

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. *Ikatan  $\alpha$ -1,4 glikosidik dan  $\alpha$ -1,6 glikosidik*. <http://themedicalbiochemistry.org/> Diakses pada tanggal 6 Maret 2017.
- Breemer, R., F.J. Polnaya., dan C. Rumahrupute. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Ketan Terhadap Mutu Dodol Pala*. Universitas Pattimura. Ambon.
- BSN. 1992. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-2986-1992. Badan Standardisasi Nasional
- \_\_\_\_\_. 2009. Standar Nasional Indonesia. SNI 3749:2009. Badan Standardisasi Nasional
- \_\_\_\_\_. 2013. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-2986-2013. Badan Standardisasi Nasional.
- Counet, C., Ouwerx, C., Rosoux, D., Collin, S. 2004. Relationship Between Procyanidin and Flavor Content of Cocoa Liquors from Different Origins. *J. of Agric. and Food Chem.* 52(20), 6243-6349. DOI: 10.1021/jf040105b.
- Damayanti, W. 2000. *Aneka panganan*. Trubus. Surabaya.
- Hartanto, H. 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). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Haryadi. 1993. *Dasar-Dasar Pemanfaatan Ilmu dan Teknologi Pati*. Agritech 13(3):23-24
- \_\_\_\_\_. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Haryanto, B dan Philipus. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Jakarta.
- 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, Vol.34, No.4 : 439-447.
- Ilma, N. 2012. Studi Pembuatan Dodol Buah Dengan (Dillenia serrate Thunb). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hassanudin. Makassar.
- Idrus, H.A. 1994. *Makanan Terlaris untuk Home Industri*. Aneka. Solo.
- Margareta, P. 2013. Eksperimen Pembuatan Dodol Ganyong Komposit dengan Tepung Ketan Putih Penambahan Sari Buah Parijoto. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Marsilli, Ray. 1993. Texture and Mouthfeel: Making Rheology Real. *Weeks Publishing Company Northbrook, IL* 60062.
- Pokorny, J. 1971. Stabilization of Fat by Phenolic Antioxidants. *Journal Food Technology*. J 4:68

- Ruku, S. 2008. *Teknologi Pengolahan Biji Kakao Kering Menjadi Produk Lahan Setengah Jadi*. Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian. Sulawesi Tenggara.
- Rumokoi, M.M.M. 1990. *Manfaat Tanaman Aren*. Bluetin Balitka (10):21-18
- Santoso, H.B. 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Kanisius. Yogyakarta
- Santoso, L. 2005. Antioksidan Ekstrak Pollard Gandum Sistem Model Asam Linloeat Beta Karoten. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Satuhu, S., dan Sunarmani 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang.
- Shin, J.E., L. Salim, dan Comillom, P. 2002. The Effect of Centrifugation on Agar or Sucrose Gels. *Food Hydrocolloids*. 16(2):89-94.
- Siagian, V.J. 2016. *Outlook Kakao*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Sulistyawati. 2010. *Teknologi Makanan*. UNNES. Semarang
- Soetmaji, D.W. 1998. Peran Stress Oksidatif Dalam Patogenesis Angiopati Mikro dan Makro DM. In: *Medica*. 5 (24): hal. 318-325.
- Tansakul, A dan Chaisawang, P. 2006. Thermophysical Properties of Coconut Milk. *Journal of Food Engineering*. 73:276-280
- Wahyudi, T., T.R Pangabea., dan Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao Manajemen Agribisnis Dari Hulu Hingga Hilir*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wardiana, E. 2015. Faktor-Faktor yang Berpengaruh Terhadap Kandungan Polifenol Pada Biji dan Produk Berbasis Kakao. Final Draft Bunga Rampai Bioindustri Kakao Balitri. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar.
- Widiyastuti, Setya Asih. 2016. Pengaruh Tahapan Proses Pengolahan Biji Kakao Segar Menjadi Pasta Kakao terhadap Kandungan Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Williams, B.W., Cuvelier, M.E. dan Berset, C. 1995. Use of a Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. *Lebensmittel-Wissenschaft and Technologie/Food Science and Technology*, 28:25-30.
- Wollgast, J. 2004. The Contents and Effects of Polyphenols in Chocolate (Qualitative and Quantitative Analyses of Polyphenols in Chocolate and Chocolate Raw Products as well as Evaluation of Potential Implication of Chocolate Consumption in Human Health. PhD, Justus Liebig University, Giessen.
- Woodroof, 1970. *Sifat Antioksidan Pada Virgin Coconut Oil (VCO)*. Oxford University. London.
- Yuliatmoko, W. 2007. Efek Konsumsi Minuman Bubuk Kakao Lindak Bebas Lemak terhadap Aktivitas Antioksidan dan Ketersediaan Hayati. *Tesis*. Bogor. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.

<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/10567>, diakses pada 15 Mei 2017.