

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Nurjana. 2014. Kajian Terhadap Kadar Air Tepung Jagung dan Tepung Karaginan sebagai Bahan Baku Puding Jagung. Thesis. Universitas Negeri Gorontalo.
- AOAC, 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists, Washington D.C
- Atmaja, M.I.P. 2013. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan pada Inkubasi Biji Kakao Kering non Fermentasi dalam Buffer Asetat terhadap Sifat Sensoris Pasta Cokelat Gelap. Tesis. Program Pasca Sarjana Ilmu dan Teknologi Pangan UGM
- Atmawinata, O., Mulato, S., Widyotomo, S., dan Yusianto. 1998. Teknik Pra Pengolahan Biji Kakao Segar Secara Mekanis Untuk Mempersingkat Waktu Fermentasi Dan Menurunkan Kemasaman Biji. *Pelita Perkebunan, Jurnal Penelitian Kopi dan Kakao*, 14(1), April 1998.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 3747:2007. Kakao Massa. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- _____. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 3749:2007. Kakao Bubuk. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Benard. W.M. 1989. Chocolate Cocoa and Confectionery. Third Edition. Callifornia
- Cloke, M., C.L. Hii, C.L. Law, S. Suzannah, dan Misnawi. 2009. Polyphenols in Cacao (*Theobroma cacao L*). *As. J. Food Ag-Ind. 2009*, 2(04), 702-722.
- Data Asosiasi Kakao Indonesia (Askindo) tahun 2005 Disbun [Dinas Perkebunan] Sumbar. 2007. Laporan serangan OPT penting tanaman perkebunan. Periode Triwulan I. Disbun Sumatera Barat. Padang
- David J. dan Tommy P. 2011. Pengaruh Fermentasi Biji Kakao Terhadap Olahan Coklat Di Kalimantan Barat. *Jurnal Biopropal Industri Vol. 02, No. 01, Juni 2011*
- Elisabeth, D.A.A. 2009. Keragaan Mutu Biji Kakao Kering Dan Produk Setengah Jadi Cokelat Pada Berbagai Tingkatan Fermentasi. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi, Volume 9, Nomor 1, Maret 2009*, 36-46.
- Gandotra, Roopma., Shalini Sharma, Meenakshi Koul dan Sweta Gupta. 2012. Effect of Chilling and Freezing on Fish Muscle. *IOSR Journal of Pharmacy and Biological Sciences (IOSRJPBS) Volume 2, Issue 5 (Sep-Oct. 2012)*, PP 05-09.

- Ginting, S. 2011. Mempelajari Pengaruh Lama Fermentasi dan Lama Penyangraian Biji Kakao Terhadap Mutu Bubuk Kakao. *Jurnal STEVIA* ISSN No. 2087-6939 Vol. I No. 01-Januari 2011.
- Gunalan, G., R. Subhashini, U.S. Mahadeva Rao, P.Sumathi. 2010. A Comparative Phytochemical Analysis of Cocoa and Green Tea. *Indian Journal of Science and Technology* vol 3 no2
- Hayati, R. 2012. Kajian Fermentasi dan Suhu Pengeringan pada Mutu Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Keteknik Pertanian* Vol. 26, No. 2, Oktober 2012.
- 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). Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Haryadi dan Supriyanto. 2012. *Teknologi Cokelat*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Ibric, A. dan Cavar, S. 2014. Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Cocoa and Chocolate Products. *Bulletin of the Chemists and Technologists of Bosnia and Herzegovina* 2014:42 page 37- 40.
- Iek, Anita. 2009. Evaluasi Mutu Biji Kakao (*Thebroma cacao* L) Kering di SP 5 Kampung Macuan Distrik Masni Kabupaten Manokwari. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Manokwari.
- Karmawati, E., Zainal Mahmud, M. Syakir, S. Joni Munarso, I Ketut Ardana, dan Rubiyo. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kakao*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Keen, C. L., Holt, R. R., Oteiza, P. I., Fraga, C. G., & Schmitz, H. H. (2005). Cocoa antioxidants and cardiovascular health. *American Journal of Clinical Nutrition*, 81, 298S–303S.
- Kelmaskosu, D., Rachel Breemer, dan Febby J. Polnaya. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Ketan Terhadap Mutu Dodol Pepaya. *Jurnal Teknologi Pertanian* Volume 4, No. 1, April 2015.
- Kowalska, J. dan A. Sidorczuk. 2007. Analysis of the effect of technological processing on changes ntioxidant properties of cocoa processed Products. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* 57 (2A) : 95-99.
- Kris-Etherton, P. M., dan Keen, C. L. 2002. Evidence that the antioxidant flavonoids in tea and cocoa are beneficial for cardiovascular health. *Current Opinion in Lipidology*, 13, 41–49.

- Lee, K.W., Kim YJ, Lee HJ, dan Lee CY.. 2003. Cocoa has more phenolic phytochemicals and a higher antioxidant capacity than teas and red wine. *J Agric Food Chem.* 2003 Dec 3;51(25):7292-5.
- Miller, K.B., Hurst, W.J., Payne, M.J., Stuart, D.A., Apgar, J., Sweigart, D.S. and Ou, B. 2008. Impact of alkalization on the antioxidant and flavanol content of commercial cocoa powders. *J. Agric. Food Chem.* 56, 8527-8533.
- Misnawi. 2005. Peranan Pengolahan Terhadap Pembentukan Cita Rasa Cokelat. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Vol. 21 (3): Jember.*
- Muchtadi, R. Tien., dan Sugiyono. 1992. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral 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.*
- Noor-Soffalina, S.S., S. Jinap S. Nazamid dan S. A. H. Nazimah. 2009. Effect of polyphenol and pH on cocoa Maillard relatedmflavour precursors in a lipidic model system. *International journal of food science and technology*, 44(1), 168-180.
- Othman, Azizah, Amin Ismail, Nawalyah Abdul Ghani, Ilham Adenan 2005. Antioxidant capacity and phenolic content of cocoa beans. *Food Chemistry 100 (2007) 1523–1530.*
- Pokorny J. 1986: Addition of antioxidants for food stabilization to control oxidative rancidity. *Czech Journal of Food Sciences*, 4: 299–307.
- Porbowaseso, Tries Wahyu. 2005. Ekstraksi Polifenol Biji Kakao secara Kimiawi sebagai Antioksidan dan Pewarna Alami. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Pratt, Carl D. 1970. Twenty years of confectionery and chocolate progress. Westport: AVI Publishing co
- Reblova, Z. 2012. Effect of Temperature on the Antioxidant Activity of Phenolic Acids. *Czech J. Food Sci. Vol. 30, 2012, No. 2: 171–177.*
- Redovnikovic, I.R., Karmela Delonga, Slavica Mazor, Verica Dragović-Uzelac, Marija Carić dan Jasna Vorkapić-Furáč. 2009. Polyphenolic Content and Composition and Antioxidative Activity of Different Cocoa Liquors. *Vol. 27, 2009, No. 5: 330–337b.*

- Resty, D.C. 2008. Sifat Kimia, Fisik Dan Mikrobiologi Snack Ekstrusi Yang Diperkaya Tepung Putih Telur Sebagai Sumber Protein Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Peternakan IPB
- Rustijarno dan Hatmi. 2012. Teknologi Pengolahan Biji Kakao Menuju Sni Biji Kakao 01-2323-2008. Yogyakarta: Kementrian Pertanian
- Situmorang, J.P. 2010. Mempelajari Pengaruh Lama Fermentasi Dan Penyangraian Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Terhadap Mutu Bubuk Kakao. Skripsi. Departemen Teknologi Pertanian Universitas Hasanudin
- Spillane, J. 1995. Komoditi Kakao, Peranan dalam Perekonomian Indonesia. Kanisius . Yogyakarta.
- Steinberg, F. M., Bearden, M. M., dan Keen, C. L. (2003). Cocoa and chocolate flavonoids: Implications for cardiovascular health. *Journal of the American Dietetic Association*, 103, 215–223.
- Tepe, B., Dimitra Daferera, Atalay Sokmen, Munevver Sokmen, dan Moschos Polissiou. 2005. Antimicrobial and antioxidant activities of the essential oil and various extracts of *Salvia tomentosa miller (lamiaceae)*. *Food chem*, 90, 333-340.
- Tjitrosoepomo, G. 1988. Taksonomi Tumbuhan (Spermathopyta). Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Towaha, J., Dian Adi Anggraini E., dan Rubiyo. 2012. Keragaan mutu biji kakao dan produk turunannya pada berbagai tingkat fermentasi: Studi kasus di Tabanan, Bali. *Jurnal Pelita Perkebunan, Volume 28, Nomor 3, Edisi Desember 2012*.
- Wahyudi, T., Pujiyanto, dan T. R. Panggabean. 2008. Panduan Lengkap Kakao. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Widayat, P. 2013. Perbaikan Mutu Bubuk Kakao Melalui Proses Ekstraksi Lemak Dan Alkalisasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. (5) No.2, 2013*.
- Wirna, E. 2005. Pengaruh Lama Pengukusan dan Suhu Pengeringan pada Pembuatan Tepung Cokelat. Fakultas Pertanian. THP Unsyiah, Banda Aceh.
- Zahouli, G.I.B., S. Tagro Guehi, A. Monké Fae, L. Ban-Koffi dan J. Gnopo Nemlin 2010. Effect of Drying Methods on the Chemical Quality Traits of Cocoa Raw Material. *Journal of Food Science and Technology* 2(4): 184-190, 2010.