

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E. (2010). *Chocolate Science and Technology*. United Kingdom: Wiley-Blackwell
- Aikpokpodion, P. E., & Dongo, L. N. (2010). Effects Of Fermentation Intensity On Polyphenols And Antioxidant Capacity Of Cocoa Beans . *International Journal Suistain.* , 66-70.
- Badan Pusat Statistik. (2016). *Statistik Kakao Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Dwiranti, N. S. (2018). *Karakteristik Atribut Sensori Produk Cold Brew Coffeee Pada Berbagai Resting Time Biji Kopi Pasca Penyangraian*. Jakarta: Tugas Akhir, Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie.
- Firdaus, M. (2017). *Diabetes dan Rumpun Laut Cokelat*. Malang: UB Media.
- Grassi, D. C., Lippi, S., Necozione, G., Desideri, & C, F. (2005). Shortterm administration of dark chocolate is followed by a significant increase innsulin sensitivity and a decrease in blood pressure in healthy persons . *American Journal and Clinical Nutrition*, (81) : 611-614.
- Hariyadi. (2013). Tren Perkembangan Riset Produk Olahan Kakao. *Prosiding Seminar Nasional Industri Kakao dan Hasil Perkebunan Lainnya*. Makassar: Balai Besar Industri Hasil Perkebunan.
- Hii, C., Law, C., Suzannah, S., Misnawi, & Cloke, M. (2009). Polyphenols in cocoa (*Theobroma cacao* L.). *Asian Journal of Food and Agro-Industry* , 702-722.
- Hopfer, H., and Heymann, H. (2012). A summary of projective mapping observations–The effect of replicates and shape, and individual performance measurements. *Journal of Food Quality and Preference*, 164-181.
- Ibrahim, A. M., Yunianta, & Sriherfyna, F. H. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimi dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis . *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2, 530-541.

- Indrayani. (2012). *Model Pengeringan Lapisan Tipis Temu Putih (Curcuma Zedoaria Berg. Rosc)*. Makasar: Universitas Hasanuddin.
- Kementerian Pertanian. 2016. *Outlook Kakao*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian.
- Kresna, M. B., Rizqiati, H., & Nurwantoro. (2017). Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 33-36.
- Kusumaningrum, I., Wijaya, H., Kusnandar, F., Misnawi, & B.T.S, A. (2014). Profil aroma dan mutu sensori citarasa pasta kakao unggulan dari beberapa daerah di Indonesia. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 106-114.
- Lanywati, E. (2001). *Diabetes Melitus*. Yogyakarta: Kanisius.
- Lee, S., Josse, J., & Husson, F. (2008). FactoMineR: An R Package for Multivariate Analysis. *Journal of Statistical Software*, 1-18.
- Misnawi, & Ariza. (2011). Use of Gas Chromatography–Olfactometry in combination with Solid Phase Micro Extraction for cocoa liquor aroma analysis. *International Food Research Journal* 18, 801-807.
- Misnawi, Jinap, S., Jamilah, B., & Nazamid, S. (2003). Effects of incubation and polyphenol oxidase enrichment on colour, fermentation index, procyanidins and astringency of unfermentasi and partly fermentasi cocoa beans. *International Journal of Food Science & Technology*, 38, 285–295.
- Nurjanah, S. 2014. *Produksi Biji Kakao Terfermentasi dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya (Kasus:Petani Binaan Nestle Cocoa Plan di Kecamatan Kalukku, Kabupaten Mamuju, Sulawesi Barat)*. Bogor: Tugas Akhir, Departemen Agribisnis, Fakultas Ekonomi dan Menejemen, Institut Pertanian Bogor.
- Owusu, M., Petersen, M. A., & Heimdal, H. (2011). Effect of fermentation method, roasting and conching condition on the aroma volatiles of dark chocolate. *Journal of Food Processing and Preservation* , 1-11.
- Paembong, A. (2012). *Mempelajari Perubahan Kandungan Polifenol Biji Kakao (Theobroma Cacao L) dari Hasil Fermentasi yang diberi Perlakuan Larutan Kapur*. Makasar.

- Praja, D. I. (2015). *Zat Aditif Makanan : Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Garudhawaca.
- Pratiwi, R. (2016). *Pencoklatan Tanpa Ezimatis Mailard Terinduksi (Induced Maillard Reaction) Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Citarasa dan Aroma Kakao Rakyat*. Jember: Tugas Akhir. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas jember.
- Padaga, M. C., dan Aulanni'am. (2017). *Susu Sebagai Nutrasetika untuk Penyakit Gangguan Metabolik*. Malang: UB Press.
- Ramlah, S. (2016). Karakteristik Mutu dan Citarasa Cokelat Kaya Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan Vol. 11 No.1*, 23-32.
- Rosniati, & Kalsum. (2018). Pengolahan kakao dari biji kakao fermentasi dan tanpa fermentasi sebagai sediaan bahan pangan fungsional. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan Vol.13* , 107-113.
- Saldana, E., Martins, M.M., Menegali, B. S., Selani, M. M., & Castillo, C.J. (2019). Obtaining the ideal smoked bacon: what is the influence of the product space and multivariate procedure to construct the external preference mapping? *Scientia Agripecuaria* 10 (1),29-37.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Susanto, F. (1994). *Tanaman Kakao Budidaya dan Pengolahan Hasil*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Tarigan, E. B., & Iflah, T. (2017). Beberapa Komponen Fisikokimia Kakao Fermentasi Dan Tanpa Fermentasi. *Jurnal Agroindustri Halal*, 48-72.
- Utami, R.R. (2018). Antioksidan Biji Kakao : Pengaruh Fermentasi dan Penyangraian Terhadap Perubahan. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan Vol. 13 No. 2*, 75-78.
- Wahyudi, T., Pangabean, T. R., & Pujiyanto. (2008). *Panduan Lengkap Kakao*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- WHO. (2000). *Preventing and managing the global epidemic*. Geneva: WHO.
- Wong, S. Y., & PL Lua. (2012). Effects of dark chocolate consumption on anxiety, depressive symptoms and health related quality of life status among cancer patients. *Health and Environment Journal*, (3): 27-35.

- Yanket, R. (2011). *Understanding methods for internal and external preference mapping and clustering in sensory analysis*. Kansas State University. Manhattan, Kansas. .
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2017). *Teknologi Pangan Hasil Perkebunan*. Malang: UB Press.
- Zuhra, C. F. (2006). *Flavour (Citarasa)*. Sumatra Utara: USU Repository.