

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2009). SNI 3748:2009 Lemak Kakao. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2014). SNI 7934:2014 Cokelat dan Produk-Produk Cokelat. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Aldiyanti, A. D. (2023). *Formulasi Cookies Cokelat dengan Tepung Kulit Ari Biji Kakao terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik sebagai Kudapan Fungsional*. Universitas Muhammadiyah Malang..
- Arsyad, M. (2016). *Effect of Mocaf Flour Addition towards the Quality of Biscuit Production*. Jurnal Agropolitan, 3(3), 52–61.
- Asmoro, N. W. (2021). *Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan*. Journal of Food and Agricultural Product, 1(1), 34–43.
- Bastomi, A. (2022). *Kalori Meses Ceres Classic, Nilai Gizi dan Komposisinya*. <https://enutrisi.com/kalori-meses-ceres-classic/>. Diakses: 22 Februari 2023
- Darmawati, Y. (2018). *Kandungan Kalium dan Daya Patah Snack Bar Ubi Jalar Orange dan Kacang Merah sebagai Alternatif Makanan Selingan*. Skripsi. Universitas Brawijaya Malang.
- De Garmo, E. G., W. G. S. and J. R. C. (1984). *Engineering Economy* (7th edition). Mc Millan Publ., CO.
- Diniyati, B. (2012). *Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan, Dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (Ipomoea batatas) dan Kacang Hijau (Vigna radiata)*. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang.
- Gilang, R., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). *Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang (Canavalia ensiformis) dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan*. Jurnal Teknosains Pangan, 2(3).
- Haryadi dan Supriyanto. (2012). *Teknologi Cokelat*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.

- Hasrini, R. F., & Wardayanie, N. I. A. (2020). *Perbandingan Karakteristik Fisikokimia antara Cocoa Butter Altrnative (CBA) dengan Lemak Kakao untuk Pengembangan Standar Nasional Indonesia*. Jurnal Standardisasi Volume, 22(3), 189–198.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). *Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaaf Dalam Pembuatan Kue Kering*. Jurnal Agrotek UMMat, 5(1), 73.
- Kamsiati, E., Herawati, H., & Purwani, E. Y. (2017). *Potensi Pengembangan Plastik Biodegradable Berbasis Pati Sagu dan Ubi Kayu di Indonesia*. Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian, 36(2), 67.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. <https://tekpan.unimus.ac.id>. Diakses: 22 Februari 2023.
- Kusuma, D. T., Indarto, T., Suseno, P., & Surjoseputro, S. (2013). *Pengaruh Proporsi tapioka dan Terigu terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Berseledri*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 12(1) 17-28.
- Kwok, C. S., Saragih, K. P., & Virganita, I. M. (2022). *Proses Pembuatan Meises di PT. Putera Buana Food Gresik*. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Langkong, J., Ishak, E., Bilang, M., & Muhidong, J. (2010). *Pemetaan Lemak dari Biji Kakao (Theobroma cocoa L) di Sulawesi Selatan*. Universitas Hasanudin.
- Liendo, R., Padilla, F. C., Quintana, A. (1997). *Characterization of Cocoa Butter Extracted from Criolo Cultivas of Theobroma cacao L*. Food Res. Int. 30(9):727-731.
- Lindriati, T. & Handayani, S. (2018). *Teknologi Ekstrusi dalam Pengolahan Pangan*. Caremedia Communication.
- Mayasti, N. K. I. (2018). *Analisa Mutu Produk Spageti Berbasis Tepung Beras, Jagung, Mocaaf, dan Kedelai*. Jurnal Pangan, Vol. 27 No.
- Nabila, Y. S. (2017). *Perbandingan Susu Skim dengan Tepung Kedelai dan Konsentrasi Cocoa Butter Substitute terhadap Karakteristik White Chocolate*. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Nindyarani, A. K., Sutardi, & Suparmo. (2011). *Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas poiret) dan Produk Olahannya*. Agritech, 31(4), 273–280.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., & Budijanto, S. (2013). *Pengembangan Beras Analog*

- Dengan Memanfaatkan Jagung Putih*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(2), 194–200.
- Nur'aeni, M. D. R. (2016). *Coklat Rasa Jahe Dengan Tempering Dan Tanpa Tempering*. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Pradipta, O. J. C. (2016). *Pengolahan Koro Pedang Putih (Canvalia ensiformis), Ubi Cilembu (Ipomea batatas) dan Apel Fuji (Malus sylvestris) sebagai Bahan Snack Bar*. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Prastiwi, D. (2022). *Karakteristik Fisik dan Sensoris Meisis dari Mocaf dan Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Metode Ekstrusi*. Laporan Tugas Akhir. Politenik Negeri Jember.
- Ramlah, S., & Sampe Barra, A. L. (2018). *Karakteristik Dan Citarasa Cokelat Putih Dari Lemak Kakao Non Deodorisasi Dan Deodorisasi*. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 117.
- Santosa, H., Handayani, N. A., Nuramelia, C., & Sukma, N. Y. T. (2016). *Pemanfaatan Hati Ayam sebagai Fortifikan Zat Besi dalam Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu*. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*. 1(1), 27–34.
- Santoso, A., Apriliyanti, M. W., Ardiansyah, M., & Prastiwi, D. (2023). *Effect of Modified Cassava Flour and Purple Sweet Potato Flour Formulations on the Physical and Sensory Qualities of Meses*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*.
- Sholikhah, F. S., & Nisa, F. C. (2015). *Cookies Beras Pratanak (Kajian Proporsi Tepung Beras Pratanak dengan Tepung Terigu dan Penambahan Shortening)*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1180–1191.
- Sidi, N. C., Widowati, E., & Nursiwi, A. (2014). *Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (Ananas Comosus L. Merr.) dan Wortel (Daucus Carota)*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 122–127.
- Sudibyo, A. (2012). *Peran Cokelat sebagai Produk Pangan Derivat Kakao yang Menyehatkan*. *Jurnal Riset Industri*, 5(1), 23-40.
- Suratmono. (2017). *Pedoman Cokelat*. Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan.
- United States Food and Drug Administration. (2023). <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=163.124>. Diakses: 22 Februari 2023

- Widhaswari, V. A., Dwi, W., & Putri, R. (2014). *Pengaruh Modifikasi Kimia dengan STTP terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 121–128.
- Widiyantoro, A. W. (2014). *Pengaruh Penambahan Lemak Kakao terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Meses*. Skripsi. Universitas Gajah Mada.
- Widyasari, A. (2022). *Karakteristik Kimia Meises Analog dari Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Metode Ekstrusi*. Laporan Tugas Akhir. Politenik Negeri Jember.