

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Q., Sulaeman, A., & Sinaga, T. (2020). Pengembangan Bee Pollen Snack Bar Untuk Anak Usia Sekolah. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(1), 50–59. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.1.50>
- Ariyantini, M. D., Fauzi, M., & Jayus. (2017). Inaktivasi Enzim Protease pada Puree Edamame (Glycine max)... *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 11 No. 02 (2017). *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 164. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/download/6525/4744/>
- 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.
- Bakri, A., Suryaningsih, W., Hariono, B., & Hartatik, S. (2018). Perbaikan Kualitas dan Dekontaminasi Mikroba Kedelai Edamame Dengan Teknik Ozonated Water. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 18(1). <https://doi.org/10.25047/jii.v18i1.919>
- Cahyanti, M., Ridwan, M., & Septian, D. (2022). IMPLEMENTASI COLOR DETECTION MENGGUNAKAN ALGORITMA. 26(1), 121–130. <https://doi.org/10.46984/sebatik.v26i1.1631>
- Durotul Jauhariah, F. A. (2021). Online di : <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>. *Journal of Nutrition College*, 3(1), 90–97.
- Eko Rifkowsaty, E., SP., I., Pratomo Sibuea, B., Sariyanti, D., & Antika Sari, S. (2021). Analisis Mutu Margarin Dengan Perbandingan Bahan Baku Minyak Goreng Kelapa : Minyak Goreng Sawit. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 1(2), 86–92. <https://doi.org/10.58466/lipida.v1i2.1371>
- 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>
- Falah, M. S., Priyono, S., & Fadly, D. (2022). Formulasi Snack Bar Tepung Beras Merah (Oryza nivara) dan Edamame (Glycine max (L)merrill): Karakteristik Fisikokimia dan Sensori. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 25. <https://doi.org/10.26418/jft.v5i1.57341>
- Fatma, I. I., Haryanti, S., Widodo, S., & Suedy, A. (2017). Uji Kualitas Madu Pada Wilayah Budidaya Lebah Madu di Kabupaten Pati. *Jurnal Biologi*, 6(2), 58–65.

- 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 (. 5(1), 63–74.*
- Ghassani, N., & Suyono, S. (2021). Pengaruh Bauran Pemasaran Terhadap Keputusan Pembelian Kacang Edamame Oleh Konsumen Rumah Tangga Pada Pasar Swalayan. *Forum Agribisnis*, 11(2), 167–181. <https://doi.org/10.29244/fagb.11.2.167-181>
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 71–76. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6684>
- 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>
- Lasaji, H., Assa, J. R., & Taroreh, M. I. R. (2023). Kandungan Protein, Kekerasan Dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (Arenga microcarpa) Dan Kacang Hijau (Vigna radiata). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal*, 14(1), 57–71. <https://doi.org/10.35791/jteta.v14i1.51040>
- Linangsari, T., Sandri, D., Lestari, E., & Noorhidayah. (2022). Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca forma typica) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 213–221. <https://doi.org/10.30997/jah.v8i2.6560>
- Purwati, D., Djaelani, M. A., & Yuniwati, E. Y. W. (2015). Indeks Kuning Telur (IKT), Haugh Unit (HU) dan Bobot Telur pada Berbagai Itik Lokal di Jawa Tengah. *Jurnal Biologi*, 4(2), 1–9.
- Puspitasari, D., Rejeki, F. S., Wedowati, E. R., Koesriwulandari, & Kadir, A. (2020). Kualitas Biskuit Mp-Asi Dari Tepung Komposit Kimpul-Kacang Tunggak Dan Tepung Sagu Selama Penyimpanan. *Journal of Research and Technology*, 6(1), 70–80. <https://doi.org/10.55732/jrt.v6i1.142>

- Rafi Umar Raihan, & Feda Anisah Makkiyah. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(1), 54–60. <https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v8i1.3243>
- Rahardjo, M., Nugroho, K. P. A., & Saibele, G. (2021). Analisis fisik serta sensori kue kering dengan campuran tepung mocaf, oats, dan bekatul. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 166–173. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i2.2357>
- Setyawati, D., Rosida, D. F., & Wicaksono, L. A. (2024). Karakteristik Cookies Tepung Umbi Lokal dan Tepung Jewawut dengan Penambahan Kuning Telur. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 8(3), 1336–1342. <https://doi.org/10.33379/gtech.v8i3.4301>
- 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>
- Tjahyani, R. W. T., Herlina, N., & Suminarti, N. E. (2015). RESPON PERTUMBUHAN DAN HASIL TANAMAN KEDELAI EDAMAME (Glycine max (L.) Merr.) PADA BERBAGAI MACAM DAN WAKTU APLIKASI PESTISIDA. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(6), 511–517.
- Tutik, Eka, F., & Falla, T. (2022). Pemanis Dan Pewarna Pada Makanan Jajanan. *Pengabdian Farmasi Malahayati*, 5(2), 94–102. <https://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/pengabdianfarmasi/article/view/7853>
- Widiantara, T. (2018). Pengaruh Perbandingan Gula Merah Dengan Sukrosa Dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar Dengan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Jenang. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 1. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i1.803>
- Yudistuti, S. O. N., & Wijaya, Rizza, Handayani, A. M. (2021). Analisis Nilai Tambah Peningkatan Kualitas Edamame Siap Saji dengan Teknik Pengeringan Food Dehydrator Berputar. *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*, 2(3), 443–454. <https://doi.org/10.36418/jist.v2i3.112>