

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, S. (2016) *Kajian Pembuatan Coklat Dengan Penambahan Nanas Bubuk Dan Madu Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik*. Skripsi. Bandung: Universitas Pasundan.
- Asriani (2013) *Analisa Uji Fisik Dan Organoleptik Serta Randemen Olahan Biji Kakao Pada Produk Coklat Batang*. Skripsi. Pangkajene: Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Dan Kepulauan.
- Asriati, D. W. *Et Al.* (2020) ‘Pengaruh Penambahan Polifenol Terhadap Karakteristik Milk Chocolate *Couverture* Dan Analog’, *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(1), Pp. 83–96.
- Berutu, K. M., Suryanto, E. And Utomo, R. (2010) ‘Kualitas Bakso Daging Sapi Peranakan Ongole Yang Diberi Pakan Basal Tongkol Jagung Dan Undegraded Protein Dalam Complete Feed’, *Buletin Peternakan*, 34(2), Pp. 103–113.
- Deglas, W. (2018) ‘Kajian Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Keripik Singkong Variasi Konsentrasi Larutan Natrium Bikarbonat (Nahco3) Dengan Proses Pendahuluan’, *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 9(2), pp. 157–163. doi: 10.35891/tp.v9i2.1196.
- Dehani, F. R., Argo, B. D. and Yulianingsih, R. (2013) ‘Pemanfaatan Iradiasi Gelombang Mikro Untuk Memaksimalkan Untuk Proses Pretreatment Degradasi Lignin Jerami Padi (Pada Produksi Bioetanol)’, *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(1).
- Devianti, R. P. (2015) ‘Komposisi Dan Kandungan Bakteri Pada Madu Trigona Sp Dan Aktivitas Antimikrobia Terhadap Mikrobia Patogen’. Universitas Gadjah Mada.
- Dwiana, A. and Rahman, S. (2020) ‘Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Mutu Organoleptik STik Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*)’, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Mataram*, 4(1), pp. 1–9.
- Fitria, N. N., Langkong, J. and Mahendradatta, M. (2018) ‘Formulasi Penambahan Bubuk Santan Kelapa pada Pembuatan Permen Coklat (Formulation of Coconut Milk Powder Addition in Chocolate)’, *Ilmu dan Teknologi Pangan*, pp. 1–20. Available at: Desember-2018.pdf.
- Fitriani, T. K. (2011) ‘Karakteristik Fisik , Kimia , Dan Sensoris Es Krim’, *Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Gumolung, D. (2019) ‘Analisis Proksimat Tepung Daging Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)’, *Fullerene Journal Of Chemistry*, 4(1), P. 8. Doi: 10.37033/Fjc.V4i1.48.
- Irawati, A. (2005) ‘Proses Pembuatan Susu Bubuk Formula Di Pt. Sari Husada Unit IiKemudo’, Pp. 1–97. Irmayanti (2020) ‘Nilai Rendemen Dan Karakteristik Organoleptik Dangka Berbahan Dasar Susu Segar Dan Susu Bubuk Komersial’, Pp. 274– 282.
- Jessy, S. (2020) ‘Queen Of Darkness Medusa Dalam Pembuatan Chocolate Showpiece.’ Junita, D. (2017) ‘Formulasi Bubuk Fungsional Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Tempe Untuk Penderita Diabetes.’ Bogor Agricultural University (Ipb). Melita, M. (2013) ‘Pengaruh Pemberian Ekstrak Labu Kuning Per Oral (*Cucurbita moschata* Duchenes) Terhadap Kadar Trigliserida Tikus Jantan (*Rattus Norvegicus*)

- Lasterio, L. N., Susilowati, M., & Martono, Y. (2014). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durdh) Sebagai Bahan Fortifikasi Mie Basah. *Prosiding Seminar Nasional SAINS dan Pendidikan SAINS VII UKSW*, (182-189).
- Strain Wistar) Model Diabetes Melitus Tipe 2.' Universitas Brawijaya. Nur'aeni, M. D. R. (2016) 'Coklat Rasa Jahe Dengan Tempering Dan Tanpa Tempering.'
- Ratnasari, D. and Yuniarta (2015) 'Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin terhadap Fisikokima dan Organoleptik Biskuit', *Pangan dan Agroindustri*, 3(4), pp. 1652–1661.
- Suhendra, S. T. And Feby Nopriandy, S. T. (2021) *Lebah Trigona: Petunjuk Budidaya Dan Teknis Panen Madu*. Penerbit Insan Cendekia Mandiri.
- Susilo, B. And Yulianingsih, R. (2014) 'Analisa Karakteristik Fisik Dan Sensorik Permen Coklat Dari Komposisi Bubuk Bungkil Kacang Tanah Dan Variasi Konsentrasi Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Analysis Of Physical And Sensory Characteristic Of Chocolate Candy From The Defated Pean', 2(1), Pp. 62–71
- Sutrisno, A. D. (2018) 'Karakteristik Coklat Filling Kacang Mete Yang Dipengaruhi Jenis Dan Jumlah Lemak Nabati', *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), p. 91. doi: 10.23969/pftj.v5i2.1040.
- Tarwendah, I. P. (2017) 'Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), pp. 66–73.
- Triyani, P. A., Ishartani, D. and Rahadian, A. . D. (2013) 'Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Termodifikasi Dengan Variasi Lama Perendaman Dan Konsentrasi Asam Asetat', *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), pp. 29–38. Available at: <https://pdfslide.net/documents/15-kajian-karakteristik-ketan-hitam-aini-et-al.html>.
- Ulfa, A. M., Winahyu, D. A. And Jasuma, M. (2017) 'Penetapan Kadar Lemak Margarin Merk X Dengan Kemasan Dan Tanpa Kemasan Dengan Metode Sokletasi', *Jurnal Analisis Farmasi*, 2(4), Pp. 258–262.
- Warnida, H., Sukawaty, Y. And Ardhita, F. W. (2020) 'Perbandingan Fisik Formula Lipstik Dengan Basis Lemak Tengkwang (Illipe Butter) Dan Lemak Coklat (Cocoa Butter)', *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 6(1), P. 103.
- Wulandari, D. D. (2017) 'Analisa Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, Dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan', *Jurnal Kimia Riset*, 2(1), P. 16. Doi: 10.20473/Jkr.V2i1.3768.
- Wignyanto, Suharjo, & Novita. (2001). Pengaruh Konsentrasi Gula Reduksi Sari Hati Nanas Dan . *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 2, No. 1: 68-77.
- Yuliana, R. Et Al. (2015) 'Daya Antimikrobia Sarang Lebah Madu Trigona Sp Terhadap Mikrobia Patogen', *Bioedukasi: Jurnal Pendidikan Biologi*, 8(1), P. 67. Doi: 10.20961/BioedukasiUns.V8i1.3546