

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2017. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimia, Sifat Fisik, Dan Organoleptik Minuman Instan Kulit Buah Nanas (*Ananas Comosus*). Artikel Ilmiah. Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri. Universitas Mataram. 5(1): 216-220.
- Adiko , Sitti, Musrowati dan Lisna. 2023. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Sifat fisik, kimia Dan Organoleptik Pada Tiliaya Instan. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*. 5(2) : 206-216.
- Amelia, D. Sakinah A. Yoyanda B. Jihan A dan Annastasya A. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Minuman Instan Buah Nangka (*Artocarpus Integra*), 2(2) : 131-140.
- Amini, K. Eko, S dan Slamet S. 2023. Karakteristik Fisikokimia Flavor Bubuk Kepala Udang Vanamei (*Litopenaeus Vannamei*) Dengan Perbedaan Konsentrasi Maltodekstrin Pada Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5 (2) : 99- 110.
- Anastasia, S dkk., 2022. Pengaruh Variasi Gula Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Kombinasi Rimpang Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Temu Putih (*Curcuma zedoaria* Rosc.). *Journal Syifa Sciences and Clinical Research (JSSCR)*. 4(2):253-262. S
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Analytical Chemists. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Benjamin Franklin Station. Washinton, D. C.
- Astari K., Yuniarti, A., Sofyan E. T., dan Setiawan M. R. 2016. Pengaruh Kombinasi Pupuk N, P, K Dan Vermikompos Terhadap Kandungan COrganik, N Total, C/N Dan Hasil Kedelai (*Glycine Max* (L.) Merrill) Kultivar Edamame Pada Inceptisols Jatinangor. *Jurnal Agroekotek*, 8(2): 95-103.
- Badan Standar Nasioanl. 1992. SNI 01-28 91-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standar Nasioanl. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional..

- Badan Standardisasi Nasional. 2010. Maltodekstrin (SNI 7599-2010). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. SNI 01-4320-2004: Syarat Mutu Minuman Serbuk . Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01 2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik Atau Sensori. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta..
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Air Mineral. SNI No. 3553:2015. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- BSN, Badan Standar Nasional. 2010. Gula kristal. SNI 3140.3-2010. BSN, Jakarta
- Cahyadi, W. 2017. Kedelai Khasiat dan Teknologi. Jakarta: penerbit PT. Bumi Aksara.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Dedin FR, Dedi Ferdiaz, Anton A. Nuri A., 2020. Isolasi dan karakterisasi melanoidin kecap manis dan peranannya sebagai antioksidan. Jurnal Teknol dan Industri Pangan, 17(3) : 204-213.
- Dehli A., dan W. Hersoelistyorini. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik The Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. J. Pangan dan Gizi. 2013; 4(7): 1-7.
- Deviana Christianty, Sola Fide Gavra, & Zuhrina Masyithah. (2015). Kristalisasi Likopen dari Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum*) Menggunakan Antisolvent. Jurnal Teknik Kimia USU, 4(4), 39–45.
- Dewatisari, W. F., Rumiyantri, L., & Rakhmawati, I. (2018). Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun *Sansevieria* sp. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan, 17(3), 197.
- Estiasih, T., Harijono, Elok, W., Kiki, F., dan Sri, B.H. 2016. Kimia dan Fisik Pangan. Bumi Aksara. Jakarta
- Fajarwati, Dede Sitta. 2017. Pengaruh Kombinasi Sukrosa Dan Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Susu Kedelai Kental Manis. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5(3) :72-82.
- Febriyandini, Olivia. 2012. Pengaruh Perlakuan Siklus Pemanasan- Pendinginan (Autoclaving-Cooling Cycling) Terhadap Mutu Tepung Mangrove Api-api (*Avicennia marina*). Skripsi.

- Furayda, Nadya dan Amalya N. 2023. Karakteristik fisik, kimia Minuman Serbuk Dengan Variasi Bonggol Nanas (*Ananas Comosus* Merr) Dan Maltodekstrin. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, (10)1, 18-24.
- Gabriela, Michella C , Rawung, Dekie, Ludong, M. 2020. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Minuman Serbuk Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) dan Buah Pala (*Myristica fragrans* H.). *Journal Universitas Unsrat*, 1–8.
- Harwadi L, Asmawati dan Yeni S 2017. Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Beberapa Komponen Mutu Minuman Serbuk Kecipir (*Psophocarpus tetragolobus*). Skripsi.
- Haryanto, Bambang, SP. M.Si 2017. Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Bubuk Daun Sirsak (*Annona Muricata* L.) Dengan Metode Kristalisasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14(3)..
- Ichwan, B., M. Ridwan, E. Eliyanti, I. Irianto, dan C. Pebria. 2021. Respons kedelai edamame terhadap berbagai jarak tanam dan dosis pupuk kotoran ayam. *Jurnal Media Pertanian*, 6(2), 98-103.
- Khan AA, Ali SW, Rehman K, Manzoor S, Ayub SR IM. . Influence of sugar concentration on physicochemical properties and sensory attributes of sapodila jam. *PeerJPre*. 2016;1(4):1–10
- Mahdi, C., Sari, D., & Damanik, D. (2021). Proses kristalisasi dalam produksi pangan dan pengaruhnya terhadap mutu produk. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(2), 145–152.
- Mardawati, E., Maharani, N., Wira, D. W., Harahap, B. M., Yuliana, T., & Sukarminah, E. (2020). Xylitol Production from Oil Palm Empty Fruit Bunches (OPEFB) Via Simultaneous Enzymatic Hydrolysis and Fermentation Process. *Journal of Industrial and Information Technology in Agriculture*, 2(1), 29–36.
- Marella, O., L., 2021. Pengaruh Subtitusi Tepung Ubi Jalar Kuning dengan Tepung Edamame terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Flakes. Laporan Akhir: Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember
- Mawaddah, D. N. 2020. Penjernihan Maltodekstrin Sagu (*Metroxylon* sp.) Dengan Teknik Adsorpsi dan Filtrasi Menggunakan Arang Aktif Dan Zeolit. In Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Mayasari, Eva. Tri R dan Jessi M., 2020. Pengaruh Formulasi Maltodekstrin Dan Tween 80 Pada Karakteristik fisik, kimia Bumbu Herbal Instan. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 5(2) : 2443-3446.

- Muchtadi, T. R. & Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Mursalin, Nizori, A., & Rahmayani, I. (2019). Sifat Fisiko-kimia Kopi Seduh Liberika Tungkal Jambi yang Diproduksi dengan Metode Kokristalisasi. *Jurnal Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 3(1), 71–77.
- Naibaho, L.T., Ismed, S. dan Sentosa, G. 2015. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Dekstrin terhadap Mutu Minuman Bit Merah. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Nasrullah, Husain, H., Syahrir, M. 2020. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrizus*) dan Aplikasi Pada Bahan Pangan. *Jurnal Chemical*, Vol. 21(2): 150 – 162.
- Oktaviana, D. 2012. Kombinasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi* Linn.). Universitas Atmajaya Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia.
- Ozcelik M dan Ulrich Kulozik. 2023. The Role of Maltodextrin Concentration in Maintaining Storage Stability of Dried Fruit Foams Texturized Using Plant Protein–Polysaccharide Blends. *Food*, 12(8).
- Pambudi, S., 2018. Budidaya dan Khasiat Kedelai Edamame Camilan Sehat dan Lezat Multi Manfaat. Pustaka Baru. Yogyakarta.
- Paramita, I., Mulyani, S., dan Hartati, A. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 3(2): 56-58..
- Raharjo. 2009. Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Rumata, S., Rachel B & Priscillia P. Karakteristik fisik, kimia dan Organoleptik Minuman Pala (*Myristica fragrans* Houtt.) dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 75-80.
- Sari, A.L & Elly, K. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Sifat Mutu Minuman Flakes Berbasis Tepung Ubi Jalar Kuning. *JOFE : Journal of Food Engineering*. 2(2):88-102.
- Sciarappa, W.J., 2004, Edamame: The Vegetable Soybean, Rutgers Cooperative Research and Extension, New Jersey

- Setiyoningrum, P. 2011. Pembuatan Coro Instan Minuman Khas Pati Jawa Tengah. Institut Pertanian Bogor (IPB).
- Subagjo, A. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Sudiarti, Diah. 2017. "The Effectiveness Of Biofertilizer On Plantgrowth Soybean "Edamame" (Glycin max) ." Jurnal SainHealth 97-106.
- Sukardi, M. H. Pulungan dan K. Kurniawan. 2020. Production Planning Of The t Tea with Papermint Flavor For Home Industry Scale. Jurnal Teknologi Pertanian. 10(2) : 106-114.
- United State Department of Agriculture (USDA). 2018. Edamame, Frozen.
- Wahyuni, D dan Sulystaningsih 2022. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Budidaya Tanaman Edamame Dan Kaktus Di Pusat Pertanian Terintegrasi "Satnite". 5(2), 780-790.
- Wahyuni, D, E, M, S dan Sulystyaningsih, N, D. 2022. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Budidaya Tanaman Edamame Dan Kaktus Di Pusat Pertanian Terintegrasi "SATNITE". JCES (Journal of Character Education Society). 5(3): 780-790.
- Yuliaty, S. T., dan Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Daun Mengkudu (Morinda citrifolia L). Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3 (1), 41-52.