

DAFTAR PUSTAKA

- Akdeniz, E., Yakışık, E., Rasouli Pirouzian, H., Akkın, S., Turan, B., Tipigil, E., Toker, O. S., & Ozcan, O. (2021). Carob powder as cocoa substitute in milk and dark compound chocolate formulation. *Journal of Food Science and Technology*, 58(12), 4558–4566. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04943-z>
- Anoraga, S. B., Wijanarti, S., Sabarisman, I., & Sari, A. R. (2019). Optimasi suhu dan waktu pengepresan dalam pembuatan bubuk Kakao pada skala kelompok tani. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 7(1), 85–94.
- Aprillia, D. N., & Suryadarma, P. (2020). Pemanfaatan biji Kakao dalam pembuatan olahan selai coklat. . *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat* , 2(3), 445–450.
- Ariyadni, F. D., Katmawanti, S., Paramita, F., & Hapsari, A. (2022). Combination of Tolo and Soy Bean Ice Cream as an Alternatif Snack for Autistic Children. *International Conference on Sports Science and Health (ICSSH 2022)* , 298–310.
- Ariyanti, M. (2017). Karakteristik mutu biji Kakao (*Theobroma cacao* L) dengan perlakuan waktu fermentasi berdasar SNI 2323-2008. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 12(1), 34–42.
- Ayache, S. B., Reis, F. S., Dias, M. I., Pereira, C., Glamočlija, J., Soković, M., & Achour, L. (2021). Chemical characterization of Carob seeds (*Ceratonia siliqua* L.) and use of different extraction techniques to promote its . *Bioactivity. Food Chemistry*.
- Azizah, D. N., Kumolowati, E., & Faramayuda, F. (2014). Penetapan kadar flavonoid metode $AlCl_3$ pada ekstrak metanol kulit buah Kakao . *Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(2), 33–37.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Indonesia Produksi 641 Ribu Ton Kakao pada 2023, Ini Provinsi Penghasil Terbesar*.
- Basharat, Z., Afzaal, M., Saeed, F., Islam, F., Hussain, M., Ikram, A., Pervaiz, M., & Awuchi, C. G. (2023). Nutritional and functional profile of Carob bean (*Ceratonia siliqua*): A comprehensive review. . *International Journal of Food*

Properties, 26(1), 389–413., 26(1), 389–413.

- Brassesco, M. E., Brandao, T. R., Silva, C. L., & Pintado, M. (2021). Carob bean (*Ceratonia siliqua* L.). *Trends in Food Science & Technology*, 114, 310–322.
- Fadel, A. H., Kamarudin, M. S., Romano, N., Ebrahimi, M., Saad, C. R., & Samsudin, A. A. (2017). Carob seed germ meal as a partial soybean meal replacement in the diets of red hybrid tilapia. *The Egyptian Journal of Aquatic Research*, 43(4), 337–343.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (n.d.). Analisis Angka Asam pada Minyak Goreng dan Minyak Zaitun. *Sainteks*, 16(2).
- Gioxari, A., Amerikanou, C., Nestoridi, I., Gourgari, E., Pratsinis, H., Kalogeropoulos, N., & Kaliora, A. C. (2022). Carob: A sustainable opportunity for metabolic health. *Foods*, 11(14), 2154.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji oranoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di Kabupaten Bandung. . *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Hasibuan, H. A., Hardika, A. P., & Hendrawan, W. (2022). Pengaruh Penggunaan Campuran Minyak Sawit dan Olein Sawit terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Selai Cokelat. *Jurnal Penelitian Kelapa Sawit*, 30(2), 59–70. <https://doi.org/10.22302/iopri.jur.jpks.v30i2.149>
- Hasibuan, H. A., & Sari, F. I. (2019). Aplikasi cocoa butter substitute (cbs) dari minyak inti sawit dalam formulasi minuman instan kopi, cokelat dan campurannya. . *Jurnal Penelitian Kelapa Sawit*, 27(2), 83–96.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. . *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Lanfranchi, M., Zirilli, A., Alfano, S., Spiridione, F. S., Alibrandi, A., & Giannetto, C. (2019). The Carob as a Substitute for Cocoa in the Production of Chocolate: Sensory Analysis with Bivariate Association. *Food Safety Management* .
- Larasati, D., Astuti, A. P., & Maharani, E. T. W. (2020). Uji organoleptik produk eco-enzyme dari limbah kulit buah (studi kasus di Kota Semarang). *Edusaintek*, 4.

- Loullis, A., & Pinakoulaki, E. (2018). Carob as cocoa substitute: a review on composition, health benefits and food applications. *European Food Research and Technology*, 244, 959–977.
- Mahtout, R., Ortiz-Martínez, V. M., Salar-García, M. J., Gracia, I., Hernández-Fernández, F. J., Perez de los Rios, A., & Lozano-Blanco, L. J. (2018). Algerian Carob tree products: A comprehensive valorization analysis and future prospects. *Sustainability*, 10(1), 90.
- Mudasirah, M., Salfiana, S., & Inayah, A. N. (2024). *Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Pada Pasta Cokelat Sebagai Isian Kue Baruasa Terhadap Kadar Air Dan Uji*. 2(3), 103–109.
- Nizori, A., Tanjung, O. Y., Ulyarti, U., Arzita, A., Lavlinesia, L., & Ichwan, B. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma Cacao* L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Bubuk Kakao. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(2), 129–138. <https://doi.org/10.21776/Ujpa.2021.009.02.7>
- Nuraeni, A., & Fauziah, T. (2016). Ubi Jalar Sebagai Salah Satu Alternatif Pengembangan Produk Snack. . . *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi Dan Alih Teknologi Pertanian*, 6(1), 94–107.
- Pawłowska, K., Kuligowski, M., Jasińska-Kuligowska, I., Kidoń, M., Siger, A., Rudzińska, M., & Nowak, J. (2018). Effect of Replacing Cocoa Powder by Carob Powder in the Muffins on Sensory and Physicochemical Properties. *Plant Foods for Human Nutrition*, 73(3), 196–202. <https://doi.org/10.1007/s11130-018-0675-0>
- Rachmawaty, A., Mu'nisa, & Hasri. (2017). Analisis Fitokimia Ekstrak Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.) sebagai Kandidat Antimikroba. *Proceedings of National Seminar. Seminar*, 667–670.
- Salem, E. M., & Fahad, A. O. A. (2012). Substituting of cacao by Carob pod powder in milk chocolate manufacturing. *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*, 6(3), 572–578.
- Saputra, A. (2015). Faktor-faktor yang mempengaruhi produksi Kakao di Kabupaten Muaro Jambi. . *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, , 17(2), 1–8.

- Savitri, D. A., Herlina, H., & Novijanto, N. (2021). Analisis Proksimat dan Organoleptik Dark Chocolate Spread dengan Tambahan Ingredient Berbasis Kelapa. . *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(1), 145–152.
- Senna, A. B. (2020). Pengolahan Pascapanen pada Tanaman Kakao untuk Meningkatkan Mutu Biji Kako: Review. *Jurnal Triton*, , 11(2), 51–57.
- SNI. (2009). *SNI 3747 : Cokelat dan produk-produk cokelat*.
- Soenarno, M. S., Arifin, M., Komala, I., Ardat, M. A., & Murtini, D. (2023). Pengaruh substitusi tepung garut sebagai bahan pengisi terhadap kualitas fisik dan organoleptik sosis daging sapi. *Prosiding Seminar Nasional Cendekia Peternakan* 2, 4, 82–87.
- Sondakh, R. C., Kusrianti, N., & Astri, F. (2021). pendampingan pembuatan kreasi cokelat untuk pengembangan industri rumahan Desa Ginunggung, Kabupaten Tolitoli. Wikrama Parahita: : *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 132–138.
- Sugiharti, E. (2016). *Budidaya Kakao*. Penerbit Nuansa Cendekia.
- Sustaningrum, R., & Sitompul, S. P. (2023). Peluang Pendirian Usaha Es Krim Berbahan Dasar Carob. *Prosiding Working Papers Series In Management*, 15(1), 241–249. <https://doi.org/10.25170/wpm.v15i1.4667>
- Tarigan, E. B. (2018). Beberapa Komponen Fisikokimia Kakao Fermentasi Dan Non Fermentasi. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(1), 048–062. <https://doi.org/10.30997/jah.v3i1.687>
- Ulfaniah, K., Handoyo, T., & Sakdiyah, Z. (2014). Perubahan kandungan antioksidan, polifenol dan profil protein selama pra-perkecambah pada biji Kakao. *Berkala Ilmiah Pertanian*, , 1(3), 43–46.
- Utami, R. R. (2018). Antioksidan biji Kakao: Pengaruh fermentasi dan penyangraian terhadap perubahannya (ulasan). *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 75–85.
- Widayat, H. P. (2013). Perbaikan mutu bubuk Kakao melalui proses ekstraksi lemak dan alkalisasi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, , 5(2).
- Wijanarti, S., Rahmatika, A. M., & Hardiyanti, R. (2018). Pengaruh lama penyangraian manual terhadap karakteristik Kakao bubuk. *Jurnal Nasional*

Teknologi Terapan (JNTT), , 2(2), 212–222.

Zulfana, I., & Sudarmaji. (2018). Hazard Analysis and Critical Control Point (Haccp) Pada Pengelolaan Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Islam Lumajang. *Jurnal Kesehatan Lingkunga*, 4(2), 57–68.

Zulfiandri, Z., Maarif, M. S., Hermawan, A., & Hardjomidjojo, H. (2017a). Biaya transaksi dan benefit cost pada integrasi vertikal rantai nilai agroindustri Kakao skala kecil. . *Jurnal Manajemen & Agribisnis*, 14(3), 187–187.

Zulfiandri, Z., Maarif, M. S., Hermawan, A., & Hardjomidjojo, H. (2017b). Biaya Transaksi dan Benefit Cost pada Integrasi Vertikal Rantai Nilai Agroindustri Kakao Skala Kecil. *Jurnal Manajemen Dan Agribisnis*, 14(3), 187–197.
<https://doi.org/10.17358/jma.14.3.187>

