

DAFTAR PUSTAKA

- Aculey, P.C., Snitkjaer, P., Owusu, M., Bassompierre, M., Takrama, J., Nørgaard, L., Petersen, M. A and Nielsen, D. S. 2010. *Ghanaian Cocoa Bean Fermentation Characterized by Spectroscopic and Chromatographic Methods and Chemometrics*. Journal of Food Science 75(6): 300-307.
- Afoakwa, E.O., Paterson, A. and Folwer, M. 2007. *Factors influencing rheological and textural qualities in chocolate – a review*. Trends Food Sci. Technol. 18(6), 290–298.
- Afoakwa, E.O. 2010. *Chocolate Science and Technology*. John Wiley & Sons. United Kingdom.
- Agus, Sudibyo. 2008. *Pengaruh Kondisi Penyangraian*. Jurnal Riset Industri Vol.2, Jawa Timur.
- Anonim a. 2014. *Indonesia Penghasil Kakao terbesar*. http://koran.padek.co/harian_pagi/indoneisa_penghasil_kakao_terbesar. Diakses tanggal 3 Februari 2015
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari N., L., Yasni, S. dan Budijanto, S. 1989. *Pengaruh Proses Pratanak Terhadap Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Indonesia*. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Bonvehi, J. S. 2005. *Investigation of Aromatic Compounds in Roasted Cocoa Powder*. Eur Food Res Technol 221: 19-29.
- Brunetto, M. R., Gutierrez, L., Delgado, Y., Galignani, M., Zambrano, A., Gomez, A. ., Ramos, G and Romero, C. 2007. *Determination of Theobromine, Theophylline and Caffeine in Cocoa Samples by a High-Performance Liquid Chromatography Method With On-Line Sample Cleanup in A Switching-Column System*. Food Chemistry 100: 459-467.
- Chaiseri, S. and Dimick, P.S. 1995. *Dinamic Crystallization of Cocoa Butter. I. Characterization of Simple Lipids in Rapid and Slow-Nucleating Cocoa Butters and Their Crystals*. J. Am. Oil Chem Soc, 72 : 1491-1496
- Haryadi dan Supriyanto. 2012. *Teknologi Cokelat*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press
- Heinzler, M., and Eicner, K. 1992. *Behavior of Amadori compounds during cocoa processing*. Part I. Formation and decomposition, *Z. Lebensm Unters. Forscch*, 1991, 1992, 24-29 (in German; *Chem. Abstr.* 1992, 115, 27981
- Khabiba Nur, Y. 2014. *Optimasi Proses Pemastaan Pasta Cokelat Menggunakan Penggilingan Daging*. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Kumara, B. 2003. *Effects of Cocoa Butter, Palm Fraction and Emulsifier mixtures on The Quality Parameters of Different Chocolate Formulations*. Tesis. Universiti Putra Malaysia
- Lee, R. and Jacksson E.B. 1985. *Sugar Confectionary and Chocolate Manufacture*. East Kilbride, Scotland : Leonard Hill, Thompson Litho Ltd
- Liang, B. and Hartel, R.W., 2004. *Effects of Milk Powders in Milk Chocolate*. Department of Food Science University of Wisconsin : Wisconsin State.



- Meilgaard, M.C., G.V. Civille and B. T. Carr. 2006. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton: CRC Press
- Minifie, B.W.C. and Chem FRS-C. 1982. *Chocolate C. Agritezocoa and Confectionary*. Westport : The AVI Publishing
- Minifie, W. and Belnard., 1999. *Chocolate, cocoa and Confectinery Sains Technology*. An Aspen Publication, London.
- Misnawi. 2005. *Peranan Pengolahan Terhadap Pembentukan Citarasa Cokelat*. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Vol. 21 (3)*, Jember.
- Muctadi, R. Tien., dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Mulato. 2005. *Petunjuk Teknis Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia; edisi 2, Jember.
- Paul. M Dewick. 2001. *Medicinal Natural Product*. Edisi II. England
- Pickenhagen,W., Dietrich,P.,Keil,B.,Polonsky,J.,Nouaile,F., and Lederer,E. 1975. *Identification of the Bitter Principle of Cocoa*. *Helv Chim Acta* 58, 1078-1086
- Prawira, M. and Barringer, S.A., 2008. *Effect of Conching Time and Ingredients on Preference of Milk Chocolate*. Department of Food Science and Technology University Columbus: The Ohio State.
- Rahmadewi, Y.M. 2013. *Evaluasi Cokelat Batang dari Biji Kakao Rakyat Hasil Pengeringan Menggunakan Penjemuran dan Pengering Mekanis*. Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta.
- Ramli, N., Hassan, O., Said, M., Samsudin and Wandidris, N. A. 2006. *Influence of Roasting Conditions on Volatile Flavor of Roasted Malaysian Cocoa Beans*. *Journal of Food Processing and Preservation* 30: 280-298.
- Rodriguez-Campos, J., Escalona-Buendía, H.B., Contreras-Ramos, S.M., Orozco-Avila, I., Jaramillo-Flores, M. E. and Lugo-Cervantes, E. 2012. *Effect of Fermentation Time and Drying Temperature on Volatile Compounds in Cocoa*. *Food Chemistry* 132: 277–288.
- Smanda. W., 2010. *Mengenal Cokelat Couverture Compound*. <http://.cakefever.com/mengenal-cokelat-couverture-compound>
- Siahaan, W.A., 2011. *Pemanfaatan Kompos Kulit Buah Kakao Sebagai Pupuk Organik*. Universitas Sumatera Utara : Medan.
- Siregar,. H.T.S., Riyadi, L. dan Nuraeni, 1994. *Budidaya Pengolahan dan Pemasaran*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Sufri, M. 2007. *Analisis Daya Saing Komoditas Ekspor Non-migas dan Perubahan Struktur Ekonomi Implikasinya Terhadap Kebijakan Pembangunan di Sulawesi Selatan*. <http://adln.lib.unair.ac.id/go.php?id=gdlbhub-gdl-s3-2007-sufrimukhl-3551>
- Suprpti. 2006. *Pengaruh Lama Fermentasi Biji terhadap Citarasa Bubuk dan Lemak Cokelat*. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* Vol 34 (2): 59-64.
- Susanto, H. 1992. *Cokelat : Pengolahan Hasil dan Aspek Ekonominya*. Kanisius : Yogyakarta.



**PENGARUH DURASI PROSES PEMASTAAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN SENSORIS
COKELAT SUSU**

HUTOMO PUTRO, Prof. Dr. Ir. Purnama Darmadji, M.Sc.; Dr. Ir. Supriyanto, MS.; Rini Yanti, STP, MP.

Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Susanto, F. X. Ir. 1994. *Tanaman kakao (Budidaya dan Pengolahan Hasil)*. Kanisius :
Yogyakarta.

Wahyudi, T. 2008. *Panduan Lengkap Kakao*. Jakarta : Penebar Swadaya

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka

Zendythia, F. 2013. *Pengembangan Proses dan Prototipe Alat Pembuatan Cokelat Batang
dari Biji Kakao Kering Fermentasi*. Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta.