

## DAFTAR PUSTAKA

- Afianto E. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan Produk Pangan*, Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah , Departemen Pendidikan Nasional.
- Andarwulan N, Kusnandar F, Herawati D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta (ID) PT. Dian Rakyat.
- Aini, H. 2017. *Pengaruh Penambahan Tepung Edamame (Glycine Max (L) Merril) Terhadap Uji Kimia, Fisik, Dan Organoleptik Pembuatan Biskuit*. Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.
- Albertos I, Martin-Diana AB, SanzMA, Barat JM, Diez AM, Jaime I, Rico D (2016) *Effect of high pressure processing or freezing technologies as pretreatment in vacuum fried carrot snacks*. Innovative Food Sci Emerg Technol 33:115–122.
- AOAC, 2005 . Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist . Arlington : AOAC
- Anonim, (2009) *Teknologi Pembuatan Keripik Nanas*.
- Argo , D. B., dkk. Mesin Penggorengan Hampa Sistem Swing dan Penerapannya pada Industry Keripik Buah.
- Ayustaningwarno, F; Dekker, M; V. Fogliano<sup>1</sup> and Verkerk, R., 2018., *Effect of Vacuum Frying on Quality Attributes of Fruits., Food Engineering Reviews., ResearchGate*
- Bangun, D Memoar “*Duta Besar*”Sawit Indonesia,Jakarta: Penerbit Buku Kompas, 2010.
- Brennan, J.G., 1981.*Food Freezing Operation*. Applied Science Publisher, Ltd.
- Chiralt, A, Martinez-Navarrete, N, Martinez-Monzo, J, Talens, P, Moraga, G, Ayala,A & Fito, P 2001, ‘Changes in mechanical properties throughout osmotic processes cryoprotectant effect’, *J. Food Engineering*, no. 49, pp. 129-35
- Frazier, W.C.and P.C.Westhoff,1977.*Food microbiology*.Mc.grow Hill book Co.Inc.New York

- Helman, D.R. and R.P. Singh. 1981. *Rekayasa Proses Pangan (Food Processing Engeneering )* diterjemahkan oleh M.A. Wirahatakusumah dkk. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Holdworth, S.D., 1968. *Current aspects of Preseruation by Freezing*. Food Manuf,43(7):38
- Johnson, D., S. Wang., dan A. Suzuki. 1999. *Edamame Vegetable Soybean for Colorado*. In: Janick, J. *Perspective on New Crops and New Uses*, pp. 379–388. ASHS Press, Alexandria.
- Kurniawan, F. 2018. *Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu Dan Tepung Edamame Terhadap Sifat Kimia Tepung Sagu Dan Tepung Edamame Terhadap Sifat Kimia, Fisik, Dan Organoleptik Cookies Edamame*. Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.
- Konovsky, J; Lumpkin,TA and McClary, D., 1994., *Edamame: The Vegetable Soybean*; Washington State University
- Lastriyanto A, Dwi Bambang A, Dan Ayu Rosyidah P. 2019. *Karakteristik Fisik Dan Protein Fillet Daiging Ikan Lele Beku (Clarias batrachus) Hasil Penggorengan Vakum*. Keteknikan Pertanian. Fakultas Teknik . Pertanian Universitas Brawijaya.
- Mahan LK, Stump SE. 2008. *Krause’s Food and Nutrition Therapy* Ed.12.Missuori (US) Saunders Elsevier.
- Megawati, A. (2013). “*Analisis Keputusan Pembelian Ulang Produk Edamame Berbasis Bauran Pemasaran*”. Tidak dipublikasikan. *Skripsi*. Fakultas Ekonomi Universitas Jember.
- Nadhiroh, U. Susanto W,H.2017. *Pengaruh Volume Minyak Goreng dan Bentuk Biji Edamame (Glycine Max Linn. Merrill) Terhadap Karakteristik Produk Edamame Goreng Metode Penggorengan Vakum*.Jurnal pangan dan Agroindustri Vol.5
- Nielsen SS. 2010. *Food Analysis Fourth Edition*. New York (US) : Springer
- Nugraha, E., 1987., *Modifikasi Faktor Suhu Dan Waktu Pada Metoda Penetapan Kadar Abu.*, Balai Penelitian Ternak Ciawi, P .O. Box 221. Bogor.16002.
- Nurhayat, Wiji. 2013. “*Perusahaan Patungan 2 BUMN Ini Rutin Ekspor Edamame ke Jepang*”.Detik Finance.
- PT. Mitra Tani 27 Jember. 2013. *Data Penjualan Ekspor Produk Edamame Beku Tahun 2004-2013*. Jember: PT. Mitra Tani 27 Jember

- PT.Mitra Tani 27 Jember, 2017. *Hasil Analisis Kandungan gizi Kedelai Edamame*
- PT Mitra tani 27 Jember 2018, *Kriteria Mutu Edamame Goreng.*
- Putro J.S., I. W.Budiastra dan U. Ahmad. 2012. *Optimasi Proses Penggorengan Vakum dan Penyimpanan Keripik Ikan Pepetek (Leighnathus sp.)* Keteknikan Pertanian (26) 1.
- Richana, N. Dan P. Lestina. 2003. *Produksi Xilanase untuk Biokonveksi Limbah Biji Kedelai.* Balai Penelitian Bioteknologi Dan Sumberdaya Genetik Pertanian.
- Rukmana, R. 1996. *Kedelai Budidaya dan Pasca-panen.* Kanisius: Yogyakarta.Halaman 92.
- Samsu, S. H. 2001. *Membangun Argoindustri Bernuansa Ekspor: Edamame (Vegetable Soybean).* Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Shanmugasundaram S dan Yan MR. 2010. *Vegetable Soybeans*,New Jersey (US) The Wordl Vegetable Center
- Shurtleef W, Aoyagi A 2009. *Hisory of Edamame , Green Vegetable Soybeans ,and Vegetables –Type Soybean ( 1275-2009) : Extensively Annotates Bibliography ans Sourcebook.* Lafayette (US) : Soyinfo Center
- Shyu S-L, Hwang LS (2001) *Effects of processing conditions on the quality of vacuum fried apple chips.* Food Res Int 34:133–142.
- Soewanto H, Prasongko A, dan Sumarno. *Agribisnis Edamame untuk Ekspor*,Halaman 430.
- Sunaryo, 2014. *Rancangan Bangun Mesin Penggorengan Vakum & Pelatihan Diversifikasi OlahanSalak Pondoh Di Desa Pekandangan Kabupaten Banjarnegara* Program Studi Teknik Manufaktur Universitas Sains Al-Qur'an (UNSIQ) : Wonosobo
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein.* Media Litbangkes 25(4): 235-242
- Steel RGD, Torrie JH. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika*, Penerjemah, Jakarta (10) : PT Gramedia Pustaka Utama. Terjemahan dari : Principles and Procedures of Statistic.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta : PT Gramedia Pustakaa Utama.