

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa,E. O. 2010. *Chocolate Science and Technology*. United Kingdom : Willey-Blackwell.
- Akra,B. ,Salengke,Supratomo. 2012. Pengaruh Penambahan Lesitin dan Suhu Conching terhadap Sifat Reologi Pasta Kakao (*Theobroma cacao* L.)*AgriTechno* No. 1 Vol. 5 : 23-29.
- Anonim,2017. *Theobroma Cacao*. https://en.wikipedia.org/wiki/Theobroma_cacao. Diakses pada tanggal 18 Maret 2017 pukul 00. 26 WIB
- Bintoro,M. H. ,1977. *Periode Cukup Panen,Panen, dan Periode Setelah Panen Coklat*. Bogor : IPB-Press.
- Bursatriannyo. 2015. Cara Perbanyak Kakao di Gunung Kidul. <http://perkebunan.litbang.pertanian.go.id>. diakses pada tanggal 4 April 2017 pukul 00:45 WIB.
- Christina,H. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Mutu Tiwul Sukun Instan sebagai Salah Satu Kudapan Nusantara. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- DeMan,J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : Penerbit Institut Teknologi Bandung.
- De Zaan,B. V. 1993. *The Cocoa Manual*. France.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2015. *Statistik Perkebunan Indonesia 2014- 2016 Kakao*. Jakarta: Direktorat Jenderal Perkebunan
- Djarmiko, B. Dan T. Wahyudi, 1986. *Aspek Pengolahan dan Mutu Coklat Lindak dan Mulia*. Balai Penelitian Perkebunan Jember. Jawa Timur.
- Djuwardi,Anton. 2009. *Cassava,Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Eliasson,A. C. ,2004. *Starch in Food (Structure,Function,and Applications)*. New York : CRC Press.
- Karmawati,E. ,Mahmud,Z. ,Syakir,M. ,Munarso,S. J. ,Ardana,I. K. ,Rubiyo. . 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kakao*. Bogor:Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Koswara,Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong (Teori dan Praktek)*. Bogor:Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

- Hartanto,Hondy. 2012. Identifikasi Potensi Antioksidan Minuman Cokelat dari Kakao Lindak (*Theobroma cacao L.*) dengan Berbagai Cara Preparasi : Metode Radikal Bebas 1,1 *Diphenyl-2-Picrylhydrazil* (DPPH). Surabaya:*Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Haryadi. 1993. *Dasar-Dasar dan Pemanfaatan Ilmu dan Teknologi Pati*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Haryadi, Supriyanto. 2012 . *Teknologi Cokelat*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Indrianti,Novita,dkk. 2013. *Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong,Tapioka,dan Mocaf sebagai Bahan Substitusi terhadap Sidat Fisik Mie Jagung Instan*. Agritech,Vol. 33,No. 4 : 391-398.
- Isnawati,S. F. ,2009. Analisis Strategi Bersaing Gula Rafinasi (Studi PT. Jawamanis Rafinasi,Cilegon,Banten). *Skripsi*. Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lada, Y.G., Supriyanto, Darmadji, P., 2014. *Pengaruh Perendaman Biji Kakao Kering dan Bahan Alat Sangai Terhadap Sifat Fisik dan Profil Senyawa Volatil Kakao Sangrai Serta Sifat Sensoris Cokelat Batang Yang Dihasilkan*. Agritech, Vol.34, No.4 : 439-447.
- Mardainto,S,dkk. 2005. *Peta Jalan (Roadmap) dan Kebijakan Pengembangan Industri Gula Nasional*. Jakarta : Forum Penelitian Agro Ekonomi Vol. 23 No. 1,Juli 2005:19-37.
- Meilgaard, M. C. , G. V. Civille dan B. T. Carr, 2006. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton: CRC Press.
- Minolta. 2003. *Komunikasi Warna Presisi : Kontrol Warna dari Presisi ke Instrument*. Minolta, 59 p.
- Misnawi,Tunjung Sari,A. B. ,2011. *Analisis Pirazin dan Senyawa Volatil pada Biji Kakao Menggunakan Mikroekstraksi Fase Padat*. Pelita Perkebunan 27(1) : 24-35.
- Jusoh,Y. M. M, N. L. Chin. , Y. A. Yusof. , R. A. Rahman. 2009. *Bread Crust Measurement Using Digital Imaging and L a b Colour System*. Journal of Food Enginerring. (94) 366-371.
- Kusumaningrum,I. ,Wijaya,C. H. ,Kusnandar,F. ,Misnawi,Tunjung Sari,A. B. ,2014. *Profil Aroma dan Mutu Sensoris Cita Rasa Pasta Kakao Unggulan dari Beberapa Daerah di Indonesia*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan (25) 106-114.

- Nisa,P. S. ,2016. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur dan *Tween* 80 Terhadap Karakteristik Minuman Cokelat Instan. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Nugrahani,Asti. 2014. Sifat Fisik dan Kesukaan Sensoris Kulit Bakpia yang Disubstitusi dengan Tepung Singkong. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Pangerang,F. ,Bilang,M. ,Laga,A. ,2009. *Pengaruh Penambahan Susu Kedelai dan Gula Berkalori Rendah untuk Produk Coklat Truffle sebagai Pangan fungsional*. Bagian Proses Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin. Makassar.
- Pohlan,H. A. J. ,dan Perez,V. D. 2010*Growth and Production of Cacao*. Soils,Plant,Growth and Crop Production Vol. III.
- Rosa,A. S. D. ,2004. Pengaruh Variasi Proses Heat Moisture Treatment (HMT) terhadap Karakteristik Pati Aren dan Sohunnya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian:Universitas Gadjah Mada.
- Ruku,Subeedah. 2008. *Teknologi Pengolahan Biji Kakao Kering Menjadi Produk Olahan Setengah Jadi*. Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian:Sulawesi Tenggara.
- Siagian,V. J. 2016. *Outlook Kakao*. Jakarta : Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Spillane,J. 1995. *Komoditi Kakao,Peranannya dalam Perekonomian Indonesia*. Yogyakarta : Kanisius
- Standar Nasional Indonesia(SNI). 2010. *Gula Kristal-Bagian 3 : Putih*. Jakarta
- Sudarmanto,Marseno,D. W. ,Santosa,U. ,Tranggono,Gardjito,M. ,2000. Kimia Hasil Pertanian. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Sugiyono. 2004. *Kimia Pangan*. Yogyakarta : Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Suprapti,M. Lies. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius
- Titi P. ,H. ,Zainul A. ,A. ,Nugroho,M. 2007. *Pengaruh Pre Gelatinisasi Terhadap Karakteristik Tepung Singkong*. Jurnal Yudharta : 1-14.
- Wahyudi,T. Dkk. 2008. *Panduan Lengkap Kakao*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno,F. G. ,1984. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.