

## DAFTAR PUSTAKA

- Apandi, M. 1984. Teknologi Buah dan Sayuran. Penerbit Alumni. Bandung. 106 hlm.
- Astawan, M., S. Koswara, dan F. Herdiani. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 1(15).
- Badan Pusat Statistik. 2012. Produksi Kakao Provinsi Lampung. <http://lampung.bps.go.id/?r=brs/index&brs=163>. Diakses pada 12 April 2014.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2986-1992. Dodol. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-3747-2009. Kakao Bubuk. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-2986-2013. Dodol Beras Ketan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1999. Ilmu Pangan. Cetakan ke-10 Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta. 365 hlm.
- Damayanti, E. 2000. Pengaruh Pengolahan Terhadap Zat Gizi Bahan Pangan. (Skripsi). IPB. Bogor.
- Dinas Perkebunan Propinsi Lampung. 2010. Pengembangan Agribisnis Kakao di Lampung. Makalah dalam Pembinaan dan Pendampingan Asosiasi Petani Kakao Lingkup Propinsi Anggota MPU. Bandar Lampung September 2010. 33 hlm.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2012. Gerakan Peningkatan Produksi dan Mutu Kakao. <http://ditjenbun.deptan.go.id>. Diakses pada 12 Juli 2014.
- Fachruddin, L. 1998. Membuat Aneka Selai. Kanisius. Yogyakarta. 71 hlm.

- Fardiaz, S. 1987. Penuntun Praktek Mikrobiologi Pangan. Lembaga Sumberdaya Informasi. IPB. Bogor. 142 hlm.
- Fennema, O. 1985. Food Chemistry [editorial] Ed ke-2. Marcel Dekker Inc. New York. 995 hlm.
- Gautara dan Soesarsono. 2005. Dasar Pengolahan Gula. IPB. Bogor. 247 hlm.
- Hadiwijaya, H. 2013. Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian 1-9 hlm.
- Haliza. 1992. Rancangan Proses Pembuatan Dodol Kweni (*Mangifera odorata briff*). (Skripsi). Fateta IPB. Bogor.
- Hanafiah, K.A. 2001. Rancangan Percobaan : Teori dan Aplikasi. PT RajaGrafindo Persada. Jakarta. 238 hlm.
- Hartati. 1996. Pengembangan Teknologi Proses Pembuatan Dodol Makanan Tradisional Sulawesi Tengah. Departemen Perindustrian BPPI. 318 hlm.
- Idrus, H. 1994. Pembuatan Dodol. Balai Besar Penelitian Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Departemen Industri. 284 hlm.
- Jacobson, G.A. 1993. Evaluation of Oxidized Lipid in Food. Inform. 4(7):811-819.
- Ketaren, S. 1986. Peranan Lemak dalam Bahan Pangan. Teknologi Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 315 hlm.
- Khamidah, A. dan Eliartati. 2006. Pengaruh Penambahan Gula Pasir dan Gula Merah Terhadap Tingkat Kesukaan Dodol Nanas. Jurnal Teknologi Pertanian 387-392 hlm.
- Komalasari, W.B. 1991. Mempelajari Pengaruh Perbaikan Metode Pemanasan dan Penggunaan Krim Santan Terhadap Mutu Dodol Garut. (Skripsi). IPB. Bogor.
- Koswara, S. 2003. Tepung Santan, Suatu Alternatif Pengawetan. <http://www.ebookpangan.com>. Diakses pada 23 Agustus 2014.
- Manab, A. 2007. Kajian Penggunaan Sukrosa Terhadap Pencoklatan Non-enzimatis Dodol Susu. Jurnal Ternak Tropika 2(6):58-63 hlm.
- Marpaung, P. 2001. Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Mutu Dodol Rumput Laut. (Skripsi). IPB. Bogor.

- Meilgaard, M., G.V. Civille, dan B.T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Florida. 387 hlm.
- Monika, M. 2014. *Aspek Teknis dan Finansial Pembuatan Dodol Coklat*. Universitas Lampung. (Skripsi). Bandar Lampung.
- Nusa, M.I., M. Fuadi, dan W.A.P. Pulungan. 2012. *Studi Pembuatan Dodol Pisang (*Musa paradisiaca L.*)*. *Jurnal Agrium* 3(17):227-235 hlm.
- Osman, E.M. 1975. *Starch and Polisacharides*. John Willey and Sons Inc. New York. 44 hlm.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. (Skripsi). UI Press. Jakarta.
- Qinah, E. 2009. *Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir dan Tepung Ketan Terhadap Sifat Kimia, Organoleptik serta Daya Simpan Dodol Ubi Jalar Ungu*. (Skripsi). USU. Medan.
- Rahmadi, A. 2002. *Pengaruh Metode Pengolahan Tradisional dan Modifikasi Cara Bengkulu Terhadap Mutu Produk Dodol Rumput Laut Selama Penyimpanan*. (Skripsi). IPB. Bogor.
- Sari, D.K., W. Atmaka, dan D.R.A. Muhammad. 2013. *Pengaruh Penggunaan Edible Coating Pati Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) dengan Berbagai Variasi Gliserol sebagai Plasticizer Terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan*. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(2):13-19 hlm.
- Satoto, A. 1999. *Teknik Pengawetan Santan*. Jurusan Teknologi Industri, IPB. Bogor. 146 hlm.
- Satuhu, S. dan Sunarmani. 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta. 72 hlm.
- Soekarto, S.T. 1979. *Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat*. Pusat Pengembangan Teknologi Pertanian IPB. Bogor. 132 hlm.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 137 hlm.
- Sugiyono. 2002. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor. 128 hlm.
- Sulardjo dan A. Santoso. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Kualitas Jelli Buah Rambutan*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 82(24):79-87.

- Sunanto, H. 1992. *Budidaya Cokelat, Pengolahan Hasil dan Aspek Ekonominya*. Yayasan Kanisius. Yogyakarta. 257 hlm.
- Sundari. 1984. *Teknologi Pangan Perusahaan Jenang Ny. Nira, Ponorogo*. (Skripsi). Fateta IPB. Bogor.
- Suparmo dan Sudarmanto. 1991. *Proses Pengolahan Tebu*. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta. 236 hlm.
- Tangsuphoom, N. dan Coupland JN. 2008. *Effect of Heating and Homogenization on the Stability of Coconut Milk Emulsions*. *J Food Sci* 70(8):466-470.
- Turyoni, D. 2007. *Pengaruh Penambahan Gula Kelapa Terhadap Kualitas Dodol Tapai Kulit Singkong (Casava)*. (Skripsi). Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Wahyudi, T., T.R. Panggabean, dan Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao*. Penebar Swadaya. Jakarta. 362 hlm.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta. 253 hlm.
- Yuniarti, E. 2000. *Mempelajari Proses Pembuatan dan Lama Penyimpanan Selai Rumput Laut*. (Skripsi). IPB. Bogor.