

## DAFTAR PUSTAKA

- Agussalim, A. (2016). Efektivitas Pupuk Organik Terhadap Produktivitas Tanaman Kakao Di Sulawesi Tenggara. *Jurnal Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 19(2), 167-176.
- Albrecht, J. A., Carol, J. S., & Marilyn, S. (2010). *Chocolate – A Functional Food? Department Of Agriculture*. University Of Nebraska. United States.
- Amaliyah, N. (2020, 2 3). *Asal Usul Coklat Praline*. Diambil kembali dari yukmakan.com: <https://www.yukmakan.com/post/asal-usul-cokelat-praline>
- Bertoldi, D., Barbero, A., Camin, F., Caligiani, A., & Larcher, R. (2016). Multielemental Fingerprinting And Geographic Traceability Of Theobroma Cacao Beans And Cocoa Products. *Food Control*, 65, 46-53.
- Cahyani, A., Kurniasari, J., Nafingah, R., Rahayoe, S., Harmayani, E., & Saputro, A. D. (2019). Determining casson yield value, casson viscosity and thixotropy of molten Chocolate using viscometer. IOP Conf. Ser. *Earth Environ. Sci.*, 355.
- Dewi, K. H., Zuki, M., & Subagio, M. (2012). *Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Penyangraian Nibs Terhadap Mutu Bubuk Cokelat*. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.
- Di Mattia, C., Martuscelli, M., Sacchetti, G., Scheirlinck, I., Beheydt, B., Mastrocola, D., & Pittia, P. (2013). Effect Of Fermentation And Drying On Procyanidins, Antiradical Activity And Reducing Properties Of Cocoa Beans. *Food And Bioprocess Technology*, 6(12), 3420-3432.

Dyah Respati Maharani, D. A., & Dr. Devi Yuni Susanti, S. M. (2023). KAJIAN SIFAT FISIK DAN KINETIKA PERUBAHAN NILAI PARAMETER KUALITAS COMPOUND WHITE CHOCOLATE PRALINE DENGAN ISIAN SELAI STROBERI, SALAK, DAN KACANG SELAMA PENYIMPANAN. *Repository Universitas Gadjah Mada*.

Efendi, R., Raswen, et al. (2013). Penentuan Umur Simpan Soyghurt Probiotik Sebagai Filler Cokelat Praline. *Sagu*, 12(1), 34-40.

Hamzah, H., Hertiani, T., Pratiwi, S. U. T., & Nuryastuti, T. (2019). The Inhibition Activity Of Tannin On The Formation Of Mono-Species And Polymicrobial Biofilm Escherichia Coli, Staphylococcus Aureus, Pseudomonas Aeruginosa, And Candida Albicans. *Majalah Obat Tradisional*, 24(2), 110-118.

Ikasari, Morita, et al. (2019). Pengembangan Produk Praline Apel Untuk Mendukung Program One Village One Product Dikecamatan Bumiaji, Batu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(1).

Ismayani, Y. (2007). *Produk Andalan Cake Shop: Variasi Kue Sus*. Jakarta: Pt. Gramedia Pustaka Utama.

Javier, F. (2022, Juli Kamis). *Volume Konsumsi Cokelta di Indonesia Masuk 10 Besar Dunia Pada 2021*. Diambil kembali dari tempo.co: <https://data.tempo.co/data/1462/volume-konsumsi-cokelat-per-kapita-di-indonesia-masuk-10-besar-dunia-pada-2021>

- Kurniasari, J., Cahyani, A., Nafingah, R., Rahayoe, S., Harmayani, E., & Saputro, A. D. (2019). The use of oven as a device to temper molten Dark Chocolate. *IOP Conf. Ser. Earth Environ. Sci.*, 355.
- Lonchamp, P., & Hartel, R. W. (2004). Fat bloom in chocolate and compound coatings. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.*, 106, 241–274.
- Made Gayatri Anggarkasih<sup>1</sup>, A. E. (2022). Pelatihan Produksi, Sanitasi dan Pemasaran Cokelat Praline Fungsional Bagi Ibu Rumah Tangga di Desa Cilebut Timur. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat Insitut Pertanian Bogor, Kampus Sekolah Vokasi IPB*.
- Maulana Muhammad Shodiq, A. D., & Dr. Sri Rahayoe, S. M. (2023). Karakteristik Sifat Fisik dan Kinetika Perubahan Kualitas Couverture Chocolate Praline dengan Isian Selai Salak selama Penyimpanan. *repository Universitas Gajah Mada*.
- Morganelli, A. (2006). *Biography of chocolate*. Crabtree publishing. Canada.
- Muhammad, D. R. A., Praseptiangga, D., Van De Walle, D., & Dewettinck, K. (2017). Interaction Between Natural Antioxidants Derived From Cinnamon And Cocoa In Binary And Complex Mixtures. *Food Chemistry*, 231, 356-364.
- Mujiarto. (2005). Sifat Dan Karakteristik Material Plastik Dan Bahan Aditif. *J. Traksi*, 3(2), 11–17.
- Mulato, S., & Suharyanto, E. (2014). *Kakao, Cokelat, Dan Kesehatan*. Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao. Jember.

- Nisa, N. H., Saputro, A. D., Kusumawardani, I. N. S., Fadilah, M. A. N., Setiowati, A. D., & Rahayoe, S. (2022). The appearance and textural characteristic of couverture praline chocolate filled with carrageenan-based hydrogel. International Conference on Food Science and Engineering. *IOP Publishing. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*.
- Popov-Raljić, J. V., & Laličić-Petronijević, J. G. (2009). Sensory properties and color measurements of dietary chocolates with different compositions during storage for up to 360 days. *Sensors*, 9, 1996–2016.
- Raden Roro Yohana Wintan Pangesti, A. D., & Dr. Sri Rahayoe, S. M. (2023). Analisis Sifat Fisik dan Kinetika Perubahan Parameter Compound Dark Chocolate Praline Selama Penyimpanan dengan Perlakuan Jenis Selai dan Waktu Pembentukan Cangkang. *Repository Universitas Gadjah Mada*.
- Rahadian, D. (2013). *Kakao Indonesia Dan Pengembangan Produk Terkini Di Dunia. Disampaikan Pada Seminar Pangan Nasional: Kreativitas Pengolahan Kakao Sebagai Alternatif Membangun Industri Pangan Lokal*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rocha, I. S., et al. (2017). Effect Of The Roasting Temperature And Time Of Cocoa Beans On The Sensory Characteristics And Acceptability Of Chocolate. *Food Science And Technology*, 37.
- Rodriguez Furlán, L. T., Baracco, Y., Lecot, J., Zaritzky, N., & Campderrós, M. E. (2017). Influence of hydrogenated oil as cocoa butter replacers in the

development of sugar-free compound chocolates: Use of inulin as stabilizing agent. *Food Chem.*, 217, 637–647.

Rosmini. (2014). *Proses Pembuatancokelat Praline Dari Dark Cokelat. Skripsi. Program Studi Agroindustri Sarjana Terapan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Dan KepulauanPangkep.*

Rumus Statistik. (2013). *Rata-Rata Hitung (Mean). Rumus Statistik.* Retrieved from <https://www.rumusstatistik.com/2013/07/rata-rata-mean-atau-rataan.html>

Salsabela, S. (2023). *Studi Komparatif Kualitas Cokelat Praline Dadih antara Dadih Dicoating dengan Tanpa dicoating. Repository Universitas Negeri Padang.*

Sullivan, M. (2022, Juni 30). *Mengenal Jenis-Jenis Cokelat Dalam Pastry.* Diambil kembali dari Kiosk Cokelat: <https://kioskcokelat.com/blogs/news/jenis-jenis-coklat-dalam-pastry>

