

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC, Association of Official Analytical Chemist, 1995. Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist 16th. Arlington, Virginia: AOAC Inc.
- Adi, A., Elisabeth, Dyan, Suharyanto dan Rubiyo, 2007. Pengaruh Fermentasi Biji Kakao terhadap Mutu Produk Olahan Setengah Jadi Cokelat. Jurnal Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bali, Bali.
- Astuti, Prof. Dr. Nurdjati, 2008. Ikan Gabus dan Albumin. <http://www.fajarqimi.com/kaltim-post>.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G. Fleet dan M. Wooton, 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hasil Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Budiana, D., 2002. Pembuatan *Hard Candy* dari Sukrosa dan Sirup Glukosa dengan Penambahan Minyak Pala sebagai *Flavour*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor (tidak diterbitkan).
- Carolina B.L., 2008. All about Chocolate. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Chandra, Ana, 2007. Fortifikasi Permen Cokelat dengan Daging Ikan Nila (*Oreochromis* sp.). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor (tidak diterbitkan).
- Demar, J.M., 1997. Kimia Makanan. Bandung. Institut Teknologi Bandung. 664 hal.
- Departemen Pertanian, 2006. Pengembangan Pasar Domestik. <http://www.deptan.go.id>
- Desroiser, N.W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Terjemahan M. Muljohardjo. UI Press. 614 hal.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Riau, 2008. Laporan tahunan Dinas Perikanan Daerah Tingkat I Provinsi Riau Tahun 2007. Pekanbaru.
- Fazriyah, R.P., 2005. Analisis Pengendalian Mutu pada Proses Produksi Permen *chocfulls* di PT. Cadbury Indonesia – Jakarta. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor (tidak diterbitkan).
- Fellows, 1992. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Ellis Hood Wood, England. Oxford.
- Hadiwiyanto, S., 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I. Yogyakarta. Liberty. 275 hal.

- Hargani, R.R., 2006. Mempelajari Aspek Proses Produksi Permen *Lollypop Caramel* dan Permen *Chewy* di PT. Sweet Candy Indonesia. Laporan Magang Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- <http://www.researchandmarkets.com/report/3752>., 2007. Confectionery Market Assessment.
- <http://www.langine.wordpress.com>., 2007. Gagasan Ide Sederhana.
- <http://www.wikipedia.com>., 2007. Manfaat Ikan Gabus.
- <http://www.wikipedia.com>., 2008. Cokelat.
- <http://smk3ae.wordpress.com>., 2008. Mengenal Secara Singkat Tentang Aluminium.
- Irawan, 1997. Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan. Solo. CV. Aneka.
- Jackson, 1995. Sugar Confectionery Manufacture. London. Blackie Academic and Professional.
- Kartika, B., P. Astuti dan W. Supartono., 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Proyek Peningkatan/Pengembangan Perguruan Tinggi. Yogyakarta. Universitas Gajah Mada.
- Khomsan, A., 2006. Cokelat Baik untuk Jantung dan Suasana Hati. <http://www.pacific.net.id>.
- Muaris, Indah, 2007. Tips Menjaga Kesegaran Makanan. <http://www.sportindo.com/food-nutrition.html>.
- Mustain, A.M., 2002. Mempelajari Aspek Penerimaan Bahan dan Proses Pengemasan Pada Produk *Confectionary* di PT. Sweet Candy Indonesia. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor (tidak diterbitkan).
- Novi, 2006. Permen Makanan Kecil yang Sangat Disukai Anak-Anak tetapi Miskin Zat Gizi. <http://www.dradio1034fm.or.id>.
- Purba, 1997. Pemanfaatan Karagenan pada Pembuatan Permen Jelly. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan. Bogor. Institut Pertanian Bogor (tidak diterbitkan).
- Purnomo, H., 1995. Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Makanan. IU Press. Jakarta.
- Rab, T., 1997. Prinsip Dasar Teknologi Hasil Perikanan. Jilid II. Pekanbaru. Yayasan Abdur Rab. 171 hal.

- Rahayu, W.P., 1998. Petunjuk Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor. Institut Pertanian Bogor. 89 hal. (tidak diterbitkan).
- Regawati, Y., 2002. Praktis dan Cantik Membuat Kreasi Cokelat. Jakarta: Puspa Swara.
- Rizki, B., 2005. Pengaruh Metode Pengasapan Terhadap Mutu Abon Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap Selama Penyimpanan.
- Roel, 2008. Cepat Sembuh Berkat Ikan Gabus. <http://www.fishyforum.com/fishyronment/html>.
- Sarwono, B., 1986. Jeruk Nipis dan Pemanfaatannya. Jakarta. Penebar Swadaya.
- SNI, Standard Nasional Indonesia. 01-3547-1994. Kembang Gula. Jakarta. Dewan Standarisasi Nasional, Departemen Perindustrian.
- Sudarmadji, S., Bambang dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta. Liberty.
- Sudjana, 1991. Desain dan Analisa Eksperimen. Edisi II. Bandung. Tarsito.
- Sugito dan Hayati, 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten. Jurnal Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya, Sumatera Selatan.
- Sunanto, H., 1992. Cokelat: Budidaya, Pengolahan Hasil dan Aspek ekonominya. Yogyakarta. Kanisius.
- Suprayitno, Eddy, 2003. Potensi Serum Albumin dari Ikan Gabus. <http://www.gatra.com/artikel.php>.
- Wahyuni, H.D., 1988. Mempelajari Pembuatan *Hard Candy* dari Gula *Invert* sebagai Alternatif Pengganti Sirup Glukosa. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor (tidak diterbitkan).
- Winarno, F.G., 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. dan Sri Laksmi J., 1997. Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya. Jakarta. Ghalia Indonesia. 148 hal.
- Wulandari, Rini, 2006. Aneka Kreasi Cokelat. Jakarta Selatan. Kawan Pustaka.
- Yandri, Almi, 2007. Studi Jenis Kemasan yang Berbeda terhadap Mutu Ekkado Ikan Gabus (*Channa striata*) selama Penyimpanan pada Suhu Dingin. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Pekanbaru. Universitas Riau (tidak diterbitkan).