

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemists.* Washington DC.
- Aprilyan, D., Lutfi, M., & Yulianingsih, R. 2015. Analisa Pengaruh Massa dan Air terhadap Proses Pemblenderan pada Uji Kelayakan Pembuatan Saus Buah Paprika (*Capsicum annum*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem.* 3(2): 172-178.
- Asmawit. 2012. Penelitian Substitusi Lemak Kakao dengan Lemak. *BIOPROPAL INDUSTRI.* 3(1): 17-21
- Barrera-Arellano, D., Badan-Ribeiro, A. P., & Serna-Saldivar, S. O. 2019. Corn Oil: Composition, Processing, and Utilization. In *Corn* (pp. 593-613). AACC International Press.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Minyak Sawit. SNI 01-2901-2006. Jakarta
- Cahyani, N. A. U., Mulyani, S., & Suwariani, N. P. 2020. Pengaruh Penambahan Lemak Kakao (*Theobroma cacao* L.) dan Suhu Pemanasan terhadap Karakteristik Krim Ekstrak Kunyit (*Curcuma domesticata* Val.). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri,* 8(1): 39-48.
- Codex Stan. 2003. Codex Standard for Chocolate and Chocolate Products 87-1981, Rev. 1.
- Da Silva, T. L. T., Grimaldi, R., & Gonçalves, L. A. G. 2017. Temperature, time and fat composition effect on fat bloom formation in dark chocolate. *Food Structure,* 14, 68-75.
- Delbaere, C., Van de Walle, D., Depypere, F., Gellynck, X., & Dewettinck, K. 2016. Relationship between chocolate microstructure, oil migration, and fat bloom in filled chocolates. *European Journal of Lipid Science and Technology,* 1–27. <http://doi.org/10.1002/ejlt.201600164>
- Dwiputra, D., Jagat, A. N., Wulandari, F. K., Prakarsa, A. S., Puspaningrum, D. A., & Islamiyah, F. 2015. Minyak Jagung Alternatif Pengganti Minyak yang Sehat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 4(2).
- Fajriani, Q. H. 2013. Penentuan Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Produk Olahannya Berupa Permen Jelly. *Skripsi.* Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Firdaus, F. (2017). Analisis Pola Perubahan Viskositas Minyak Goreng. *Spektra: Jurnal Kajian Pendidikan Sains,* 3(1), 53-62.

- Hidayat, T., Ivanti, L., & Mikasari, W. (2018). Pengaruh Kosentrasi Edible Coating Sarang Lebah Terhadap Susut Bobot, Tekstur, dan TPT Jeruk RGL Selama Penyimpanan. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 5(2), 1-18.
- Indarti, E., Arpi, N., & Budijanto, S. 2013. Kajian pembuatan coklat batang dengan metode tempering dan tanpa tempering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(1):1-6
- Juniar, V. 2021. Sifat Fisik Oleogel dari Minyak Kelapa Sawit Fraksi Olein dan Minyak Kelapa Murni. *Thesis*. Institut Pertanian Bogor.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia
- Kim, M., Hwang, H. S., Jeong, S., & Lee, S. 2022. Utilization of Oleogels with Binary Oleogelator Blends for Filling Creams Low in Saturated Fat. *LWT*. 155. 112972.
- Lin, S. W. 2011. 2 Palm Oil. *Vegetable oils in food technology: Composition, properties and uses*, 2d
- Lonchamp, P., & Hartel, R. W. 2004. Fat Bloom in Chocolate and Compound Coatings. *European Journal of Lipid Science and Technology*. 106 (4): 241-274.
- Negara, H. P., Lelana, I. Y., & Ekantari, N. 2014. Pengkayaan β -karoten pada coklat batang dengan penambahan Spirulina platensis. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*. 16(1): 17-28.
- Nuraeni, M. D. R. 2016. Kajian Organoleptik dan Fisiko Kimia Olahan Coklat Rasa Jahe dengan Tempering dan Tanpa Tempering. *Disertasi*. Universitas Pasundan.
- O'Brien, Richard, D. 2008. *Fats and Oils: Formulating and Processing for Applications*. New York : CRC Press
- Okuro, P. K., Martins, A. J., Vicente, A. A., & Cunha, R. L. 2020. Perspective on Oleogelator Mixtures, Structure Design, and Behaviour Towards Digestibility of Oleogels. *Current Opinion in Food Science*. 35:27-35.
- Oktariani, P dan Mursalin. 2021. Pengaruh Substitusi Lemak Kakao dengan Lemak Tengkwang Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Dark Chocolate. *Thesis*. Universitas Jambi
- Pargiyanti, P. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*. 1 (2): 29-35.
- Pasaribu, A. (2019). Analisa Kuantitatif Asam Lemak dari Minyak Kelapa Sawit Stearin (Refined Bleached Deodorized Palm Stearin) di PT. Soci Secara Kromatografi Gas. *Skripsi*. Universitas Sumatra Utara. Medan
- Pehlivanoglu, H., Demirci, M., Toker, O. S., Konar, N., Karasu, S., & Sagdic, O. 2018. Oleogels, a Promising Structured Oil for Decreasing Saturated Fatty Acid

- Concentrations: Production and Food-Based Applications. *Critical reviews in food science and nutrition*, 58(8): 1330-1341.
- Putri, R. E. 2018. Analisis Proksimat Produk Permen Cokelat yang Disubstitusi dengan Virgin Coconut Oil (VCO). *Agrica Ekstensia*. 12(1): 1-6
- Rahmawati, F. 2016. *Fortifikasi Tepung Daun Kelor (Moringa Oliifera) Dengan Susu Bubuk Dan Konsentrasi Kayu Manis (Cinnamomun Burmani) terhadap Dark Chocolate*. Doctoral Dissertation. Fakultas Teknik Unpas
- Ramlah, S., Ristanti, E. Y., Loppies, J. E., Asriati, D. W., & Rejeki, E. S. 2019. Aplikasi Oleogel dengan Oleogator Lemak kakao pada Pembuatan Cokelat. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 14 (2): 1-15.
- Ristanti, E. Y., Yunus, M. R., Ramlah, S., Justus E. L., Sampebarra, A. L., Rejeki, E. S., Winaldi, A., Asriati, D. W., Amalia, A. N. 2018. Aplikasi Oleogel dengan Oleogator Lemak Kakao pada Produk Pangan Olahan Kakao. Laporan Penelitian. Balai Besar Industri Hasil Perkebunan. *BPPI*. Kementerian Perindustrian.
- Rosmini, 2014. Proses Pembuatan Cokelat Praline dari Dark Cokelat. *Skripsi*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan Pangkep. Pangkep
- Sitompul, D., 2017. Recovery Minyak Jagung dengan Ekstraksi dalam Autoclave (*Corn oil recovery by extraction in an autoclave*). *Thesis*. Universitas Diponegoro.
- Surendra Babu, A., Parimalavalli, R., & Jagan Mohan, R. 2018. Effect of modified starch from sweet potato as a fat replacer on the quality of reduced fat ice creams. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12(4): 2426–2434. <https://doi.org/10.1007/s11694-018-9859-4>
- Susanti. 2012. Studi Pembuatan *Dark Chocolate* dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*zingiberofficinale*) sebagai Bahan Pengisi. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin
- Susanty, S., & Bachmid, F. 2016. Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi dan Refluks Terhadap Kadar Fenolik Dari Ekstrak Tongkol Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Konversi*. 5(2): 87-92.
- Sutrisno, A. D. 2018. Karakteristik Cokelat Filling Kacang Mete Yang Dipengaruhi Jenis dan Jumlah Lemak Nabati. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*. 5(2): 91-101.
- Taliku, I., Maspeke, P. N., & Une, S. 2021. Pengaruh Lama Pengukusan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Kimia Tape Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*). *Jambura Journal of Food Technology*. 3(2): 84-93.
- Wan, W. B., Han, L. J., Liu, G. Q., & Liu, X. Q. 2014. Effect of Storage Conditions on Apparent Viscosity of Oleogel Developed by B-Sitosterol and Lecithin with Sunflower Oil. In *Advanced Materials Research* (Vol. 1004, pp. 903-907). Trans Tech Publications Ltd.

Zambiasi, R. C., Przybylski, R., Zambiasi, M. W., & Mendonça, C. B. 2007. Fatty Acid Composition of Vegetable Oils and Fats. *Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos*, 25(1).