

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, Emmanuel Ohene. 2016. *Chocolate Science and Technology*. Chichester, UK: John Wiley & Sons, Ltd.
- Al Fady, F., 2015. *Madu dan Luka Diabetik*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Ariningsih, Ening, Helena J. Purba, Julia F. Sinuraya, Sri Suharyono, dan Kartika Sari Septanti. 2020. "Kinerja Industri Kakao di Indonesia." *Forum penelitian Agro Ekonomi* 37(1):1.
- Alorio, M., Coisson, JD; Turri, A. dan Martelli, A. 2000. "Effecto antibatterio di estatti fenolici in Theobroma cacao". *La Rivista di Scienza dell' Alimentazione* 30 (Suppl. 3): 251-260.
- Atkinson, C., Banks, M., France, C. Dan McFadden, C. 2010. *The Chocolate and Coffee Bible*. London: Anness Publishing Ltd.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *SNI 01:2323:2008 Biji Kakao*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Beckett, Steve T., Mark S. Fowler, dan Gregory R. Ziegler. 2017. *Beckett's industrial chocolate manufacture and use*. John Wiley & Sons.
- Brown, A. C. 2010. *Understanding Food: Principles and Preparation. Fourth edition*. Belmont: Cengage Learning.
- Cakrawati, Dewi. 2012. *Bahan pangan, gizi, dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta
- Citra. 2021. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Yogyakarta*. <https://jogjabenih.jogjaprovo.go.id/read/a0f36e50ce15e2adbc2a5513ffa9ca1a27b9b7fbcd294320c51ef2f7c4d2a9c93239>. Diakses 13 Agustus 2022.
- di Mattia, Carla D., Giampiero Sacchetti, Dino Mastrocola, dan Mauro Serafini. 2017. "From cocoa to chocolate: The impact of processing on in vitro antioxidant activity and the effects of chocolate on antioxidant markers in vivo." *Frontiers in Immunology* 8:1207.
- Faiz, Zulkifli., Sulisty Mulyo Agustini., Annisa' Hasanah. 2016. Pengaruh Ekstrak Biji Coklat (Theobroma Cacao L) Terhadap Kadar Malondialdehid (Mda) Tikus Putih Jantan (Rattus Norvegicus Strain Wistar) Dengan Induksi Hiperkolesterol. *Fakultas Kedokteran, Universitas Muhammadiyah Malang*. Volume 12. No 1 juni 2016.
- Faradiba, B. and Musmulyadi, M., 2020. Analisis Studi Kelayakan Bisnis Usaha Waralaba Dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian "Alpokatkocok_Doubig" Di Makassar. *PAY Jurnal Keuangan Dan Perbankan*, 2(2), pp.52-61.
- Fauzi, A. and Manao, M., 2023. Faktor Kebijakan Kedisiplinan Sumber Daya Manusia, Corporate Social Responsibility "CSR", Peningkatan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia dan Tanggung Jawab Sosial Terhadap Kesejahteraan Karyawan pada PT. SKM. *Jurnal Akuntansi Dan Manajemen Bisnis*, 3(2), pp.67-80.

- Hartomo, A. J., dan M. C. Widiatmoko. 1993. *Emulsi dan Pangan Instant Ber-Lesitin*. Penerbit Andi.
- Haryadi dan Supriyanto. 2012. *Teknologi Cokelat*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Herlinda, R., Maulana, I.T. dan Sadiyah, E.R., 2016. The content of Fatty Acid of Cacao seed (*Theobroma Cacao L.*) resulted from Fermented and Nonfermented with Gc-Ms Method. *Prosiding Farmasi*, pp.23-28.
- ICCO. 2011. "ICCO quarterly bulletin of cocoa statistics."
- Indarti, Eti, Normalina Arpi, dan Slamet Budijanto. 2013. "Kajian pembuatan cokelat batang dengan metode tempering dan tanpa tempering." *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 5(1).
- Kusuma, Y.T.C., S.Suwasono dan S. Yuwanti. 2013. Pemanfaatan biji kakao inferior campuran sebagai sumber antioksidan dan antibakteri. *Berkala Ilmiah Pertanian*. 1(2):33-37.
- Kelishadi, RMD. 2005. Cacao to Cocoa to Chocolate: Healthy Food? *ARYA Journal Vol. 1., issue 1: 28 – 34.78 - 481*.
- Lingawan, A., Nugraha, D., Jessica, E., Aprianto, E., Geovanny, G., Ardhito, M. and Trilaksono, T., 2019. Gula Aren: Si Hitam Manis Pembawa Keuntungan dengan Segudang Potensi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Indonesia*, 1(1), pp.1-25.
- Longo, M.A. and Sanromán, M.A., 2006. Production of food aroma compounds: microbial and enzymatic methodologies. *Food Technology and Biotechnology*, 44(3), pp.335-353.
- Maemonah, Siti. 2015. "Strategi Pengembangan Industri Kecil Gula Aren di Kecamatan Limbangan Kabupaten Kendal." *Economics Development Analysis Journal* 4(4):414–26.
- Martono, B., 2014. *Karakteristik morfologi dan kegiatan plasma nutfah tanaman kakao*. IAARD Press.
- Mellor, Duane D., Daniel Amund, Ekavi Georgousopoulou, dan Nenad Naumovski. 2018. "Sugar and cocoa: sweet synergy or bitter antagonisms. Formulating cocoa and chocolate products for health: a narrative review." *International Journal of Food Science & Technology* 53(1):33–42.
- Moeljaningsih, Ir. 2013. "PENGARUH PENAMBAHAN LESITIN TERHADAP KUALITAS PERMEN COKLAT SELAMA PENYIMPANAN PADA SUHU KAMAR." *Jurnal Teknologi Pangan* 4(1).
- Morganelli, Adrianna. 2006. *Biography of Chocolate*. Canada: Crabtree.
- Nour, Violeta., Ion Trandafir., Mira Elena Ionică. 2010. *Chromatographic Determination of Caffeine Contents in Soft And Energy Drinks Available On The Romanian Market*. ISSN 1582-540X

- Nurhadi, Bambang, dan S. Nurhasanah. 2010. "Sifat Fisik Bahan Pangan." *Bandung: Widya Padjajaran*.
- Payne, M. J., Hurst, W. J., Miller, K. B., Rank, C., Stuart, D. A. 2010. Impact of Fermentation, Drying, Roasting, and Dutch Processing on Epicatechin and Catechin Content of Cacao Beans and Cocoa Ingredients. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 58. 10518-10527
- Pramitasari, Dika. 2010. "Penambahan ekstrak jahe (*zingiber officinale rosc.*) dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode spray drying: komposisi kimia, sifat sensoris dan aktivitas antioksidan."
- Rachman, Benny. 2009. "Karakteristik petani dan pemasaran gula Aren di Banten."
- Radam, Rosidah R., dan Arfa Agustina Rezekiah. 2015. "Pengolahan gula aren (*Arrenga Pinnata Merr*) di desa banua hanyar kabupaten hulu sungai tengah." *Jurnal Hutan Tropis* 3(3):267–76.
- Raloff, J. 2000. "Chocolate hearts: Yummy and good medicine? *Sci. News* 157:177-192.
- Ristanti, Eky Yenita, Suprpti Suprpti, dan Dhenok Anggraeni. 2016. "Karakteristik komposisi asam lemak pada biji kakao dari 12 daerah di Sulawesi Selatan." *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 11(1):15–22.
- Rizza, RA; Liang, V., Mc. Mohan, M. and Harrison, G. 2000. *Encyclopedia of Foods: A Guide to Healthy Nutrition*. London: Academic Press.
- Robinson, Thomas R. 2020. *International financial statement analysis*. John Wiley & Sons.
- Setyaningsih, R. D. 2015. *Pengaruh Lemak Susu Terhadap Sifat Fisik dan Pembentukan Fat Bloom Pada Produk Cokelat Batang*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Siregar, T. H. S., Slamet R., dan Laeli N., 2010. *Budidaya Cokelat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Smetalova, 2009. Lecithin found to have beneficial effects on fat metabolism. <http://www.gate2biotech.com/lecithin-found-to-have-beneficial-effects-on-fat-metabolism-1/>. Diakses 13 Agustus 2022
- Soekarto, Soewarno T. 1985. *Penilaian organoleptik: untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Sufi, Susanti. 2000. *Kreasi Coklat Seri Home Industri*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Susanti. 2012. *Studi Pembuatan Dark Cokelat Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*zingiberofficinale*) Sebagai Bahan Pengisi*. Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.

Wahyudi, T., T.R, Pangabea., dan Pujiyanto. 2008. Panduan Lengkap Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir. Jakarta: Penebar Swadaya.

Winarno. 2002. *Kimia pangan dan gizi*.

Wulansari, D. 2018. "Madu Sebagai Terapi Komplementer." *Yogyakarta: Graha Ilmu*.

Yani, Vivi Indah, Rachmat Mustofa Pratama, Izza Islami, dan Iman Supriadi. 2021. "B. ANALISA KELAYAKAN BISNIS PADA USAHA SWEETIN." *Inovasi Manajemen dan Kebijakan Publik* 4(1):11.