

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., & Sipahutar, Y. . (2022). Proses Pengolahan Mie Kering Rumput Laut *Gracilaria* sp. di CV KG Makassar. *Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan*, 9, 49–58.
- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., & Sitasari, A. (2016). Formulasi Dan Karakterisasi Mi Bebas Gluten Tinggi Protein Berbahan Pati Sagu Yang Disubstitusi Tepung Kacang-Kacangan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 11(3), 183–190. <https://doi.org/10.25182/jgp.2016.11.3.183-190>
- Arwiyah, A., Zainuri, M., & Efendy, M. (2015). Studi kandungan NaCl di dalam air baku dan garam yang dihasilkan serta produktivitas lahan garam menggunakan media meja garam yang berbeda. *Urnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 8(1)(1), 1–9. <http://journal.trunojoyo.ac.id/jurnalkelautan>
- Barus, W. B. J. (2019). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kualitas Mie Tiaw kering. *Agriland: Jurnal Ilmu Pertanian*, 7(2), 0–3. <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/agriland/article/view/2005>
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik Warna L* A* B* Dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*, 6(1), 30–37. <https://doi.org/10.37090/jwputb.v6i1.533>
- Faradilla, F. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Edamame (Glycin Max(L) Merr) Terhadap Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Mie Basah. *Tugas Akhir*, 1–109.
- Fitriyana, R. (2024). Karakteristik fisik dan sensoris meses berbahan dasar mocaf dan tepung daun kelor. *Tugas Akhir*, 1–23
- Juliana, M. (2022). Pengaruh Penambahan Sari Bayam Merah Terhadap Karakteristik Mie Kering Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Mocaf. *Skripsi*, 1–2.
- 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>
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Maghfiroh, D. R. (2022). Analisis Sensoris Mie Kering Dengan Substitusi Tepung

Ikan Lemuru Sebagai Sumber Protein. *Laporan Akhir*, 7.

Mahadi, Li. (2024). Karakteristik Fisik Dan Sensoris Cookies Tepung Beras Black Madras Dan Tepung Mocaf. *Tugas Akhir*, 1–23.

Millah, S., & Anjani, G. (2017). Substitusi tepung kedelai hitam pada mie basah untuk penderita hiperkolesterolemia. *Journal of Nutrition College*, 6(2), 156. <https://doi.org/10.14710/jnc.v6i2.16904>

Nurhuda, H., Yuliyanti, D., & Pramitasari, R. D. (2018). Pengaruh substitusi tepung kedelai edamame terhadap mutu mie basah dan mie kering. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 13–20.

Opsa Lena, Nur Purwandhani, S., Masrukan, & Darmawan, E. (2022). Pembuatan Mi Kering Dengan Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays*). *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(2), 36–45. <https://doi.org/10.37631/agrotech.v4i2.1101>

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.

Putra, candra septian. (2020). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Mie Kering Edamame (*Glycine Max (L) Merrill*). *Tugas Akhir*, 1–23.

Putra, R. T., Al-Barrii, A. N., & Hintono, A. (2024). The Influence of Salt Addition on Off-Flavors in Edamame Milk (*Glycine max L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 18–21. www.ejournal-sl.undip.ac.id/index.php/tekpangan.

Rafik Fauzi, A. (2022). *Produksi dan pemasaran mie korean spicy dengan substitusi tepung tapioka laporan tugas akhir proyek usaha mandiri (pum)*.

Rauf, F. R., & Rivai, A. A. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan pada Food dehydrator terhadap Karakteristik Psikokimia dan Mutu Hedonik Asam Mangga Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(2), 273–289. <https://journal.unm.ac.id/index.php/ptp/article/view/667>

Safriani, N., Moulana, R., & Ferizal, F. (2013). Pemanfaatan Pasta Sukun (*Artocarpus altilis*) pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(2), 17–24. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v5i2.1004>

Setiyarini, I., Nuraini, V., & Karyantina, M. (2024). Physicochemical Analysis of Substitution Sus Cake Wheat Flour with Mocaf in a Variation of Peanut Flour: Analisis Fisikokimia Kue Sus Substitusi Tepung Terigu *Agrobiotek*, 1(1), 42–50. <https://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/Agro/article/view/9824>

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). <https://doi.org/10.33005/jtp.v16i2.3472>

- Siregar, M., Arvianti, M. D., & Sofyaningsih, M. (2023). The potency of edamame (Glycin max (L) Merrill) as high dietary fiber instant pudding. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 8(2), 93–107. <https://doi.org/10.22236/argipa.v8i2.12844>
- Suhaima, N. R. (2018). Karakteristik Fisika, Kimia Dan Organoleptik Patty Burger Ikan Patin (Pangasius Pangasius) Dengan Substitusi Kentang (Solanum Tuberosum). 1–23.
- Suprpto, A., Oktasari, W., & Firmansyah, A. R. (2023). Pertumbuhan dan hasil tanaman Edamame (Glycine max (L.) Merr.) akibat macam media tanam dan pemberian Cendawan Mikoriza Arbuskular (CMA). *VIGOR: Jurnal Ilmu Pertanian Tropika Dan Subtropika*, 8(1), 1–6.
- Tarwendah, I. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Wahyudi, M. R. (2018). Karateristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Pempek Lenjer Berbahan Ikan Dan Tawar. *Laporan Akhir* 1–23.
- 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.
- Yeni Atika Ahmawati, Bahriyatul Ma'rifah, A. M. (2023). Laporan Penelitian. Formulasi Mie Kering Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun Kelor sebagai Makanan Alternatif Tinggi Zat Besi dan Kalsium untuk Remaja Gizi Kurang. 5(1), 74–91. <https://doi.org/10.24853/mjnf.5.1.74-91>