

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Dewi. 2016. *Karya Tulis Ilmiah*. Variasi Campuran Tepung Kulit Pisang Kepok Sebagai Sumber Kalsium pada Brownies Kukus Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Kalsium
- Almatsier, Sunita. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier S, Susirah S, Moesijanti S. 2011. *Gizi Seimbang dalam Daur Kehidupan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Amaris, W. Tresniawati, Cici. Sakiroh dan Nofriyaldi, Arifa. 2014. *Bunga Rampai Inovasi Teknologi Bioindustri Kakao*. IAARD : Jakarta.
- Hariyadi P. Budijanto S, Kitu, NE. 2000. Papered. *Utilization of Coconut Fatty Acid Destilate for the Production of Mono- and Diacylglycerols by Lipase Catalyzed Reaction*. Institute of Technologist Annual Meeting. Dallas,USA.
- Ismayani, Y. 2008. Variasi Brownies Kukus dan Panggang. Jakarta : PT Kawan Pustaka.
- Judarwanto. 2006. *Hubungan Pola Konsumsi Makanan Jajanan dengan Status Gizi dan Fungsi Kongnitif Anak Sekolah Dasar*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah: Surakarta.
- Kartika, Bambang, Pudji Hastuti dan Wahyu Supartono. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Khomsan, A. 2004. Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup. Penerbit PT Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta
- Kurniasih, Yunita Dewi. 2011. *Karya Tulis Ilmiah*. Variasi Campuran Tepung Ubi Jalar Merah pada Pembuatan Brownies Kukus Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Betakaroten.
- Muchtadi, D. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung: Alfabeta
- Mulato, S. Widyotomo, S. Misnawi dan Suharyanto, E. 2005. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakako*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Mustikasari, Mita. 1993. *Skrpsi: Manfaat Kulit Biji Kakao (Theobroma cacao L.) Terhadap Pertumbuhan Ayam Ras Pedaging*.

- Nur, Zulfahri. 2012. *Skripsi: Pembuatan Permen Cokelat (Chocolate Candy) Berbasis Gula Berkalori Rendah*
- Prawoto, A. dan Sulistyowati. 2001. *Sifat-Sifat Fisik Kimia Lemak Kakao dan Faktor-Faktor yang Berpengaruh. Pusat Penelitian Perkebunan. Jember. Hal 39-46.*
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2010. *Budi Daya Kakao. Agro Media Pustaka.*
- Rohman, S. 2009. Teknik Fermentasi Dalam Pengolahan Biji Kakao. <http://www.majarinmagazine.com/2009/06/teknik-fermentasidalam-pengolahan-biji-kakao> (5 September 2011)
- Supariasa, IDN, Bachyar Bakri dan Ibnu Fajar. 2002. *Penilaian Status Gizi. Buku Kedokteran EGC : Jakarta*
- Siregar, T.H.S, Riyadi, S, dan Nuraeni. L. 2010. *Budi Daya Cokelat. Penebar Swadaya : Jakarta.*
- Setyaningsih, Dwi. Apriyantono, Anton dan Sari, Maya, S. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press : Bogor.
- Soekarto, 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, Bogor.*
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Bogor : IPB Press.*
- Soewarno, TS. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bantara Karya Aksara.*
- Sulistiyo, CN. 2006. Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor. *Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.*
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Bogor : IPB Press.*
- Suhardjito, Y.B. 2006. *Pastry and Perhotelan. Yogyakarta: Andi.*
- Soewitomo, S. 2010. 1000 Resep Masakan & Kue Sisca Soewitomo yang Paling Dicari. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Soekarto, 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil*

- Pertanian*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, Bogor.
USDA (*United States Department of Agriculture*) *Food Composition Databases*.
Agricultural Research Service .
- Utami, Ratri R, Supriyanto, S. Rahardjo, S. dan Armunanto, R. 2017. Jurnal :
Aktivitas Antioksidan Kulit Kakao dari Hasil Penyangraian Biji Kakao Kering pada Derajat Ringan, Sedang dan Berat. Jurnal AGRITECH vol 37 .
- Wahyudi, Teguh, Pujiyanto dan Misnawi. 2015. *Kakao, Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, dan Perdagangan*. Gadjah Mada University Press : Yogyakarta.
- Wijaningsih, W. 2012. Perbedaan Daya Terima, Sisa dan Asupan Makanan pada Pasien dengan Menu Pilihan dan Menu Standar di RSUD Sunan KalijagaDemak. Jurnal vol. 2 no 1. Semarang : Poltekkes Kemenkes Semarang Jurusan Gizi.
- Winarno, F.G. 2002. Flavor Bagi Industri Pangan. Bogor : M-BRIO PRESS.