

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, A. S., Kristiastuti, D., & Sutiadiningsih, A. (2021). Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Daya Simpan Selai Lembaran Belimbing Wuluh Dan Pepaya. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 185–193.
- Afoakwa, E.O. (2011). *Chocolate Science and Technology*. United Kingdom: Wiley Blackwell.
- Abdillah, A. S., Kristiastuti, D., & Sutiadiningsih, A. (2021). Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Daya Simpan Selai Lembaran Belimbing Wuluh Dan Pepaya. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 185–193.
- Afoakwa, E. O. (2011). *Chocolate Science and Technology*. Wiley Blackwell.
- Alamri, M., Salman, & Talibo, S. D. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Selai Kacang Merah. *Journal Health and Nutrition*, 5(2), 57–61.
- Alsuhehndra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Ambarini. (2005). *Cake Cokelat Populer*. Gramedia Pustaka Utama.
- Andreas, S., Ginting, S., & Suhaidi, I. (2017). PENGARUH PERBANDINGAN BUBUR JAGUNG DENGAN BUBUR KACANG MERAH DAN PERSENTASE CARBOXY METHYL CELLULOSE TERHADAP MUTU SELAI. 5(4), 671–677.
- Andriani, A. (2022). Uji karakteristik Selai Cokelat Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Dengan Penambahan Minyak Jagung. 8.5.2017, 2003–2005.
- Asfi, W. M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). PEMANFAATAN TEPUNG KACANG MERAH DAN PATI SAGU PADA PEMBUATAN CRACKERS. *JOM Faperta UR*, 4(1), 3–7.
- Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya.
- Basuki, E. K., Mulyani, T., & Wati, E. S. (2013). *Jelly Nenas Dengan Penambahan Karagenan Dan Sukrosa* (Vol. 7, Nomor 2, hal. 167–175).
- Berek, T. D. K., & Retno Sri Lestari. (2023). *Biskuit BIPUS*. PT Nasya Expanding Management.
- Buckle, K. ., Edwards, R. ., Fleet, G. ., & Wotton, M. (2007). *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press.
- Budiarti, I.S. (2023) *Indra Pengecap; Lidah*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ginting, D. (2011). *Pengaruh Substitusi Minyak Sawit dan Suhu Pemanasan Terhadap Mutu Selai Cokelat*.
- Gunawan, A. T., Firdaus, M., Mulyasari, tri marthy, Amaliyah, N., & Aeni, N. (2018). *Modul Praktek Penyehatan Makanan dan Minuman*. CV Budi Utama.

- Haryadi, & Supriyanto. (2014). *Teknologi Cokelat*. Gadjah Mada University Press.
- Ide, P. (2008). *Dark Chocolate Healing*. Elex Media Komputindo.
- Istianah, N., Fitriadinda, H., & Murtini, E. S. (2019). *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. Universitas Brawijaya Press.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2011). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta.
- Rusilanti, & Kusharto, C. M. (2007). *Sehat dengan Makanan Berserat*. AgroMedia Pustaka.
- Sampebarra, A. L., Khaerunnisa, Ristanti, E. Y., & Asriati, D. W. (2019). Karakteristik Cokelat Spread Dengan Penambahan Oleogel Dari Oleogator Lemak Kakao. *Industri Hasil Perkebunan*, 14, No 2, 24–32.
- Saputra, D. (2019). *Karakteristik Antioksidan Selai Cokelat dengan Fortifikasi Red Palm Olein*.
- Serang, D. A. (2022). *Pengaruh Penambahan Coklat Batang Yang Berbeda Dalam Pembuatan Selai Ampas Kacang Tanah (Arcahis hypogaea)* (Nomor 8.5.2017).
- Simanjuntak, R. D., Sudaryati, E., & Aritonang, E. (2015). *Uji Daya Terima Selai Kulit Jeruk Manis (Citrus sinensis L) Dan Nilai Gizinya*. 1–7.
- Sulaiman, I., & Noviasari, S. (2023). *Teknologi Pengolahan Talas dan Aplikasinya*. Syiah Kuala University Press.
- Susanto, D. (2012). Potensi Bekatul Sebagai Sumber Antioksidan Dalam Produk Selai Kacang. *Universitas Diponegoro*, 1–51.
- Tilohe, R. S., Lasindrang, M., & Ahmad, L. (2020). Analisis Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili ( Waffle ) yang Diformulasikan dengan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L .). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(1), 1–12.
- Wahyudi, T., Panggabean, T. R., & Pujiyanto. (2008). *Kakao: Manajemen Agribisnis Dari Hulu Hingga Hilir*. Penebar Swadaya.
- Wibisono, A., Lestari, N., & Isyanti, M. (2015). Pengaruh Variasi Komposisi Lemak Cokelat, Olein Sawit dan Minyak Ikan Patin terhadap Kandungan Nutrisi Cokelat Oles. *Journal of Agro-based Industry*, 32(2), 51–61.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Ginting, D. 2011. Pengaruh Substitusi Minyak Sawit dan Suhu Pemanasan Terhadap Mutu Selai Cokelat [skripsi]. Medan: Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara
- Gunawan, A.T. et al. (2018). *Modul Praktek Penyehatan Makanan dan Minuman*. yogyakarta: CV Budi Utama.

- Haryadi, & Supriyanto. (2014). *Teknologi Cokelat*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Ide, Pangkalan. (2008). *Dark Chocolate Healing*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Istianah, N., Fitriadinda, H. dan Murtini, E.S. (2019). *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Kusuma, T.S. *et al.* (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya terima konsumen terhadap citarasa es krim buah kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 8(2):20–27.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2011). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Renata, G. A., & Soeyono, R. R. (2017). Survei daya terima konsumen terhadap produk sabun wajah. *e-Jurnal Tata Rias*. Universitas Negeri Surabaya, 06(01), 32–40.
- Rusilanti dan Kusharto, C.M. (2007). *Sehat dengan Makanan Berserat*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Sampebarra, A.L. *et al.* (2019) Karakteristik Cokelat Spread Dengan Penambahan Oleogel Dari Oleogator Lemak Kakao, *Industri Hasil Perkebunan*, 14(2):24–32.
- Saputra, D. 2019. Karakteristik Antioksidan Selai Cokelat dengan Fortifikasi Red Palm Olein. [Skripsi]. Makassar: Teknologi Kimia Industri, Politeknik Negeri Ujung Pandang.
- Serang, D.A. 2022. Pengaruh Penambahan Coklat Batang Yang Berbeda Dalam Pembuatan Selai Ampas Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) [skripsi]. NTT: Fakultas Kesehatan dan Masyarakat, Universitas Tribuana Kalabahi.
- Simanjuntak, Renita Debora. 2015. Uji Daya Terima Selai Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis L*) Dan Nilai Gizinya [skripsi]. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Sulaiman, I. dan Noviasari, S. (2023) *Teknologi Pengolahan Talas dan Aplikasinya*. Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Susanto, D. (2011). Potensi Bekatul Sebagai Sumber Antioksidan Dalam Produk Selai Kacang [Skripsi]. Semarang: Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Tilohe, R. S., Lasindrang, M., & Ahmad, L. (2020). Analisis Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili ( Waffle ) yang Diformulasikan dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L .*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(1):1–12.
- Wahyudi, T., Panggabean, T.R. dan Pujiyanto. (2008). *Kakao: Manajemen Agribisnis Dari Hulu Hingga Hilir*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Wibisono, A., Lestari, N., & Isyanti, M. (2015). Pengaruh Variasi Komposisi Lemak Cokelat, Olein Sawit dan Minyak Ikan Patin terhadap Kandungan Nutrisi Cokelat Oles. *Journal of Agro-based Industry*, 32(2), 51–61.

Winarno, F.G. (1997). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

