

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A., Fitriyah, A. T., Laga, S., & Sumiati, S. (2020). Organoleptic Quality of Corn Flour (*Zea Mays* L.) by Oven Method. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 26-33.
- Asiah, N., Septiyana, F., Saptono, U., Cempaka, L., & Sari, D. A. (2017). Identifikasi cita rasa sajian tubruk kopi robusta cibulao pada berbagai suhu dan tingkat kehalusan penyeduhan. *Barometer*, 2(2), 52-56.
- Asih, L. D., & Widyastiti, M. (2016). Meminimumkan jumlah kalori di dalam tubuh dengan memperhitungkan asupan makanan dan aktivitas menggunakan linear programming. *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup*, 16(1), 38-44.
- Asih, D. J., Warditiani, N. K., & Wiarsana, I. G. S. (2022). Review artikel: Aktivitas antioksidan ekstrak Amla (*Phyllanthus emblica/Emblica officinalis*). *Humantech: Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia*, 1(6), 674-687.
- Astawa, I. N. G., Mayadewi, N. N. A., Sukewijaya, I. M., Pradnyawathi, N. L. M., & Dwiyani, R. I. N. D. A. N. G. (2015). Perbaikan Kualitas Buah Anggur Bali (*Vitis Vinifera* L. Var. Alphonso Lavallee) melalui Aplikasi GA3 sebelum Bunga Mekar. *Agrotrop*, 5(1), 37-41.
- Asriati, D. W., Wahyuni, W., Ramlah, S., Amalia, A. N., and Ristanti, E. Y. 2020. Karakteristik Kandungan Lemak Dan Asam Lemak Cokelat Compound Yang Terbuat Dari Oleogel Minyak Nabati Dan Cocoa Butter Substitute Dengan Oleogator Lemak Kakao. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(1), 74-82.
- Atkinson, C., Banks, M., France, C., dan McFadden, C. 2008. *The Chocolate and Coffee Bible*. London: Anness Publishing Ltd
- Aydın, N., Kian-Pour, N., & Toker, O. S. (2021). Caramelized white chocolate: effects of production process on quality parameters. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 15, 3182-3194.
- Becket., S.T. (1999) *Industrial chocolate manufacture and use* (3rd ed.) Oxford; Blackwell Science. (pp 153-181, 201-230, 405-428, 460-465) Badan Pusat Statistik Indonesia. 2022. *Statistik Kakao Indonesia 2021*. Jakarta: Badan Pusat Statistik RI.
- Besharati, M., Maggiolino, A., Palangi, V., Kaya, A., Jabbar, M., Eseceli, H., ... & Lorenzo, J. M. (2022). Tannin in ruminant nutrition. *Molecules*, 27(23), 8273.
- DeGarmo, E. P., Black, J. T., & Kohser, R. A. (2003). *Materials and Processes in Manufacturing* (10th ed.). Wiley.
- Deva, I. G. S., & Juniarta, P. P. (2023). Kualitas sirup berbahan dasar daun pandan wangi. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(1), 40-54.
- Dewi, A. L., Siregar, V. D., & Kusumayanti, H. (2019). Effect of Extraction Time on Tannin Antioxidant Level and Flavonoid on Pandan Wangi Leaf (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) Using Hydrothermal Extractor. In *Journal of Physics: Conference Series*, 1295(1), 012066
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). *SNI 7934-2014 tentang Cokelat dan Produk-Produk Cokelat*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.

- Dewi, A. L., Siregar, V. D., & Kusumayanti, H. (2019). Effect of Extraction Time on Tannin Antioxidant Level and Flavonoid on Pandan Wangi Leaf (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) Using Hydrothermal Extractor. In *Journal of Physics: Conference Series*, 1295(1), 012066.
- Fadilah, M. A. N., Saputro, A. D., Bangun, S. K., Setiowati, A. D., Rahayoe, S., & Karyadi, J.N. W. 2022. Increasing the Melting Temperature of Chocolate by Adding Xanthan Gum-Based Hydrogel: A Preliminary Study. *Proceedings of the 2nd International Confe*
- Farooq, S., Abdullah, Zhang, H., & Weiss, J. (2021). A comprehensive review on polarity, partitioning, and interactions of phenolic antioxidants at oil–water interface of food emulsions. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 20(5), 4250-4277.
- Fahanani, A. F., Habibie, I. Y., & Kamajaya, L. (2022). Pengembangan Aplikasi Bowl Untuk Perhitungan Kebutuhan Kalori Dengan Metode Waterfall. *Jurnal Informatika Polinema*, 9(1), 103-110.
- Faras, A.F., Wadkar, S.S. dan Ghosh, J.S. (2014). Effect of Leaf extract of *Pandanus amaryllifolius* Roxb on growth Of *Escherichia coli* and *Micrococcus* (*Staphylococcus aureus*). *International Food Research Journal*, 21(1), 421–423.
- Faradillah, N., Hintono, A., & Pramono, Y. B. 2016. Karakteristik permen 2heobro susu rendah kalori dengan proporsi sukrosa dan gula stevia (*Stevia rebaudiana*) yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1)
- Febiwina, F., Diachanty, S., Irawan, I., Pamungkas, B. F., & Zuraida, I. (2024). Karakteristik Fisikokimia Dan Penerimaan Konsumen Terhadap Bakso Surimi Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepinus* var. Sangkuriang). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(3), 172-183.
- Hasibuan, H. A., Lestari, E., & Lubis, N. N. 2020. Pembuatan Cokelat Dark dan Cokelat White Berbahan Cocoa Butter Substitute. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 37(1), 48-57
- Inaku, C., Yusuf, M., & Praktisi, S. (2023). Formulasi dan Uji Efek Lilin Aromaterapi Minyak Atsiri Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) terhadap Immobility time Mencit (*Mus musculus*) Jantan yang Dibuat Stres. *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)*, 6(2), 132-142.
- Indarti, E., Arpi, N., & Budijanto, S. (2013). Kajian pembuatan cokelat batang dengan metode tempering dan tanpa tempering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(1).
- Irwansyah, I., Novieta, I. D., & Rasbawati, R. (2023). Penambahan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Nilai Organoleptik dan Kadar Lemak Telur Itik Asin. *Tarjih Tropical Livestock Journal*, 3(1), 24-32.
- Lastriyanto, A., & Aulia, A. I. (2021). Analisa kualitas madu singkong (gula pereduksi, kadar air, dan total padatan terlarut) pasca proses pengolahan dengan vacuum cooling. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2), 110-114.
- Lubis, Y. M., Satriana, S., Fahrizal, F., dan Darlia, E. 2014. Formulasi Biskuit Kelapa Parut Kering dengan Perlakuan Penyangraian dan Tanpa Penyangraian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2)

- Maulidinazzahra, R. F. 2023. Karakteristik Cokelat Putih Berbasis Vegan yang Diperkaya Ekstrak Strawberry Terenkapsulasi: Studi Karakteristik Sifat Fisik. Skripsi. Universitas Padjajaran. Bandung
- Molino, S., Casanova, N. A., Rufián Henares, J. Á., & Fernandez Miyakawa, M. E. (2019). Natural tannin wood extracts as a potential food ingredient in the food industry. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 68(10), 2836-2848.
- Mulato, S., & Suharyanto, E. 2014. Kakao, Cokelat, dan Kesehatan. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Jember.
- Murtini, E. S., Yuwono, S. S., Setyawan, H. Y., dan Nadzifah, N. 2020. Pandan leaf powder: characteristics and its application in Pandan sponge cake making. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 475, No. 1, p. 012041). IOP Publishing
- Nabilah, A. 2023. Optimasi Perbandingan Matcha Dan Susu Skim Menggunakan Metode Sld (Simplex Lattice Design) Dalam Formulasi Cokelat Matcha (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Nabila, Y. S. 2017. Perbandingan Susu Skim dengan Tepung Kedelai dan Konsentrasi Cocoa Butter Substitute Terhadap Karakteristik White Chocolate. Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas
- Nadhifa, N., Indarti, E., Rasdiansyah, R., & Martunis, M. (2024). Pengaruh Penambahan Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale*) dan Rasio Gula (Gula Pasir: Gula Aren) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cokelat Batang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 9(2), 123-129.
- Oba, M. Y., Laga, S., & Sutanto, S. (2023). Kajian Lama Tempering Terhadap Karakteristik Sensori Dan Kadar Lemak Coklat Batang Dengan Metode Couverture. *PALLANGGA: Journal of Agriculture Science and Research*, 1(2), 74-82.
- Oktavia, W., Abriana, A., & Fitriyah, A. T. (2023). Karakteristik Sensoris Cokelat Pasta Hasil Conching Dengan Metode Couverture. *PALLANGGA: Journal of Agriculture Science and Research*, 1(1), 01-08.
- Paramita, I. S., Rahayu, D., Erowati, D., & Atasasih, H. (2024). The Influence of Moringa Oleifera Leaf Flour Addition on White Chocolate as an Alternative Snack for Anemia Prevention in Adolescent Girls. *Public Health Nutrition Journal*, 4(2), 142-152.
- Permana, R. A., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh proporsi jagung dan kacang merah serta substitusi bekatul terhadap karakteristik fisik kimia flakes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 734-742.
- Pirouzifard, M. K., Hamishehkar, H., & Pirs, S. (2020). Cocoa butter and cocoa butter substitute as a lipid carrier of *Cuminum cyminum* L. Essential oil; physicochemical properties, physical stability and controlled release study. *Journal of Molecular Liquids*, 314, 113638.
- Purwanti, N. U., Yuliana, S., & Sari, N. (2018). Pengaruh cara pengeringan simplisia daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) terhadap aktivitas penangkal. *Jurnal Farmasi Medica/Pharmacy Medical Journal (PMJ)*, 1(2).

- Puspayanti, P. R., Ariani, R. P., Si, M., & Damiati, M. K. (2015). Studi Eksperimen Pemanfaatan Buah Mengkudu Menjadi Dodol Beraroma Vanili Dan Daun Pandan. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 3(1).
- Putrianti, R. D., S. Salengke, dan S. Supratomo. 2016. Pengaruh lama penyimpanan batang sorgum manis (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) terhadap rendemen dan brix nira yang dihasilkan. *J. Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin*. 9(2): 125-133.
- Rahim, A., dan Hutomo, G. S. 2020. Diversifikasi Produk Olahan Kakao melalui Program Pengembangan Desa Mitra di Kecamatan Ampibabo Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal Abditani*, 3(2), 57-62.
- Rahmiyani, I., Pratita, A. T., Indryani, W. S., Yuliana, A., & Rizkuloh, L. R. (2021). Efektivitas Daun Pandan Laut Berduri (*Pandanus Tectorius*) Dari Pesisir Pantai Cikalong Sebagai Biosorben Minyak Jelantah. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 43(1), 56-65.
- Ramlah, S., & Barra, A. L. S. (2018). Karakteristik dan citarasa coklat putih dari lemak kakao non deodorisasi dan deodorisasi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 117-125.
- Ramlah, S., Ristanti, E. Y., Loppies, J. E., Asriati, D. W., & Rejeki, E. S. (2019). Aplikasi oleogel dengan oleogator lemak kakao pada pembuatan coklat. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(2), 1-15.
- Rauf, R. F. (2023). Utilization of Pandan Leaf Extract (*Pandanus Amaryllifolius*) in Edible Film Substitute for Ready-to-Brew Coffee Packaging and Gives the Taste of Pandan Coffee. *Formosa Journal of Applied Sciences*, 2(10), 2701-2710.
- Rifqi, M. (2021). Pengaruh proses conching terhadap sifat fungsional coklat (*Cacao 4heobroma cacao* L.). *EDUFORTECH*, 6(1), 26-31.
- Rodriguez Furlán, L. T., Baracco, Y. A., Zaritzky, N. E., & Campderrós, M. E. (2016). Development of free sugar white chocolate, suitable for diabetics, using Stevia and sucralose as sweeteners: study of the thermal degradation kinetic. *International Journal of Research in Advent Technology*, 4.
- Safitri, R. D., Purnama, S. W., Ramadhani, N., Saffana, N., & Habisukan, U. H. (2023). Pengaruh penggunaan daun pandan dan daun pisang pada pembuatan tape ketan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 22(2), 107-112.
- Salim, C., Sembiring, V. A., & Ayu, A. S. (2019). Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 6(1), 489-491.
- Selvasekaran, P., & Chidambaram, R. (2021). Advances in formulation for the production of low-fat, fat-free, low-sugar, and sugar-free chocolates: An overview of the past decade. *Trends in Food Science & Technology*, 113, 315-334.
- Septiani, I. N., Basito, B., & Widowati, E. (2013). Pengaruh konsentrasi agar-agar dan karagenan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensori selai lembaran jambu biji merah (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1).
- Sari, D. K., Affandi, D. R., & Prabawa, S. (2020). Pengaruh waktu dan suhu pengeringan terhadap karakteristik the daun tin (*Ficus carica* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 68-77.

- Sesa, A. S., & Asyik, N. (2019). Kajian Pengolahan Cokelat Batang dengan Penambahan Bubuk Kopi Arabika Terhadap Organoleptik dan Karakteristik Kimia Cokelat Batang. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(6), 2567-2578
- Siahaan, M. A. T., Rohmayanti, T., & Puspasari, E. (2024). Karakteristik sensori dan protein mochi tepung kedelai dengan penambahan bubuk pandan wangi (*pandanus amaryllifolius roxb*). *Karimah Tauhid*, 3(10), 11817-11832.
- Stewart, A., Grandison, A., Fagan, C., Ryan, A., Festrings, D., & Parker, J. K. (2018). Changes in the volatile profile of skim milk powder prepared under different processing conditions and the effect on the volatile flavor profile of model white chocolate. *Journal of dairy science*, 101(10), 8822-8836.
- Soares, S., Brandão, E., Guerreiro, C., Soares, S., Mateus, N., & De Freitas, V. (2020). Tannins in food: Insights into the molecular perception of astringency and bitter taste. *Molecules*, 25(11), 2590.
- Sulaiman, I., TP, S., & Lismita, H. (2023). Analisis Pengujian Organoleptik Pada Kopi Bening Arabika Gayo. In *Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian* (Vol. 3, No. 1).
- 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.
- Suri, T., & Basu, S. (2022). Heat resistant chocolate development for subtropical and tropical climates: a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 62(20), 5603-5622.
- Suryani, C. L., Murti, S. T. C., Ardiyan, A., & Setyowati, A. (2017). Aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan fraksi-fraksinya. *Agritech*, 37(3), 271-279.
- Suryani, C. L. S., Wahyuningsih, T. D., Supriyadi, S., & Santoso, U. (2020). The potential of mature pandan leaves as a source of chlorophyll for natural food colorants. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(2), 127-137.
- Tandi, J., Melinda, B., Purwantari, A., & Widodo, A. (2020). Analisis kualitatif dan kuantitatif metabolit sekunder ekstrak etanol buah okra (*Abelmoschus esculentus L. Moench*) dengan metode spektrofotometri UV-Vis. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(1), 74-8.
- Wilberta, N., Sonya, N. T., dan Lydia, S. H. R. 2021. Analisis kandungan gula reduksi pada gula semut dari nira aren yang dipengaruhi pH dan kadar air. *BIOEDUKASI: Jurnal Pendidikan Biologi*, 12(1), 101-108.
- Wijanarti, S., Sabarisman, I., Revulaningtyas, I. R., & Sari, A. R. (2020). Pengaruh penggunaan jenis gula pada minuman cokelat terhadap tingkat kesukaan panelis. *Jurnal Pertanian Cemara*, 17(1), 1-6