

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M., Tangke, U, Lekahena, V. N. L. 2019. Pengaruh dan Jenis Konsentrasi Daging Ikan Terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *Jurnal Biosainstek*, 2(1): 33-39.
- Amanto, B. S., Siswanti., dan Atmaja, A. 2015. Kinetika Pengeringan Temu Giring (*Curcuma heyneana* Valeton dan van Zijp) Menggunakan Cabinet Dryer Dengan Perlakuan Pendahuluan *Blanching*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2): 107-114.
- Amanto, B. S., Aprilia, T. N., dan Nursiwi, A. 2020. Pengaruh Lama *Blanching* dan Rumus Petikan Daun Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Serta Sensoris Teh Daun Tin (*Ficus carica*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(1): 1-11.
- Aminah, S., dan Hersoelityorini. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealia dan Kacang-Kacangan dengan Variasi *Blanching*. *Seminar Hasil Penelitian*: 209-217.
- Aninnas, N. A., Kusmiati, A., dan Hapsari, T. D. 2018. Rantai Pasokan dan Nilai Tambah Edamame Goreng Vakum di UD. Raja Keripik Kabupaten Jember. *Jurnal JSEP*, 11(2): 66-74.
- Arifin, M. 2020. Pengaruh *Blanching* Terhadap Laju Pengeringan dan Kadar Asam Lemak Bebas Kopro. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1): 71-83.
- Artika, S., dan Fitriani, D. 2017. Pengaruh Ukuran Benih dan Varietas Terhadap Viabilitas dan Vigor Benih Kacang Kedelai (*Glycine max* (L) Merrill). *Jurnal Agriculture*. Vol 11 (4).
- Asiah, N., dan Djaeni, M. 2021. *Konsep Dasar Pengeringan*. AE Publishing, Kapanjen.
- Astari K., Yuniarti, A., Sofyan E., T., Setiawan M., R. 2016. Pengaruh Kombinasi Pupuk N, P, K Dan Vermikompos Terhadap Kandungan C-Organik, N Total, C/N Dan Hasil Kedelai (*Glycine Max* (L.) Merrill) Kultivar Edamame Pada Inceptisols Jatinangor. *Jurusan Agroekotek*, 8(2): 95-103.
- Aziz, M. M. A., dan Yuliana, A. A., dan Roosenani, A. 2019. Kajian Pengaruh Kombinasi Limbah Kulit Buah Pisang Raja Nangka (*Musa paradisiaca* L) dan Tepung Tapioka pada Proses Pembuatan Kerupuk Kulit Buah Pisang Terhadap Uji Organoleptik. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 2(1).

- Azizah, F. D. P. D. N. 2020. Mempelajari Konsentrasi Sari Daun Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L.*) Terhadap Karakteristik Bakso Ayam. *EDUFORTECH*, 5(2): 108-117.
- Budijanto, S., Sitanggung, A. B., Silalahi, B E., dan Murdiati, W. 2010. Penentuan Umur Simpan Seasoning Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2): 71-77.
- Dinas Pertanian. 2016. *Kedelai Edamame (Glycine maxL. Merr.) Dengan Mengupayakan Lahan Kering*. Diakses pada tanggal 9 April 2022. <http://distan.bulelengkap.go.id>.
- Dhavesia, V. 2017. *Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Jeruk Purut (Citrus hystrix D.C.) Terhadap Pseudomonas aeruginosa Dan Staphylococcus epidermis*. Skripsi. Universitas Atmajaya, Yogyakarta.
- Elfriyani, N., Alamsyah, Z., dan Elwamendri. Analisis Nilai Tambah dan Prospek Pengembangan Agroindustri Dodol Tomat. *Sosio Ekonomika Bisnis*, 57-64.
- Fitria, D. 2017. *Penyimpanan Bahan Makanan Biji – Bijian*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Walisongo, Semarang.
- Fitriyana, N., I. 2017. Potensi Pangan Fungsional Berbasis Edamame Sebagai Pangan Antikolesterol. *Jurnal Rekapangan*, 11(1).
- Hardiyanti dan Nisah, K. 2019. Analisis Kadar Serat pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *AMINA*, 1(3): 103-107.
- Hariono, Suryaningsih, W. Bakri, A. Hartatik, S. 2018. Perbaikan Kualitas dan Dekontaminasi Mikroba Kedelai Edamame Dengan Teknik Ozonated Water. *Jurnal Inovasi Ilmiah*, 18(1): 48-52.
- Hartati, F. K. 2017. Analisis Boraks Secara Cepat, Mudah dan Murah Pada Kerupuk. *Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri*, 2(1): 1-37.
- Hasanah, U., Mayshuri, & Djuwari. 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 18(3):141-149.
- Hayami, Y., & Kawagoe, T. 1989. Farm Mechanization, Scale Economies and Polarization. The Japanese experience. *Journal of Development Economics*, 31(2): 221-239. <http://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2005.08.025>.

- Kaemba, A., Suryanto, E., dan Mamuaja, C. F. 2017. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. Poiret). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1): 1-8.
- Kamila, R. K. 2019. Pengaruh Penundaan Waktu Perendaman Dan Perlakuan Mekanis Terhadap Kualitas Lada Putih Muntok. *Jurnal Bioindustri*, 214-228.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2019. *Mentan SLY Ajak Pelaku Usaha Lipat Gandakan Ekspor Edamame Asal Jember*. Diakses pada tanggal 9 April 2022. <http://pertanian.go.id>.
- Kurniasanti, S.A., Sumarwan, U., & Kurniawan, B. P. Y. 2014. Analisis dan Model Strategi Peningkatan Daya Saing Produk Edamame Beku. *Jurnal Manajemen & Agribisnis*, 11(3):154-163.
- Kurniawan, L. K., Ishartani, D., dan Siswanti. 2020. Karakteristik Kimia, Fisik, dan Tingkat Kesukaan Panelis Pada Snack Bar Tepung Edamame (*Glycine max* (L.) Merr.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dengan Penambahan Flakes Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1): 20-28.
- Kurniawati, E. 2015. *Tepung Edamame (Glycine max (L) Merrill) Sebagai Sumber Serat Pangan dan Oligosakarida: Karakterisasi Sifat Kimia dan Fisikokimia Serta Efek Fisiologisnya*. [http://etd.repository.ugm.ac.id/home/detail\\_pencarian/88141](http://etd.repository.ugm.ac.id/home/detail_pencarian/88141).
- Kurniawati, E. 2016. Potensi Serat Pangan Edamame (*Glycine max*) Sebagai Agen Prebiotik dengan Variasi Pra Proses. SKRIPSI. Universitas Jember, Jember.
- Kusumawati, D. D., Amanto, B. S., dan Muhammad, D. R. A. 2012. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1): 41-48.
- Lestari, W. S., dan Yusuf, A. 2019. Pengaruh Kualitas Makanan dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Pada Steak Jongkok Karawang. *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 5(2): 94-101.
- Lestari, Y. 2019. Perbandingan Kerja Alat Pengering Tipe Spray Dryer Dan Freeze Dryer Dalam Proses Pengeringan Bahan Berbentuk Cair. *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 3(3): 96-99.

- Luthfiatunsa, K. 2018. Pengaruh Kombinasi Macam Pupuk Pada Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Edamame (*Glycine max* L. Merr.). SKRIPSI. Universitas Brawijaya.
- Mahendra A.Y., dan Oktarina. 2017. Respon Kedelai Edamame (*Glycine Max*. L Merill) Terhadap Waktu Aplikasi Dan Konsentrasi Pestisida Nabati Gadung. *Jurnal Agritrop*, 15(1): 44-54.
- Maulida, I. A., Pratiwi, E., dan Haryati, S. 2022. Pengaruh Lama Waktu *Blanching* Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Krokot. 1-9.
- Miftahudin., Liman., dan Fathul, F. 2015. Pengaruh Masa Simpan Terhadap Kualitas Fisik dan Kadar Air pada Wafer Limbah Pertanian Berbasis Wortel. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 3(3): 121-126.
- Nardina, E. A., Astuti, E. D., Hutomo, C. S., Winarsih, W., Prihartini, S. D., Azizah, N., Sumiyati, S., Mahmud, A., Sari, C. R., Simanjuntak, R. R., Revika, E., Pujiani, S., Wijayanti, I., Sebtalezy, C. Y., Saragih, H. S., dan Argaheni, N. B. 2021. *Gizi Reproduksi*. Yayasan Kita Menulis.
- Niranjani, G., dan Murugan, R. 2016. Theory on the Mechanism of DNA Renaturation: Stochastic Nucleation and Zipping. *Plos One Journal*: 1-28.
- Nugrahani, S., dan Yuanita, L. 2019. Pengaruh *Blanching* Terhadap Mutu Kimia dan Organoleptik Umbi Yakon (*Smallanthus sonchifolius*). *UNESA Journal of Chemistry*, 8(2): 87-91.
- Nur, Y. 2017. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Air Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada PDAM Tirta Jaya Mandiri Kabupaten Sukabumi Periode 2015-2016. *E-Jurnal, Bogor*.
- Nur R., Lioe H.N., Palupi N.S., Nurtama B. 2018. Optimasi Formula Sari Edamame Dengan Proses Pasteurisasi Berdasarkan Karakteristik Kimia dan Sensori. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2): 88-99.
- Paripurnani, S., Dibia, I., N., Atmaja, I., W., D. 2018. Pengaruh Pupuk Organik Dan Anorganik Terhadap Peningkatan Produksi Edamame (*Glycine max* L. Merr) Pada Tanah Subgroup Vertik Epiaquepts Di Pegok, Denpasar. *E-jurnal Agroekoteknologi Tropika*, 7(1): 141-153.
- Permadi, S. N., Mulyani, S., dan Hintono, A. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(4): 115-120.

- Prabasini, H., Ishartani, D., Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Perlakuan *Blanching* Perendaman Dalam Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{SO}_2\text{O}_5$ ). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2): 93-102.
- Prasetyo, D. A. 2017. *Efisiensi Penggunaan Faktor – Faktor Produksi dan Upaya Peningkatan Pendapatan Usahatani Edamame (Kasus di PT Mitratani Dua Tujuh Kabupaten Jember)*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Pratama, P., Faisal, M., dan Muhtadin. 2019. Aplikasi Oven Pengering Biji Pala Dengan Memanfaatkan Udara Panas Tungku Pembakaran. *Jurnal SEMDI UNAYA*, 774-781.
- Purnama, I. N. C., Kencana, P. K. D., dan Utama, I. M. S. 2020. Pengaruh Waktu Steam *Blanching* dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia Serta Sensori Teh Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 8(2): 272-283.
- Purwanto, C. C., Ishartani, D., dan Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Perlakuan *Blanching* dan Perendaman Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2): 121-130.
- Purwanti, M., Jamaluddin, dan Kadirman. 2017. Penguapan Air dan Penyusutan Ubi Kayu Selama Proses Pengeringan Menggunakan Mesin Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3: 127-136.
- Ramdani, H., Tamam, B. 2018. Optimasi Suhu dan Waktu pada Proses Pengeringan Manisan Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Menggunakan Tunnel *Dehydrator*. *Comm. Horticulturae Journal*, 2(2): 17-21.
- Riyanto, C., Purwijantiningsih, M. E., dan Pranata, F. S. 2014. Kualitas Mi Basah dengan Kombinasi Edamame (*Glycine max* (L.) Merrill) dan Bekatul Beras Merah. Fakultas Teknobiologi Atma Jaya, Yogyakarta.
- Saaty, T. L. 1993. *The Analytical Hierarchy Process: Planning, Priority Setting, Resource Allocation*. Pittsburgh: University of Pittsburgh Pers.
- Shivhare, Arora, S., U.S., Ahmed, J. dan Raghavan, G.S.V. 2011. Drying Kinetics of *Agaricus bisporus* and *Pleurotus florida* mushroom. *Jurnal American Society of Agriculture Engineers*, 46(3): 721-724.
- Sianturi, E. T., dan Kurniawaty, E. 2019. Pengaruh Pektin Terhadap Penurunan Risiko Penyakit Jantung Koroner. *Majority*, 8(1): 162-167.

- Siregar, E. A., Rusmarilin, H., Limbong, L. N. 2015. Pengaruh Lama Blansing dan Jumlah Gula Terhadap Mutu Manisan Basah Sawi Pahit. *Jurnal Pangan dan Pertanian*, 3(2): 212-216.
- Soekarto, S. T.2000. *Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat*. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000, Bogor.
- Su'i, M., Sumaryati, E., dan Maghfiroh, N. 2022. Pengaruh *Blanching* dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Virgin Coconut Oil yang Diproses dengan Metode Pengeringan. *ResearchGate*.
- Sumarno. 2011. *Teknologi Budi Daya Kedelai*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan Bogor. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(2): 139-151.
- Sumarno, dan Ahmad., M., G. 2016. *Persyaratan Tumbuh dan Wilayah Produksi Kedelai Di Indonesia*. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Susanti, Y. I., dan Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) (Kajian Konsentrasi Tween 80 dan Suhu Pengeringan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 170-179.
- Suyanti., Setyadjit., dan Arif, A. B. 2012. Produk Diversifikasi Olahan Untuk Meningkatkan Nilai Tambah dan Mendukung Pengembangan Buah Pepaya (*Carica papaya*) di Indonesia. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 8(2): 62-70.
- Triasih, D., Priyadi, D., A. 2021. Kajian Tentang Pengembangan Eggurt Dengan Fortifikasi Edamame Sebagai Agen Antioksidan. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 23(2): 108-114.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pngan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pngan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wijaya, R., Yudiastuti, S., O., N., Handayani, A., M. 2020. Diversifikasi Produk Edamame Sebagai Makanan Sehat Pada Pandmik Coid-19 Dengan Teknologi Pengeringan Tipe *Food Dehydrator* Di UPT Pengolahan Dan Pengemasan Produk Pangan Polije. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat*.

- Wulansari, I., R., Devi, M., Hidayati, L. 2017. Pengaruh Lama *Blanching* Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensorik Jus Kecambah Kedelai Dan Wortel. *Jurnal Teknologi Dan Kejuruan*, 40(2): 157-168.
- Yudiasuti, S., O., N., Wijaya, R., Handayani, A., M. 2021. Analisis Nilai Tambah Peningkatan Kualitas Edamame Siap Saji Dengan Teknik Pengeringan *Food Dehydrator* Berputar. *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*, 2(3): 443-454.
- Zuniana, Q., dan Hawa, T. A. 2020. Analisis Rantai Pasok (*Supply Chain*) Kedelai Edamame Sebagai Kedelai Unggulan Kabupaten Jember. *Jurnal Agribest*, 4(1): 22-29.