

DAFTAR PUSTAKA

- Atkinson, C., Baks, M., France, C., & McFadden, C. 2010. The chocolate and coffee bible. London:Anness Publishing Ltd.
- Bartholomew DP, Paull RE and Rohrbach. 2003. The Pineapple: Botany, Production and Uses. University of Hawaii at Manoa Honolulu USA. CABI Publishing.
- Buckle, K.A. 1987. Ilmu Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press
- D. Lawal 2013. Medicinal, Pharmacological and Phytochemical Potentials of *Annona comosus* Linn. Peel – A Review. Bayero Journal of Pure and Applied Sciences.
- <https://mobile.fatsecret.co.id/kalori-gizi/morin/selai-nanas/1-sdm>
- Indriyani S 2008. Panduan Pengembangan Industri Buah Nanas di Industri Kecil <http://sriindri.tripod.com> 18 Oktober 2008.
- Ilyas, Muhammad 2005. Daya Hambat Minimal Ekstrak Bonggol Nanas Terhadap Pertumbuhan Bakteri Gram Positif Dalam Plak Gigi. *Jurnal PDGI*:193-197.
- Kotler dan Keller. 2009. Manajemen Pemasaran. Jakarta : Erlangga.
- Kotler, Philip dan Armstrong, Gary. (2011). 10th Edition. “*Marketing an Introduction*”. Indonesia: Perason.
- Koswara, S. 2006. *Pewarna Pangan*. Ebookpangan.com.
- Margareta, F.S., & Edwin, J. (2012). *Analisa Pengaruh Food Quality and Brand Image terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's d kota Solo*. Jurnal Manajemen Pemasaran
- Muljohardjo, Muchji. 1984. Nanas dan Teknologi Pengolahannya (*Ananas comosus*) (Lmerr). Yogyakarta : Liberty.
- Nasiru, M. 2011. Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat.
- Prasetya A. 2009. Komponen Pembentukan Rasa Asam Pada Cokelat <http://4rmita.wordpress.com> Di Akses : 21 mei 2016.
- Rukmana, R. 1996. Nenas: Budidaya dan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta
- Ren, W., Qiao, Z., Wang, H., Zhu, L. And Zhang, L. 2003. „Flavonoids : promoting anticancer agents”. *Medical Research Review* 23:519-534.
- Shinta, Agustina. 2011. *Manajemen Pemasaran*. Malang : UB Press.
- Spillane, J. 1995. Komoditi Kakao dan Peranan Dalam Perekonomian Indonesia, Kanisius, Yogyakarta.

- Toussaint-samat, M . 2009. A History of Food. Uk: Blackwell publishing Ltd.
- Ulfah T. 2015. Pengaruh Konsentrasi Inulin dan Lemak Kakao (*Cacao Butter*) Terhadap Karakteristik Produk *Drak Chocolate* 60% - 70%. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- Winarno FG 2008 Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press, Bogor.
- Winarno. F.G. 2008. Bahan Tambahan Makanan.Gramedia, Jakarta.
- Wiriano, H. 1984. Balai Pengembangan Makanan Phytokimia, Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Departemen Perindustrian, Jakarta
- Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta
- Wollgast, J. And Anklam, E. 2000a. "Review on polyphenols in Theobroma cacao : Changes in composition during the manufacture of chocolate and methodology for identification and quantification". Food Research Int.33:423-447.
- Wollgast, J. And Anklam, E. 2000b. "Polyphenols in chocolate : Is there a contribution to human health ?". Food Research Int. 33 : 449-459.