

## DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E. O., Paterson, A., Fowler, M., dan Ryan, A., 2008. *Particle Size Distribution and Compositional Effects on Textural Properties and Appearance of Dark Chocolate*. Journal of Food Engineering 87 (2008) hlm. 181-190.
- Afoakwa, E. O. 2010. *Chocolate Science and Technology*. United Kingdom : John Wiley & Sons.
- Arishima and McBrayer, 2002. *Application of Speciality Fats and Solutions*. Hlm 65-76. USA : Manuf Confect.
- ASKINDO, 2005. *Prospek Agroindustri Kakao Indonesia di Pasaran Dunia sampai Tahun 2010*. Temu Teknis Agroindustri Kakao, Jember.
- Barus, Pina., 2006. *Interesterifikasi Stearin Sawit dengan Minyak Kemiri Menjadi Pengganti Lemak Margarin*. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Beckett, S.T., 1988. *Industrial Chocolate Manufacture and Use*. London : Blackie and Son Ltd.
- Biehl, 1989. *Cocoa Fermentation and Problems of Acidity Over Fermentation and Low Cocoa Flavor*. Proceedings of the International Conference of Cocoa and Coconut, Kuala Lumpur.
- Bigalli, G. L., 1988. *Practical Aspects of the Eutectic Effect on Confectionery Fats and Their Mixtures*. The Manufacture and Confectionery 68 hlm. 65-80.
- Birker, B. dan Padley, F.B., 1987. *Physical Properties of Fats and Oils, Chemistry and Technology of Fats and Oils*. New York : Elsevier.
- Faridah, A., Kasmita, S.P., Yulastri, A., dan Yusuf, L., 2008. *Patiseri*, jilid 3, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Haryadi dan Supriyanto, 2012. *Teknologi Cokelat*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Hui, Y.H., 1996. *Baileys Industrial Oil and Fats Products, 4th edition, vol III*. New York : Wiley Interscience Publication.
- Jinap, S., Wan Rosli, W.I., Russly, A.R dan Nordin, L.M., 1998. *Effect of Roasting and Temperature on Volatile Component Profiles during Nib Roasting of Cocoa Beans (Theobroma cacao)*. J. Sci. Food Agric., 77:441-448.

- Jusoh, Y. M. M., Chin, N. L., Yusof, Y. A., dan Rahman, R. A., 2009. *Bread Crust Measurement Using Digital Imaging and L a b Colour System*. Journal of Food Engineering. (94) p366-371.
- Ketaren, S., 1986. *Pengantar Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Ketaren, S., 2008. *Pengantar Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Liu, K. J., 2007. *Enzymatic Synthesis of Cocoa Butter Analog Through Interesterification of Lard and Tristearin in Supercritical Carbon Dioxide by Lipase*. J. Food Chem. 100: 1303-1311.
- Minifie, B. W., 1982. *Chocolate, Cocoa and Confectionary: Science and Technology*. 2nd Edition. Connecticut : AVI Publishing Co., Inc.
- Misnawi, dan J. Selamat., 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 Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mulato, S., Widyotomo, S., Misnawi, dan Suharyanto, E., 2005. *Petunjuk Teknis Pengolahan Pasta, Lemak, dan Bubuk Cokelat untuk Kelompok Tani*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, Jember.
- O'Brien, R. D., 2008. *Fats and Oils, Formulating and Processing for Application, Second Edition*. USA : Technomic Publishing Company Inc.
- Pahan, I., 2008. *Panduan Lengkap Kelapa Sawit*. Jakarta : Penebar swadaya.
- Peraturan Menteri Perdagangan RI, 2013. *Verifikasi atau Penelusuran Teknis Terhadap Ekspor Kelapa Sawit, Crude Palm Oil (CPO) dan Produk Turunannya*. Tidak diterbitkan.
- Poedjiwidodo, M. S., 1996. *Sambung Samping Kakao*. Jawa Tengah : Trubus Agriwidya.
- Shukla, V.K.S., 1997. chocolate the chemistry of pleasure. INFORM. 8 (2) Februari.

- Smanda, W. 2010. *Mengenal Cokelat Couverture Compound*.  
<http://.cakefever.com/mengenal-cokelat-couverture-compound>. Diakses  
pada 19 Mei 2016 pukul : 20.18
- Susanto, F. X. 1994. *Tanaman Kakao (Budidaya dan Pengolahan Hasil)*.  
Yogyakarta : Kanisius.
- Wahyudi, T., Pujiyanto, dan T. R. Panggabean, 2008. *Panduan Lengkap Kakao*.  
Jakarta : Penebar Swadaya.
- Wood, G. A. R. dan R. A. Lass, 1985. *Cocoa. 4th edition. Tropical Agriculture  
Series*. New York : Longman Scientific and Technical.
- Zulkifli Mansyur, M. dan Soenaryo, 1978. *Pengolahan Coklat pada Perkebunan  
Besar*. BPP Bogor. Sub Balai Penelitian Budidaya, Jember.