

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, V. (2019). Pengaruh Lama Pembekuan Terhadap Kualitas Sensoris dan Kimiawi Pada Edamame Dengan Penggorengan Vakum. *Laporan Akhir*, 11(1).
- Borneoputri, A. S. (2019). Karakterisasi Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium* L. Schott) dan Edamame (*Glycine max* L. Merrill).
- Canti, M., Siswanto, M., & Lestari, D. (2022). Evaluasi Kualitas Mi Kering dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) sebagai Substitusi Sebagian Tepung Terigu. *AgriTECH*, 42(1), 39.
- Cicilia, S. (2021). Sifat Fisik Dan Daya Terima Cookies Dari Tepung Biji Nangka Dimodifikasi. *Jurnal Prosiding Saintek*, 3, 9–10.
- Effendi, Z., Elektrika, F., Surawan, D., Yosi, D., Jurusan, S., Pertanian, T., Pertanian, F., Bengkulu, U., & Supratman, J. W. R. (2016). Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang Dan Tapioka Physical Properties of Wet Noodle Based on Potato and Tapioca Composite Flour. *Jurnal Agroindustri*, 6(2), 57–64.
- Faradilla, F. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Edamame (*Glycin max*(L) Merr) Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Mie Basah. *Tugas Akhir*, 1–109.
- Farely, M. A. (2019). *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering Subsitusi Ikan Tenggiri (Scomberomorus commersonii) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda*.
- Gumelar, H. A. (2019). Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung Mocaf UPTD. Technopark Grobogan Jawa Tengah. *Skripsi*, 11(1), 1–14.
- Irfan Ibrahim, M., & Fizriani, A. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mi Kering dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Daun Singkong (*Manihot Utilissima*). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 1(1), 45–55.
- Iru, W. O. S., Harimu, L., & Haeruddin. (2022). Analisis kandungan gizi mie dari campuran tepung umbi kano (*Dioscorea alata* L.) dan tepung rumput laut (*Eucheuma spinosum*) asal wakatobi. *Sains: Jurnal Ilmu Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 11(1), 11–20.
- Juliana, M. (2022). Pengaruh Penambahan Sari Bayam Merah Terhadap Karakteristik Mie Kering Campuran Tepung Terigu dan Tepung Mocaf. *Skripsi*, 1–2.

- Kartika, D. P., Dewa, Gede, P., & Komang, A. N. (2019). Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L .) Terhadap Karakteristik Yogurt Edamame(*Glycine max* L .). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(4), 378–389.
- Kurniawan, A., Estiasih, T., & Nugrahini, N. (2015). Mie Dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.): Kajian Pustaka Noodles from arrowroot (*Maranta arundinacea* L.): Kajian Pustaka [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 847–854.
- Marella, O. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Dengan Tepung Edamame Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Flakes. *Tugas Akhir*.
- Melianti, S., Ulfah, T., Adiputra, R., Quddus, A. A., Fizriani, A., & Hariadi, H. (2021). Mie kering dengan substitusi tepung telur ayam ras (*Gallus gallus domesticus*). *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 3(02), 87–96.
- Merina Iing Trisnawati, & Fithri Choirun Nisa. (2015). Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Karagenan terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf Effect of Addition Moringa Protein Concentrate and Carrageenan for Quality Properties of Dried Noodle Substituted By Mocaf. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 237–247.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Khafidurahman, A. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1), 29–42.
- Puspitasari, S. A., & Indradewa, D. (2023). Metode Standardisasi Warna Krisan (*Chrysanthemum*). *Vegetalika*, 12(3), 272.
- Putra, C. S. (2020). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Mie Kering Edamame (*Glycine max* (L) Merrill). *Tugas Akhir*, 1–37.
- Rachma Sari, A., & Siqhny, Z. D. (2022). Profil Tekstur, Daya Rehidrasi, Cooking Loss Mie Kering Substitusi Pasta Labu Kuning Dan Pewarna Alami. *Jurnal Agritechno*, 15(02), 92–102.
- Ritonga, P. S. (2011). “Air” Sebagai Sarana Peningkatan Imtaq (Integrasi Kimia Dan Agama). *Jurnal Sosial Budaya*, 8(02), 267–276.
- Robitotuzzakiyah, R. W. (2018). Kajian Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Tepung Limbah Tempe. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 9(2), 96–104.
- Satrio Wicaksono, D., Putri, P. I. A., Nisrina Hastri, A., Noviantikasari, D., Muflihati, I., Suhendriani, S., Nurdyansyah, F., Muliani Dwi Ujianti, R., & Umiyati, R. (2022). Perbandingan Sifat Mie Instan, Mie Kering, dan Mie Basah yang Disubstitusi dengan Tepung Tulang Ayam. *Journal of Food and Culinary*, 5(2), 76–89.

- Setyani, Z. C., Widyaningsih, T. D., & Ali, D. Y. (2023). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Susu Bubuk Edamame. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(2).
- Sucianti, G. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Dari Mie Basah. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 2(1), 10–20.
- Sukanto, S., Azizah, R., Suprihana, S., & Karim, F. (2019). Produksi Mie Protein Tinggi dari Terigu yang Difortifikasi Tepung Komposit dan Protein Kacang Hijau. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal “Smart Farming Yang Berwawasan Lingkungan Untuk Kesejahteraan Petani,” September*, 487–495.
- Syarifuddin, D. P. I., Dini, I., & Auliah, A. (2021). Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap Mutu (Daya Patah dan Organoleptik) Mie Kering. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 22(1), 23.
- Tarwendah, I. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Wibowo, N. I., & Akbar, A. A. (2023). Analisis Kandungan Protein dan Daya Terima Putri Salju Substitusi Tepung Edamame (*Glycine max* (L) Merrill). *Jurnal Kesehatan*, 6(4), 430–442.
- Yasmina. (2022). *Perbandingan Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor L. Moench) dengan Tepung Edamame (Glycin Max (L) Merill) dan Konsentrasi Tepung Porang (Armorphophalus Muelleri) terhadap Karakteristik Mie Basah Bebas Gluten. L*, 1–34.
- Yuliani, H., Rasyid, M. I., Triandita, N., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Terigu Pada Berbagai Tingkat Penambahan Pure Bonggol Pisang. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 8.