

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, D. (2013). Kajian Karakteristik *Snack bar* Berbahan Baku Tepung Ganyong dan Tepung Kedelai. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri, Universitas Padjajaran.
- Andayani , S.R, Martiningsih N.W, Martini N.D. (2022). Diversifikasi Produk Olahan Anggur Bali Melalui Pelatihan Pembuatan Kismis dan Selai di Desa Banjar, Jurusan Biologi dan Perikanan FMIPA UNDIKSHA.
- Anni Faridah. (2008). Patiseri Jilid 1 untuk SMK : Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Astuti, N., Handajani, S., & Romadhoni, I. F. (2021). Pengaruh Proporsi Puree Edamame (Glycin Max (L) Merrill) Dan Terigu Terhadap Sifat Organoleptik. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 138–146.
- Avianty, S., & Ayustaningwarno, F. (2016). Indeks glikemik *snack bar* ubi jalar kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes melitus tipe 2. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3).
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1992). SNI 01-2891-1992.
- Badan Standardisasi Nasional. (1996). SNI 01-4216-1996 tentang Makanan Formula sebagai Makanan Diet Kontrol Berat Badan, BSI, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2002). *Margarin*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*.
- Cahyadi, W. (2009). Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta : Bumi Aksara.
- Cornelia, M., & Lianto, I. S (2020) Utilization of Edamame Bean Flour (Glycine Max L. Merr) in Making of High Protein and Low Sugar Cookies. 194 (FANRes 2019), 205-209.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan. (2013). Kandungan Gizi Tepung Terigu. Jakarta: LIPI.
- Faradilla, F. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Edamame (Glycin max (L) Merr) Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Mie Basah (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember)
- Febi Anindya Kirana. (2018). Fungsi Telur dalam Pembuatan Kue. Jakarta.

- Febriana, Y., Abdi, R., Ayu, N., Pamungkas, P., & Rochmah, A. N. (2025). *Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Pada Inovasi Cookies Penambahan Tepung Talas (Colocasian Esculenta) Dan Tepung Edamame (Glycine Max) [Physicochemical And Organoleptic Characteristics On Cookies Innovation With The Addition Of Taro Flour (Colocasia Esculenta) And Edamame Flour (Glycine Max)] Pendahuluan*. 5(1), 63–74.
- Ferawati. (2009). *Formulasi Dan Pembuatan Banana Bars Berbahan Dasar Tepung Kedelai, Terigu, Singkong, Dan Pisang Sebagai Alternatif Pangan Darurat (Skripsi)*. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Figoni, Paula. (2008). *How Baking Works Second Edition*. John Willey and Sons Inc. United States of America
- Harmayani, E., Murdiati, A., Griyaningsih, G. (2012). Karakterisasi Pati Ganyong (*Canna edulis*) dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pembuatan Cookies dan Cendol. *Jurnal Agritech* 31(4):297-304.
- Indrawan, I., Seveline, & Ningrum, R. I. K. (2018). Pembuatan *Snack bar* Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Respati*, 9(2), 1–10.
- Koswara, S. (2009). *Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek)*.
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. (2009). *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Kurniawan, L. K., Ishartani, D., & Siswanti, S. (2020). Tingkat Penerimaan Panelis Serta Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia *Snack bar* Tepung Edamame (Glycine Max (L.) Merrill) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata) Dengan Penambahan Flakes Talas (Colocasia Esculenta). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 20. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i1.36096>
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi Cmc). *J. Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 67–78. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/23>
- Latif, M. F., Elfarisna, & Sudirman. (2019). Efektifitas Pengurangan Pupuk Npk Dengan Pemberian Pupuk Hayati Provibio Terhadap Budidaya Tanaman Kedelai Edamame. *Jurnal Agrosains Dan Teknologi*, 2(2), 1–8.
- Lawless, H.T., and Heyman, H., (1998). *Sensory Evaluation of Food*. Chapman & Hall. New York
- Marella, O. L. (2021). pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Dengan Tepung Edamame Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Flakes. *Pengaruh*

Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Dengan Tepung Edamame Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Flakes, 75(17), 1–56.

Meilita, Q. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan dan Perbandingan Tepung Kacang Merah Dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik Cookies (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas)

Midayanto, D., and Yuwono, S. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267

Ni Wayan Ratna Dewi, Siti Hamidah, B. L. (2019). Susu Edamame Jelly Kelor Sebagai Alternatif Minuman Untuk Perbaikan Gizi Anak. Dewi, Nwrd, Hamidah, S., & Lastariwati, B. (2019). *Susu Edamame Jelly Kelor Sebagai Alternatif Minuman Untuk Perbaikan Gizi Anak. Hej (Jurnal Ekonomi Rumah Tangga)*, 3(2), 49–53., 3(2), 49–53.

Nurchayani, F. (2018). Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorgum Bicolor* L. Moench) Dengan Tepung Umbi Ganyong (*Canna Edulis*) Dan Konsentrasi Gliserol Monostearate Terhadap Mutu Cookies Non Gluten Fortifikasi (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas).

PT Amerta Indah Otsuka. (2014). Produk Soyjoy, Otsuka. Jakarta

Pratama, S., H., Fitriyono, A. (2015). Kandungan Gizi, Kesukaan, dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai. *Journal of Nutrition College*, 4(3).

Pratiwi, I. Sulchan, M., Nurhartadi, E., & Wibowo, S. (2019). Utilization of Edamame Bean Flour (*Glycine max* (L.) Merrill) in Making High Protein and Low Sugar Cookies. *Proceedings of the 1st International Conference on Food and Agriculture (FANRes 2019)*. Atlantis Press

Rachmawati. A. (2017). *Formulasi Snack bar Tinggi Serat Pangan Dengan Kombinasi Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kacang Hijau (Skripsi)*. Jakarta. (ID) : Universitas Trilogi.

Rukmana, R. (2011). *Edamame: Kedelai Jepang yang Menguntungkan*. Yogyakarta: Kanisius.

Sabir, N. C. (2020). Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 6 (1):41-54.

Saputro C, Larasati D, S. E. (2019). *Evaluasi Berbagai Metode Pembekuan Edamame (Glycine Max (L.) Merr.) Terhadap Kadar Lemak, Kekerasan Dan*

Organoleptik. L, 1–8.

Sekarini, G.A. (2011). Kajian Penambahan Gula dan Suhu Penyajian Terhadap Kadar Total Fenol, Kadar Tannin (Katekin) dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman The Hijau (*Camellia Sinesis L.*)

Setyaningsih, D., A. A., & Sari., Dan M. P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.*

Silvia Oktavia Nur Yudiastuti¹, R. W. Dan A. M. H. (2021). *Analisis Nilai Tambah Peningkatan Kualitas Edamame Siap Saji Dengan Teknik Pengeringan Food Dehydrator Berputar*. 2(3), 443–454.

Tanjung, R., A. (2018). Pengaruh Penambahan Gula Pasir dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Gula Semut Nira Kelapa Sawit (*Elaeis Gueneesis*, Jacq.). Skripsi: Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.

USDA Food Composition Database Standard References (2015), Nutrition Values of Snacks, Nutri-Grain Fruit and Nut Bar, US Departement of Agriculture, Switzerland.

Yeni, R. (2023) Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Tepung Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Pangan Fungsional Pencegahan Penyakit Hipertensi. Universitas Andalas.

Yordanio, J. (2015) Statistical Process Control (SPC) Pada Pt Mitratani Dua Tujuh Quality Control Analysis of Frozen Edamame Using Statistical Process Control (Spc) in Pt Mitratani Dua Tujuh.

Widiantara, T., Dede, Z., A., Eska, Y. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2).

Wijaya, E. N. (2010). Pemanfaatan Tepung Jewawut (*Pennisetum glaucum*) dan Tepung Ampas Tahu dalam Formulasi *Snack bar*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Boogor, Bogor

Winarno, F. G. (1992). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Winarno, F. G. (2008). Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama