

## DAFTAR PUSTAKA

- Andrizal, Sadaruddin, Magdalena, dkk. 2013. *Susu*. Jakarta: Direktorat Pengembangan Usaha dan Investasi.
- Anggara, R., Fauziyah, A. dan Ilmi, I. 2021. *Pengaruh Ekstrak Buah Jamblang Terhadap Kadar Antosianin, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Es Krim Ubi Ungu*. 4(1): 79–89.
- Alfirochah, N. dan Bahar, A. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carrotal L*) Terhadap Mutu Organoleptik Pancake. *E-Journal Boga*, 3(1): 250-261.
- Aliyah,S. dan Indah Setiawati Suci. 2018. Perbandingan Formula Enteral Rendah Lemak Berbasis Tepung Edamame dengan Formula Komersial Rendah Lemak. *Media Gizi Indonesia*, 13(1): 1-11.
- Association of Official Analytical Chemists. 1995. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. Virginia: AOAC International.
- Ardian, I. L., Puspareni, L. D., dan Ilmi, I. 2022. Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies Berbahan Dasar Tepung Bekatul dan Tepung Ikan Tuna untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 11(1): 42-50.
- Arwini, N. 2021. Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1): 33-40.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2018. *Hasil utama Riset Kesehatan Dasar 2018*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM RI.

- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2022. *Peraturan Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM RI.
- Cahyaningsiwi, T. R. 2018. *Proses Produksi Roti Manis dan Pancake pada GQ Hotel Yogyakarta*. Laporan Kerja Praktek. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata Semarang
- Haryanto, I. 2012. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Obesitas (Z-score > 2 IMT menurut Umur) pada Anak Usia Sekolah Dasar (7 - 12 tahun) di Jawa Timur Tahun 2010 (Analisis Data Riskesdas 2010). *Thesis*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Heluq, D. dan Mundiastuti, L. 2018. Daya Terima Dan Zat Gizi Pancake Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah. *Media Gizi Indonesia*, 13(2): 133.
- Herdiani, S., dan Sibuea, S. 2022. Management of Diabetes Mellitus in Women 50 Years Old Through a Family Medicine Approach. *Journal of Midwifery Science*, 4(1): 25-29.
- Herminingsih, A. 2010. *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Jakarta: Universitas Mercu Buana.
- Hermianti, W. dan Firdausni, F. 2016. Pengaruh Penggunaan Talas (*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Mutu dan Tingkat Penerimaan Panelis pada Produk Roti, Pastel, Pancake, Cookies, dan Bubur Talas. *Jurnal Litbang Industri*, 6(1): 51-60.
- Heryani, S. dan Silitonga, R.F. 2017. Penggunaan tepung sagu (*Metroxylon sp.*) sebagai bahan baku kukis coklat. *Journal of Agro-Based Industry*, 34(2): 53-57.
- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan*. Banjarbaru: Lambung Mangkurat Press.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 30 Tahun 2013 Tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam, dan Lemak Serta Pesan Kesehatan Untuk Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji*.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*.
- Khoirunnisa, W., Fauziyah, A. dan Nasrullah, N. 2021. Penambahan Tepung Kedelai Pada Roti Tawar Tepung Sorgum dan Pati Garut Bebas Gluten dengan Zat Besi dan Serat Pangan. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 5(1): 72–86.
- Kurniasanti, S.A., Sumarwan, U. dan Kurniawan, B. 2014. Analisis dan model strategi peningkatan daya saing produk edamame beku. *Jurnal Manajemen & Agribisnis*, 11(3): 154-163.
- Kurniawati, E. 2015. Tepung Edamame (Glycine Max (L) Merrill) Sebagai Sumber Serat Pangan Dan Oligosakarida: Karakterisasi Sifat Kimia Dan Fisikokimia Serta Efek Fisiologisnya. *Doctoral dissertation*. Universitas Gadjah Mada.
- Kurniawan, L., Dwi, I. 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*, Vol. XIII(1): 20–28.
- Lestari, S., dan Susilawati, P.N. 2015. Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (Xantoshoma undipes) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*, Vol. 1(4): 941-946.
- Lianawati, H. 2019. Pembuatan Pancake Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Sebagai Makanan Selingan Sumber Antioksidan Dan Serat Bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Prosiding Seminar Nasional INAHCO*, Vol. 1(1): 204-216.
- Nugrahaeni, D. K. 2018. Umur Lebih Dari 45 Tahun Dan Rendahnya Konsumsi

Serat Beresiko Terkena Hipertensi. *INA-Rxiv*, Hal. 1–9.

- Marella, O. L. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Dengan Tepung Edamame Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Flakes. *PhD Thesis*. Politeknik Negeri Jember
- Ora, F. H. 2015. *Buku Ajar Struktur & Komponen Telur*. Yogyakarta: Deepublish.
- Pangaribuan, L. 2017. Efek Samping Kosmetik Dan Penanganannya Bagi Kaum Perempuan. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 15(2): 20-18.
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia. 2011. *Konsesus Pengelolaan Dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Diindonesia*. Jakarta: PB PERKENI
- Puspitasari, M. D. 2022. Produksi Dan Pemasaran Onde-Onde Ketawa Edamame (Mewa). *Skripsi*. Politeknik Negeri Jember.
- Rahmawati, A. 2022. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Cookies Lidah Kucing Dengan Subtitusi Tepung Edamame (Glycin Max (L) Merrill) Dan Penambahan Bubuk Matcha. *Doctoral dissertation*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Riyanto, C. 2014. Kualitas Mi Basah dengan Kombinasi Edamame (Glycine max (L.) Merrill) dan Bekatul Beras Merah. *Jurnal Teknobiologi*, Vol. 1(1): 1-22.
- Rizki, E. N. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Edamame Pada Tepung Mocaf Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Minuman Flakes Susu Sereal. *Angewandte Chemie International Edition*, 4(1): 1–23.
- Sadolona, E., dan Agustin, R. 2021 Pengaruh Penambahan Minyak Buah Merah Terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Ayam. *Jurnal Agrosainta*, 5(2): 77-84.
- Santoso, I.A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 23(75): 35.
- Setiawati, E., Ningsi, W. dan Khalim, A. 2021. Pengembangan Kawasan Pertanian Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Pada Era New Normal Di Desa Randobawailir Kabupaten Kuningan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(6): 1821-1832.

- Shafitri, N., Puspareni, L., dan Nasrulloh, N. 2021. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Minuman Kedelai. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(1): 107-119.
- Soleha, M. A., Maligan, J. M. dan Yunianta, Y. 2018. Pengaruh Penambahan Enzim Papain Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Susu Kedelai (Kajian Jenis Kedelai Dan Konsentrasi Enzim Papain). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3): 18-29.
- Sudarmadji, S. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Suhaila. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis* sp.) dan Proporsi Jenis Lemak terhadap Hasil Jadi Sus Kering . *Jurnal Tata Boga*, 8(3): 482 - 489
- Syarifah, Wilda Yustisia. 2016. Pemanfaatan Edamame (*Glycine max*) dan Labu Kuning (*Curcubita moschata*) pada Pembuatan Kue Kering Sumber Beta Karoten untuk Anak Balita. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Tala, Zaimah Z., 2009. Manfaat Serat Bagi Kesehatan. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: *studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 66-73.
- United State Departement of Agriculture. 2007. Commercial Item Description. Griddle Breads, Shelf Stable and Heat and Serve, Frozen (Waffles, Pancakes, French Toast, Belgian Waffles). The U.S. *Department of Agriculture (USDA)*, 235- 245.
- United State Department of Agriculture. 2013. Agricultural Research Service, Nutrient Data Laboratory. *USDA National Nutrient Database for Standard Reference, release 26*.
- Utomo, P.A. 2015. Eksperimen Pembuatan Pancake Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Sari Bit. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang
- Yuwono, S. dan Waziroh, E. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu Dan Olahannya Di Industry*. Malang: Universitas Brawijaya Press