

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik, 2015. *Produksi Tanaman Perkebunan*. [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id). Diakses pada Tanggal 20 April 2017.
- Bemiller, J. & Whistler, R., 2009. *Starch : Chemistry and Technology*. USA: Elsevier Inc..
- DeMan, J. M., 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Departemen Kesehatan, 2015. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Kesehatan RI.
- Fatahillah, M. & Destrianingsih, R., 2014. *Antaran Makanan untuk Pernikahan*. Surabaya: Tiara Aksara.
- Gardjito, M., Nindyarani, A. K., Putri, R. G. & Chayatinufus, C., 2017. *Kuliner Yogyakarta Pantas Dikenang Sepanjang Masa*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Gunstone, F. D., 2004. *The Chemistry of Oils and Fats Sources, Composition, Properties and Uses*. USA: Blackwell Publishing Ltd..
- Hagenmaier, R. D., 1980. *Coconut Aqueous Processing*. Philippines: San Carlos Publications.
- Haryadi, 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: UGM Press.
- Haryadi dan Supriyanto, 2012. *Teknologi Cokelat*. Yogyakarta: UGM Press.
- Institut Industri Pertanian, 1985. *Kimia Hasil Pertanian dan Aditiva dalam Pengolahan*. Yogyakarta: Yayasan Pendidikan Widya Tani.
- Lada, Y. G., Supriyanto & Darmadji, P., 2014. Pengaruh Perendaman Biji Kakao Kering dan Bahan Alat Sangrai terhadap Sifat Fisik dan Profil Senyawa Volatil Kakao Sangrai serta Sifat Sensoris Cokelat Batang yang Dihasilkan. *Agritech*, 34(4), pp. 439-447.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V. & Carr, B. T., 2006. *Sensory Evaluation Techniques*. 4th ed. USA: CRC Press.
- Minifie, B. W., 1980. *Chocolate, Cocoa and Confectionery : Science and Technology Second Edition*. USA: The Avi Publishing Company, Inc..
- Mokrzycki, W. & Tatol, M., 2011. *Color Difference Delta E - A Survey*. Polandia: Machine Graphic & Vision.

- Mulato, S., Widyotomo, S. & H., 2004. Desain Teknologi Pengolahan Pasta, Lemak dan Bubuk Cokelat untuk Kelompok Tani. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 26(1), pp. 1-3.
- Mulato, S., Widyotomo, S. & H., 2005. *Petunjuk Teknis Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. 2nd ed. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Pusat Kajian Makanan Tradisional, 2009. *Kuliner Sleman : Cita Rasa Lembah Merapi, Bersemi Membangun Diri*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Siregar, T. H., Riyadi, S. & Nuraeni, L., 2005. *Budidaya, Pengolahan dan Pemasaran Cokelat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soenaryo dan Sangap, 1973. *Budidaya dan Pengolahan Cokelat*. Bogor: Balai Penelitian Perkebunan Bogor.
- Steenis, C. G. G. J., 2003. *Flora*. Jakarta: PT. Pradya Paramita.
- Stone, H. & Sidel, J. L., 2004. *Sensory Evaluation Practices*. 3rd ed. California: Elsevier Academic Press.
- Suryawirawan, A., 2014. *Pengaruh Pengukusan Bertahap terhadap Karakteristik Rengginang Manis Beras Ketan (*Oryza sativa glutinosa*)*. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Whistler, R. L., Paschall, E. F., Bemiller, J. N. & Robert, H. J., 1984. *Starch : Chemistry and Technology Vol. II*. New York: Academic Press, Inc..
- Winarno, F., 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, F., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Zhang, H. et al., 2014. Amylopectin is the Anti-fatigue Ingredient in Glutinous Rice. *International Journal of Biological Macromolecules*, Issue 63, pp. 240-243.