

## DAFTAR PUSTAKA

- Afianti, F. dan V. Indrawati. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dan Air Terhadap Sifat Organoleptik *Crackers*. *Ejournal boga* 4:46-55
- Arief, I. H. D. Z. 2016. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. (Doctoral dissertation) Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Arlini, F. (2022). Skor dan indeks asam amino esensial udang windu, *Penaeus monodon* yang mengonsumsi pellet mengandung multi-enzim dan dipelihara pada kolam terpal resirkulasi plus faecal chamber (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Artama, T. (2001). Pemanfaatan Tepung Ikan Lemuru (*Sardinella Longiceps*) Untuk Meningkatkan Mutu Fisik Dan Nilai Gizi Crackers (Doctoral Dissertation, Institut Pertanian Bogor).
- Aqil, M., & Efendi, R. (2021). *Aplikasi spss dan sas untuk perancangan percobaan: Aplikasi pertanian, aplikasi peternakan, aplikasi kehutanan dan aplikasi mipa*. Absolute Media.
- Ekonomi, P., Kebutuhan, D. A. N., & Di, P. (2017). *Jurnal Sosial Ekonomi Dan Kebijakan Pertanian*. 6.
- Engelen, A. (2018). Analisis kekerasan, kadar air, warna dan sifat sensori pada pembuatan keripik daun kelor. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(1), 10-10.
- Ernani, A. P. (2019). Kajian Substitusi Tepung Onggok Terfermentasi Terhadap Sifat Sensori Crackers.
- Fatima, S. (2020). Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Brownies Kukus Pada Berbagai Formulasi Tepung Ampas Kelapa. *J-PEN Borneo: Jurnal Ilmu Pertanian*, 3(1).
- Fikih, S. Y. (2023). Teknik Pengendalian Hama Terpadu Pada Tanaman Edamame Glycin Max (L.) Merrill Dengan Menggunakan Metode Yellow Trap Dilahan PT. Gading Mas Indonesia Teguh.
- Gusnadi, D., Riza, T., Edwin, B., 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Mouse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12).

- Hartanti, L., & Ashari, A. M. (2023). *Pengenalan Keragaman Pangan Sumber Protein Pada Siswa Sekolah Dasar*. 4(4), 4905–4909.
- Herawati, D. And Wibawa, D. 2011. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. 49 Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan Vol.1, 1(2) Hal. 48–58.
- Israwati, I. (2021). *Subtitusi Tepung Ikan Pogo (Aluterus Monoceros) Terhadap Kandungan Gizi Dan Sifat Organoleptik Crackers* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Kendari).
- Janosik, S. M. (2015). SNI Biskuit. *NASPA Journal*, 42(4), 1.
- Jariyah, Mulyani, Setya, P.P., 2013. Kajian Nutrisi Crackers Tepung Gayam. J. REKAPANGAN, 7(1).
- Kiranawati, T., M., Umami, R., Rahma, S., J., 2021. Pengaruh Lama Fermentasi Adonan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Crackers Subtitusi Tepung Komposit. *Jurnal Agroindustri*, 11(2):133-142
- Lestari, P. A., Yusasrini, N. A., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019). Pengaruh perbandingan terigu dan tepung kacang tunggak terhadap karakteristik crackers. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(4), 457-464.
- Maharani, D. A. (2022). *Pengaruh Penambahan Tepung Edamame (Glycin Max (L) Merrill) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensoris Crackers* (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Marella, O. L. (2021). *Pengaruh Subtitusi Tepung Ubi Jalar kuning Dengan Tepung Edamame Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Flakes* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Meldawati B., R., 2011. Pemanfaatan Bekatul Sebagai Bahan Makanan Berserat Pada Pembuatan Biskuit Crackers. Skripsi: Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara.
- Miles, C. A., Specialist, V. E., Vernon, M., Specialist, E. R., County, C., & Specialist, E. (N.D.). *PNW525 / Page 1*. 1–10.
- Mukarram, R. (2023). Proses Pengolahan Media Tanam Pada Budidaya Tanaman Kedelai Edamame Pt. Mitratani Dua Tujuh Di Desa Lengkong Kecamatan Mumbulsari Kabupaten Jember.
- Nawansih, O., Rangga, A., Nurdjanah, S., Ernani, A.P., 2020. Subtitusi Tepung Onggok Terfermentasi Dalam Pembuatan Crackers. *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)*, 12(1).

- Nur Aini, E. F. (2014). Produksi Satru Edamame (Glycin Max (L) Merriill).
- Oktaviani, P. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Pepaya Bangkok (Carica Papaya) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Crackers* (Doctoral Dissertation, Universitas Jambi).
- Perindustrian, K. (N.D.). *Peneliti Di Balai Besar Industri Agro, Kementerian Perindustrian 1*. 1–16.
- Patrisiya, B., Rosida, D. F., & Wicaksono, L. A. (2023). Study Of The Preference Value Of High-Fiber Crackers. *AJARCDE (Asian Journal Of Applied Research For Community Development And Empowerment)*, 7(3), 177–182. <https://doi.org/10.29165/Ajarcde.V7i3.357>
- Permatasari, M., & Indrawati, V. (2022). Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Crackers Substitusi Tepung Kacang Merah Dengan Penambahan Daun Katuk Untuk Ibu Menyusui. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 6(1), 19–33.
- Rahmani, A., 2015. *Pengelolaan Air Dalam Industri Pangan*. Institut Teknologi Bandung.
- Rahmawati, A. S., & Erina, R. (2020). Rancangan acak lengkap (RAL) dengan uji anova dua jalur. *OPTIKA: Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1), 54–62.
- Restyawati, D.T., 2011. *Biscuit Crackers Dengan Subtitusi Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Alternatif Makanan Kecil Berprotein Tinggi*. Tugas Akhir: Universitas Sebelas Maret.
- Rukua, D. W., Picauly, P., & Mailoa, M. (2022). Formulasi Kenari Untuk Pembuatan Crackers Pisang Tongka Langit. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 41–47. <https://doi.org/10.30598/Jagritekno.2022.11.1.41>
- Sabir, N. C. 2020. Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1):41-54.
- Setiawan, E. C., Puspitasari, D. A., Rakhmani, S. K., Alfani, M. N. R., Imam, A. W. N., & Widyanto, R. M. (2022). Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik Beras Analog Kedelai Edamame Dan Rumpuk Laut. *Indonesian Journal Of Human Nutrition*, 9(1), 1–15. <https://doi.org/10.21776/Ub.Ijhn.2022.009.01.1>

- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Cetakan 25. Bandung: Alfabeta.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992*. Kementerian Perindustrian.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-2011*. Kementerian Perindustrian.
- Syahputri, D. A., & Wardani, A. K. (2015). Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix lacryma jobi-L*) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Cookies Dan Roti Tawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 984- 995.
- Syarief, M. (2023). *Studi Pembuatan Pancake Substitusi Tepung Edamame Sebagai Camilan Sumber Serat (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Jember)*.
- Tanjung, R., A. 2018. *Pengaruh Penambahan Gula Pasir Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Gula Semut Nira Kelapa Sawit (Elaeis Guneensis, Jacq.)*. Skripsi: Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Utomo, J. S. (2022). *Kedelai Sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon Kedelai Sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon*. August. <https://doi.org/10.21082/Bulpa.V16n2.2018.P84-93>
- Viera Valencia, L. F., & Garcia Giraldo, D. (2019). *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 2(L).
- Wijaya, H., & Aprianita, N. (2010). *Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992*. *Prosiding PPI Standarisasi*, 1-16.