 878.
- Anwar, E. Joshita, D. Arry, Y. Anton, B. 2004. Pemanfaatan Maltodekstrin Pati Terigu sebagai Eksipien dalam Formula Sediaan Tablet dan Niosom. *Majalah Ilmu Kefarmasian*. 1(1): 34-46.
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis of Association Analytical Chemist*. Inc, Washington D. C.
- Aulton M.E., 2002. *Pharmaceutics : The Science of Dosage form Design, 2nd ed.*, Churchill Livingstone, Edinburgh. New York.
- Badan POM. (2006). Keputusan Kepala Badan POM No.HK.00.05.52.4040 Tentang Kategori Pangan. Jakarta.
- Badan Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. 2019. *Olahan Kakao*. Diakses dari <http://balitri.litbang.pertanian.go.id/> pada Hari Selasa, 28 Juli 2020 pukul 13.27 WIB.
- Barbosa-Canovas, G., E. Ortega-Rivas., P. Julianto., H. Yan. 2005. *Physical and Chemical Properties of Food Powders*. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers.
- Beckett, S. T. 2008. *The Science of Chocolate*. RSC Publisher. New York.
- Beckett, S. T. 2009. *Industrial chocolate manufacture and use*, 4th edition. Blackwell Publishing Oxford. UK.
- Briones, V., Aguilera, J., dan Brown, C. 2006. Effect of Surface Topography on Color and Gloss of Chocolate Samples. *Journal of Food Engineering*. 77: 776-783.
- Carr, R. L. (1965). *Evaluating Flow Properties of Solids*. Chemical Engineering, 72, 163-168.
- Coucouglas, L. 1993. Agglomeration. In R. Macrae, R. K. Robinson, & M. J. Sadler, *Encyclopedia of food science, food technology and nutrition*, vol. 1. London: Academic Press.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Desmawarni. 2007. *Pengaruh Komposisi Bahan Penyalut Dan Kondisi Spray Drying Terhadap Karakteristik Mikrokapsul Oleoresin Jahe*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dhanalaksmi, K., S. Ghosal, dan S. Bhattacharya. 2011. Agglomeration of Food Powder and Applications. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 51(5): 432-441.
- Dias, J.M., M. Almeida, D. Adikevicius, P. Andzevicius, dan N. B. Alvarenga. 2016. *Impact of Olive Oil on Physical Properties of hocolate Fillings*. *Gracas Aceites*, 67 (3):e145.

- Diasti, D. R. 2020. Kajian Penggunaan *Continuous-Type* dan *Batch-Type Steam Agglomerator* terhadap Karakteristik Fisik Bubuk Minuman Kakao Instan yang Dipermanis dengan Gula Sukrosa [skripsi]. Yogyakarta (ID): Universitas Gadjah Mada.
- Diza, Yulia Helmi, Tri W. dan Silfia. *Penentuan Waktu dan Suhu Pengeringan Optimal terhadap Sifat Fisik Bahan Pengisi Bubuk Kampiun Instan Menggunakan Pengereng Vacuum*. Jurnal Litbang Industri, Vol. 4 No. 2, Desember 2014: 105-114.
- Dyaningrum, E. F. 2020. Kajian Matematis Penggunaan *Continuous* dan *Batch Steam Agglomerator* terhadap Karakteristik Fisik Bubuk Minuman Kakao Instan dengan Pemanis Gula Semut [skripsi]. Yogyakarta (ID): Universitas Gadjah Mada.
- Ernawati S. 2010. *Stabilitas Sediaan Bubuk Pewarna Alami dari Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) yang Diproduksi dengan Metode Spray Drying dan Tray Drying*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ferdian, F., (2000), Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu *Cacao Butter* [skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Fiana, R. M. Wenny, S. M. Alfi, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Mutu Minuman Instan Dari The Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20(2): 3.
- Fitzpatrick, J. J., T. Iqbal, C. Delaney, T. Twomey, & M. K. Keogh. 2004. Effect of Powder Properties and Storage Conditions on The Flowability of Milk Powders with Different Fat Contents. *Journal of Food Engineering* 64: 435-444.
- Folkenberg, D. M, Wender, L. P, Bredie, Magni, M. 1997. Sensory-Rheological Relationships in Instan Hot Cocoa Drinks. *Journal of Sensory Studies*. 14(1999): 181-195.
- Frascareli, E. C. Silva, V. M. Tonon, R. V. Hubinger, M. D. 2011. *Physicochemical Properties of Coffee Oil Microcapsules Produced by Spray Drying*.
- Hasbullah, U. H.A, Umiyati, R. 2017. Perbandingan Warna Tepung Suweg Fase Dorman dan Vegetatif Secara Instrumental dan Sensoris. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 1(1): 64-69.
- Hausner, H. H. (1967). Friction Conditions in A Mass of Metal Powder. *International Journal of Powder Metallurgy*. 3: 7-3.
- Hesti. 2018. *Memilih Minuman Kakao Instan*. Diakses dari <https://medium.com> pada Hari Selasa, 14 April 2020 pukul 21.32 WIB.
- Hla, P. K., dan S. Hoge Kamp. 1999. Wetting Behaviour of Instantized Cacao Beverage Powders. *International Journal of Food Science and Technology*. 34: 335-342.
- Hla, P., & Hoge Kamp, S. (2003). Wetting Behaviour of Instantized Cacao Beverage Powders. *International Journal of Food Science and Technology*. 34(4): 335-342
- Ho, C. W., Aida, W. M. W., Maskat, M. Y., & Osman, H. (2007). Changes In Volatile Compounds Of Palm Sap (Arenga Pinnata) During The Heating Process For Production Of Palm Sugar. *Food Chemistry*. 102(4): 1156-1162.
- Hui, Y. 2002. *Encyclopedia of Food Science and Technology Handbook*. IVCH Publisher, inc. New York.

- Ihsan, M. M. 2020. *Review Konver Aglomerasi*. Diakses dari <https://www.scribd.com/> pada Hari Kamis, 16 April 2020 pukul 12.48 WIB.
- Jati, G.P. 2007. Kajian Teknoekonomi Agroindustri Maltodekstrin di Kabupaten Bogor [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Jinapong, N., M. Suphantharika, dan P. Jammong. 2008. Production of Instant Soymilk Powders by Ultrafiltration, Spray Drying and Fluidized Bed Agglomeration. *Journal of Food Engineering*. 84: 194-205.
- Kakao-Cokelat.tp. 2019. *Intermediate Products Kakao: Cocoa Mass, Cocoa Butter dan Cocoa Powder*. Diakses dari <https://kakao.cokelat.tp.ugm.ac.id/> pada hari Kamis, 6 Agustus 2020. Pukul 07.00 WIB.
- Karim, A.A. dan Wai, C.C. 1999. *Foammat Drying Starfruit (Averrhoa carambola L.) puree. Stability and Air Drying Characteristics*. *J food Chemistry*. 64. Page: 337-343.
- KBBI. 2019. Diakses dari <https://kbbi.web.id> pada Hari Kamis, 16 April 2020 pukul 11.45 WIB.
- Kementerian Pertanian. 2017. *Outlook Kakao*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Indonesia.
- Kharisma, N. Waluyo, S. Tamrin. 2014. Pengaruh Perbedaan Kecepatan Putar (RPM) Di S Mill terhadap Keseragaman Ukuran Butiran Gula Semut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 3(3): 224-225.
- Kristiana, Titin. 2018. Sistem Pendukung Keputusan dengan Menggunakan Metode TOPSIS untuk Pemilihan Lokasi Pendirian Grosir Pulsa. *Jurnal Paradigma*. 10(1): 8-11.
- Kuntz L. 1997. *Making The Most of Maltodextrins*. Diakses dari www.foodproductdesign.com. Pada 4 Desember 2019, pukul 14.42 WIB.
- Kurniasari, J. 2019. Karakteristik Fisik Cokelat Hitam (*Dark Chocolate*) sebagai Fungsi Metode Tempering, Holding Time dan Waktu Pembentukan Kristal Cokelat [skripsi]. Yogyakarta (ID): Universitas Gadjah Mada.
- Luthfiyah, R. A. 2019. Modifikasi *Continuous-Type Steam Jet Agglomerator* untuk Pengolahan Bubuk Kakao Instan dan Karakterisasi Kualitas Fisik Produk [skripsi]. Yogyakarta (ID): Universitas Gadjah Mada.
- Mc.Cabe, Warren L. 2002. *Unit Operation of Chemical Engineering*. Edition 4th.Mc. Grow Hill International Book Co:Singapore.
- Minifie, B. W. 1989. *Chocolate Cacao and Confectionery: Science and Technology*. New York: Chapman & Hall.
- Minifie, B. W. 1999. *Chocolate, Cacao and Confectionery: Sains and Technology*. An Aspen Publication, London.
- Minifie, B. W. 1989. *Chocolate Cacao and Confectionery: Science and Technology*. New York: Chapman & Hall.
- Misra, N. 2001. *Process Technology for Tomato Powder*. Diakses dari <http://www.iitkgp.ernet.in> pada hari Selasa, 28 Juli 2020 pukul 06.55 WIB.
- Moerdokusumo. 1993. *Pengawasan Kualitas dan Teknologi Pembuatan Gula di Indonesia*. Penerbit ITB. Bandung.
- Mousir. 2014. *Prinsip dan Tujuan Pengeringan Bahan Pangan*. Diakses dari <https://www.pengolahanpangan.com> pada Hari Sabtu, 29 Desember 2018 pukul 13.55 WIB.
- Mulato, S., Widyotomo, S., dan Handaka., 2002. Desain teknologi pengolahan pasta, lemak, dan bubuk kakao untuk kelompok tani dalam Nur, Z. 2012. *Studi*

- Pembuatan Permen Kakao (Chocolate Candy) Berbasis Gula Berkalori Rendah*. Unhas. Makassar. Hlm 4-24.
- Munsell AH. 2009. *Munsell Soil Color Book*. Grand Rapids (US): X-Rite.
- Nafisah, Fachraniah, dan Elwina. 2018. Ekstraksi Minyak Coklat dari Biji Kakao dengan Penambahan Jenis Pelarut. *Proceeding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*. 2(1): A-72.
- Nathania, A. N. 2016. Pengaruh Perbandingan Lemak Kakao dengan Santan dan Konsentrasi Lesitin terhadap Karakteristik *Dark Chocolate* [skripsi]. Bandung (ID): Universitas Pasundan.
- Nindyatami, A. T. 2017. Evaluasi Parameter Proses Kritis *Spray Drying* terhadap Mutu Susu Bubuk Di PT. FCI [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Ningsih, Tya Utari. 2017. Penentuan Kadar Lemak pada Bubuk Coklat dengan Metode Ekstraksi Sokletasi [skripsi]. Medan (ID): Universitas Sumatera Utara.
- Nofriansyah, Dicky. 2014. *Konsep Data Mining Vs Sistem Pendukung Keputusan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Novaes, S. S. C., F. B. H. Dantas, I. D. Alvim, A. M. R. Miguel, F. Z. Vissotto, & R. M. V. Alvesa. 2019. *Experimental method to obtain a uniform food powder mixture of omega-3 microcapsules and whole milk powder*. *LWT-Food Science and Technology* 102, 372-378.
- Nur, Z. 2012. Studi Pembuatan Permen Kakao (Chocolate Candy) Berbasis Gula Berkalori Rendah. Unhas. Makasar. Hlm 4-24.
- Omobuwajo, T. O., O. T. Busari, & A. A. Osemwegie. 2000. Thermal Agglomeration of Chocolate Drink Powder. *Journal of Food Engineering*. 46 : 73-81.
- Palzer, S. 2005. *The Effect of Glass Transition on The Desired and Undesired Agglomeration of Amorphous Food Powders*. *Chemical Engineering Science* 60, 3959-3968.
- Pastiniasih, L. 2012. Pengolahan Kopi Instan Berbahan Baku Kopi Lokal Buleleng, Bali (Campuran Robusta Dan Arabika) [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Patel, R. B., K. R. Patel., M. R. Patel dan N. M. Patel. 2012. Formulation and In-Vitro Evaluation of Mucoadhesive Buccal Table of Domperidone. *An International Journal of Pharmaceutical Sciences*. 3: 2535-2537.
- Peleg, M. 1978. Flowability of Food Powders and Methods for Its Svaluation. *A Review Journal Food Process Eng*. 1: 303-328.
- Permata, Deivy Andhika., K. Sayuti. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus nirun*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol.20, No.1: 1.
- Perry, R. H., dan Green, D. W. 1984. *Chemical Engineers Handbook*. New York: McGraw-Hill.
- Person, M., Cuq, B., Duri, A., Le Floch-Fouéré, C., Schuck, P., & Jeantet, R. (2018). Influence of The Drying Step in The Steam-Jet Granulation Process of Dairy Powders. *Journal of Food Engineering*, 239(June): 33-39.
- Pietsch, W. 2002. *Agglomeration Technologies In: Agglomeration Processes: Phenomenon, Technologies, Equipment*, pp. 133-408. Wiley-Vch Verlag GmbH, Weinheim.
- Prescott, J.A., Barnam, R.A., 2010. *On Powder Flowability*. Pharm. Technol.

- Purnomo, H. (2007). Volatile Components Of Coconut Fresh Sap, Sap Syrup and Coconut Sugar. *International Food Research Journal*. 14(1): 45–49.
- Puspitaningrum, D. 2003. *Pengaruh Jenis Bahan Pengisi dan Proporsi Filtrasi; Bahan Pengisi terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bubuk Buah Jambu Biji*.
- Rachmawan, O. 2001. Pengerinan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta. 46 Halaman.
- Rahayoe, Sri. 2017. *Pengerinan Menggunakan Pengerin Hibrid*. Diakses dari <https://teknik-pengerinan.tp.ugm.ac.id/> pada Hari Selasa, 25 September 2019 pukul 07:45 WIB.
- Ratti, C. dan Kudra, T. 2006. Drying of Foamed Biological Material: Opportunities and Challenges. *Journal Drying Technology*. 24(9): 1101-1108
- Saputro, A. D., Van de Walle, D., Kadivar, S., Bin Sintang, M. D., Van der Meeren, P., & Dewettinck, K. (2017). Investigating the Rheological, Microstructural and Textural Properties of Chocolates Sweetened with Palm Sap-Based Sugar By Partial Replacement. *European Food Research and Technology*. 243(10), 1729–1738.
- Sari, A. Y. Sebayang, P. Muljadi. 2012. Pembuatan dan Karakterisasi Magent Bonded Ba).6 Fe₂O₃ dengan Variasi Ukuran Partikel. *Jurnal Sains Materi Indonesia*. 13(3): 170.
- Schubert, H. 1993. *Instantization of Powdered Foods*. International Chemical Engineering. 30: 28–45.
- Schubert, H. 1987. Food Particle Technology. Part 1: Properties of Particles and Particles Food System. *Journal of Food Engineering*, 6, 1-32.
- Schuchmann, H., Hoge Kamp, S., dan Schubert, H. 1993. *Jet Agglomeration Processes for Instant Foods*. Trends Food Sci Technol. 4: 179–183.
- Shabrina, Z. U, Susanto, W. H. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pengerinan dengan Metode Cabinet Dryer terhadap Karakteristik Manisan Kering Apel Varietas Anna (*Malus Domestica Borkh*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(3): 67-68.
- Sinaga, A. S. 2019. Segmentasi Ruang Warna L* a* b*. *Jurnal Mantik Penusa*. 3(1): 44.
- Sorensen, I. H., J. Krag, J. Pisecky, dan V. Westergaard. 1978. *Determination of Dispersibility; Analytical Methods for Dry Milk Product*. A/S Niro Atomizer 4th edition, 32-33.
- Sweken. P. 2018. *Teknologi Pengolahan Gula Merah Menjadi Gula Semut*. Diakses dari <http://bali.litbang.pertanian.go.id/> pada Hari Selasa, 28 Juli 2020 pukul 07:40 WIB.
- Timms, R. S. (1999). Changing the functionality of cacao butter. *Lipid Technology Newsletter* 5, 101-107.
- Tomomatsu, A., Itoh, T., Wijaya, C. H., Zein Nasution, Kumendong, J., & Akira, M. (1996). Chemical and Constituents Brown Sugar of Sugar-Containing from Palm in Indonesia Sap. *Japanese Journal of Tropical Agriculture*. 40(4): 175–181.
- Triyono, Agus. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. B(03):1.



- Vissotto, F. Z., Jorge, L. C., Makita, G. T., Rodrigues, M. I., & Menegalli, F. C. (2010). Influence of The Process Parameters and Sugar Granulometry on Cacao Beverage Powder Steam Agglomeration. *Journal of Food Engineering*, 97(3), 283–291.
- Vissotto, Fernanda Zaratini, Giarola, R. C., Jorge, L. C., Makita, G. T., Cardozo, G. M. B. Q., Rodrigues, M. I., & Menegalli, F. C. (2014). Morphological characterization with image analysis of cacao beverage powder agglomerated with steam. *Food Science and Technology (Campinas)*, 34(4), 649–656.
- Wulandari, R. Y. 2018. Korelasi Penambahan Dekstrin terhadap Karakteristik Minuman Instan Temu Putih (*Curcuma Zedoaria Rosce*) [skripsi]. Bandung (ID): Universitas Pasundan.