

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi YFR, Pamungkas NAP, Rochmah AN, Suleman DP, & Widyastuti R. (2025). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik pada Inovasi Cookies Penambahan Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dan Tepung Edamame (*Glycine max*). *Journal of Food and Agricultural Product*, 5(1), 63–74. <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap>
- Afkar, M., Nisah, K., & Sa'diah, H. (2020). Analisis kadar protein pada tepung jagung, tepung ubi kayu, dan tepung labu kuning dengan metode Kjeldahl. *Amina Ar-Raniry Chemical Journal*, 1(3), 108–113.
- Agustina, N., & Rosyidi, D. (2013). Evaluasi Sifat Putih Telur Ayam Pasteurisasi Ditinjau Dari Ph, Kadar Air, Sifat Emulsi Dan Daya Kembang Angel Cake. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 23(2), 6–13. <http://jiip.ub.ac.id/>
- Akhir, L. T., & Iswindari, N. Y. (2024). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Black Madras Dengan Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Kimia Pada Cookies.
- Alifianita, N., & Sofyan, A. (2022). Kadar air, Kadar protein, dan Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2), 37–45.
- Alleoni, A. C. C. (2006). Albumen protein and functional properties of gelation and foaming. *Scientia Agricola*, 63(3), 291–298. <https://doi.org/10.1590/S0103-90162006000300013>
- AOAC. (2012). *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 19th Edition. Gaithersburg, MD, USA.
- Apriyantono, A., et al. (1989). Analisa Kimia Pangan. Bogor: IPB Press
- Aramouni, F. M., & Abu-Ghoush, M. H. (2011). Physicochemical and sensory characteristics of no-bake wheat-soy snack bars. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 91(1), 44–51. <https://doi.org/10.1002/jsfa.4134>
- Arinda, D. F., Sari, I. P., & Ningsih, W. I. F. (2025). Pengembangan snack bar berbasis pangan lokal: analisis gizi dan optimasi formulasi. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 6(1), 152. <https://doi.org/10.30867/gikes.v6i1.2201>
- Ashurst, R., The Magic of Salt in Baking Cookies: Uncovering the Science and Secrets. KitchenJournal.net. Published 2025. Accessed July 10, 2025. KitchenJournal.net.
- Astawan, M. (2009). Sehat dengan Aneka Makanan Nabati. Jakarta: Penebar Swadaya.

- 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.
- Astuti RS. Edamame, Titian Baru Jalan Sejahtera Petani Jember. Berita Kompas. Published 2022. Accessed May 16, 2025. www.kompas.id
- Ayed, C., Lim, M., Nawaz, K., Macnaughtan, W., Sturrock, C. J., Hill, S. E., Linforth, R., & Fisk, I. D. (2021). The role of sodium chloride in the sensory and physico-chemical properties of sweet biscuits. *Food chemistry: X*, 9, 100115. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2021.100115>
- Azizah, H. N., & Kurniawati, E. (2023). Pengaruh Konsentrasi Tepung Labu Kuning dan Tepung Edamame terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Flakes. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 2(3), 116–123. <https://doi.org/10.25047/jofe.v2i3.3561>
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2018). *SNI 3751:2018 – Tepung terigu sebagai bahan makanan*. Ditetapkan 12 Juli 2018.
- Badan Standardisasi Nasional. (2002). *SNI 01-3541:2002 Margarin industri — Standar mutu, komposisi, cara uji, higiene, pengemasan, dan pelabelan produk margarin*. Jakarta: BSN
- Badan Standardisasi Nasional. (2016). *SNI 3556:2016 Garam konsumsi beriodium*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2022). *SNI 2970:2022 Susu bubuk*. Jakarta: BSN
- Bantacut, T., & Saptana, N. F. N. (2014). *Politik pangan berbasis industri tepung komposit*. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 32(1), 19–41.
- Bertelsen, dkk., (2020) 104036 Cross-modal Effect of Vanilla Aroma on Sweetness of Different Sweeteners among Chinese and Danish Consumers. *Food Quality and Preference*
- Chandra, F. (2010). *Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum, Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu* (Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor). Institut Pertanian Bogor.
- Choe, E., & Min, D. B. (2006). *Mechanisms and factors for edible oil oxidation*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 5(2), 169–185. <https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2006.00009.x>
- Christian, M. (2011). *Pengolahan Banana Bars dengan Inulin sebagai Alternatif Pangan Darurat* (Skripsi, Institut Pertanian Bogor). Institut Pertanian Bogor Repository.
- 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. <https://doi.org/10.2991/aer.k.200325.039>

- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). *Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri*. Jurnal Lutjanus, 24(2), 11–16.
- DeGarmo, E.P., Black, J.T. and Kohser, R.A., 1984. *Materials and Processes in Manufacturing*. 6th ed. New York: Macmillan Publishing Company.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2004). *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) 2004*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI, Direktorat Gizi. Dokumen ini merupakan versi kelanjutan dari DKBM edisi sebelumnya dan mencakup data komposisi gizi termasuk kandungan air, protein, lemak, karbohidrat, serta zat mikro lainnya pada tepung terigu dan berbagai bahan pangan lainnya
- Devi, A., & Khatkar, B. S. (2016). Physicochemical, rheological and functional properties of fats and oils in relation to cookie quality: a review. *Journal of food science and technology*, 53(10), 3633–3641. <https://doi.org/10.1007/s13197-016-2355-0>
- Di Cairano, M., Caruso, M. C., & Galgano, F. (2021). *Effect of sucrose replacement and resistant starch addition on textural properties of gluten-free doughs and biscuits*. *European Food Research and Technology*, 247(3), 707–718.
- Dwitya, A. F. (2015). *Kajian Pengaruh Proporsi Tepung Edamame (Glycine max L. Merrill) dengan Tepung Komposit (Mocaf : Terigu) pada Pembuatan Snack Bars Tinggi Protein terhadap Sifat Kimia, Fisik, dan Organoleptik* (Skripsi, Universitas Brawijaya). Universitas Brawijaya Repository.
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). *Pemanfaatan kacang-kacangan sebagai bahan baku sumber protein untuk pangan darurat*. *Jurnal Pangan*, 23, 134–145
- Elleuch, M., Bedigian, D., Roiseux, O., Besbes, S., Blecker, C., & Attia, H. (2011). Dietary fibre and fibre-rich by-products of food processing: Characterisation, technological functionality and commercial applications: A review. *Food Chemistry*, 124(2), 411–421. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.06.077>
- Elvizahro, L., Purwandari, A. D. A. N., Prastiwi, R. Y., Putri, S. E., & Majid, V. M. (2021). *Formulasi nutrisi enteral berbasis tepung edamame untuk alternatif diet cair pasien stroke*. *Academic Hospital Journal*, 3(1), 21–30. <https://doi.org/10.22146/ahj.v3i01.57699>
- 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>
- Faurita, R. (2012). *Pemanfaatan edamame afkir sebagai susu edamame (Glycine max (L.) Merr.): Kajian suhu dan lama blansing* (Skripsi, Universitas Brawijaya). Universitas Brawijaya Repository. <https://repository.ub.ac.id/id/eprint/148888>

- Faurita, R. P. (2015). *Eksplorasi pembuatan susu edamame dari edamame afkir*. Universitas Brawijaya. <https://repository.ub.ac.id/id/eprint/148888>
- Gilissen, L. J. W. J. & Smulders, M. J. M. (2009). *Gluten quantity and quality in wheat and in wheat-derived products*. Dalam M. Rossi (Ed.), *Gluten quantity and quality in wheat and in wheat-derived products* (Chapter 6, hal. 97–129). London: Elsevier.
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2019). *Analisis kadar serat pada bakso bekatul dengan metode gravimetri*. AMINA (Ar-Raniry Chemical Journal), 1(3), 103–107.
- Hastuti, D., Nurhasanah, S., & Purwaningsih, S. (2020). Penggunaan Tepung Edamame sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Produk Bakery. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), 12–19.
- Helga Nur Azizah & Kurniawati, E. (2023). *Pengaruh konsentrasi tepung labu kuning dan tepung edamame terhadap sifat kimia dan sensoris flakes*. JOFE: Journal of Food Engineering, 2(3), 116–123.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., & Rianingsih, L. (2015). *Pengaruh konsentrasi asap cair terhadap kualitas dan kadar kolesterol belut (Monopterus albus)*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 7–14.
- Islam, Z., Alam, M. N., Rahman, M. M., & Islam, M. Z. (2024). Nutritional Values of Wheat and the Roles and Functions of Its Compositions in Health. *Preprints*, November, 1–17. <https://doi.org/10.20944/preprints202409.0710.v1>
- Johannes, A. (2023). *Formulasi Snack Bar Tinggi Antioksidan dan Serat Pangan dengan Substitusi Tepung Jagung dan Tepung Spirulina* (Skripsi, Universitas Nasional Karangturi Semarang). Universitas Nasional Karangturi Repository
- Khattab, R. Y., & Arntfield, S. D. (2009). *Nutritional quality of legume seeds as affected by some physical treatments, Part 1: Protein quality evaluation*. *LWT - Food Science and Technology*, 42(6), 1107–1112. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2009.02.004>
- Kinanthi Pangestuti, E., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21. <https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>
- 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>
- Kurniawati, E. (2021). *Karakterisasi kimia dan efek fisiologis tepung edamame defatted dan deproteinized*. Politeknik Negeri Jember. <https://sipora.polije.ac.id/22642>

- Kusnandar, D., Debataraja, N. N., & Utari, S. (2021). *Pemodelan tingkat kualitas air di Kota Pontianak menggunakan Multivariate Geographically Weighted Regression*. BAREKENG: Jurnal Ilmu Matematika dan Terapan, 15(3), 493–502. <https://doi.org/10.30598/barekengvol15iss3pp493-502>
- 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>
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). *Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan food bars (kajian rasio tapioka: tepung kacang hijau dan proporsi CMC)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(1), 67–78.
- Marella, O. L. (2021). *Pengaruh substitusi tepung ubi jalar kuning dengan tepung edamame terhadap sifat kimia dan sensoris flakes* (Tugas Akhir Diploma, Politeknik Negeri Jember). Politeknik Negeri Jember Repository
- MINE, Y. Recent advances in the understanding of egg white protein
- Novitasari, R. K., Setiyajati, A., & Haris, R. A. (2015). *Perbedaan efektivitas penggunaan lidah buaya dan madu terhadap penyembuhan luka bakar grade II pada tikus Wistar jantan*. Jurnal Ilmu Keperawatan Indonesia (JIKI) – Usahid Solo.
- Ocheme, O. B., Adedeji, O. E., Chinma, C. E., Yakubu, C. M., & Ajibo, U. H. (2018). *Proximate composition, functional and pasting properties of wheat and groundnut protein concentrate flour blends*. Food Science and Nutrition, 6(5), 1173–1178. <https://doi.org/10.1002/fsn3.670>
- Otsuka Pharmaceutical Co., Ltd. (n.d.). *Nutrition information of SOYJOY Fig & Raisin whole-soy nutrition bar*. Diakses 10 Juni 2025 dari Otsuka Pharmaceutical Co., Ltd. website
- Pratama, Y. & Susanti, L. H. (2017). *Kapabilitas proses mesin pengemas produk pangan bubuk: Studi kasus pada produk tepung terigu*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6(2), xx–xx. <https://doi.org/10.17728/jatp.2076>
- Rahmani, A. (2015). *Pengelolaan air dalam industri pangan*. Institut Teknologi Bandung.
- Rahmawati, D., Setia Restuti, A. N., & Yulianti, A. (2020). Flakes Ubi (Flabi) Alternatif Olahan Ubi Jalar. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 50–53. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v5i2.1664>
- Restuti, A. N., Yulianti, A., & Rahmawati, D. (2019). Potensi Ubi Jalar menjadi Produk Inovasi Flakes Ubi (Flabi) Bernilai Jual Tinggi. *Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat Dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember*, 978–602.
- Ridzkia, A. E. (2020). *Pembuatan tempe dari edamame afkir dengan variasi*

- konsentrasi ragi dan jenis kemasan.* Universitas Jember.
<https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/104394>
- Rosida, D. F., Priyanto, A. D., & Ristanti, D. W. (2022). *Kajian penambahan madu dan pati kimpul (Xanthosoma sagittifolium) pada Snack Bar buah kering dan sereal.* Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem, 10(3), 200–212.
<https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2022.010.03.04>
- Sari, D. P., Utami, R., & Pratiwi, I. (2022). Pemanfaatan Limbah Edamame Menjadi Tepung Sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 134–140.
- Savira, Andi Putri Intan Wahyuni, S., & Faradilla, R. F. (2020). Analisis Kandungan Gizi, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Snack Bar Berbasis Beras Warna Organik (*Oryza sativa* L.) Varietas Lokal (Merah Wakawendu, Hitam Wakombe, dan Cokelat Warumbia) sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 5(6), 3436–3452.
- Sekarini, G. A. (2011). *Kajian penambahan gula dan suhu penyajian terhadap kadar total fenol, kadar tannin (katekin) dan aktivitas antioksidan pada minuman teh hijau (Camellia sinensis L.)* (Skripsi, Universitas Sebelas Maret). Universitas Sebelas Maret.
- Seno, B. A., & Lewerissa, K. B. (2021). Richovy Snack Bar : Pengembangan Produk Snack Bar Berbasis Rengginang di UMKM Varia Surakarta. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 10(2), 90.
<https://doi.org/10.20961/semar.v10i2.49333>
- Setiawan EC, Puspitasari DA, Kirana S, Akbar MNR, Imam Awn, Widyanto RM. Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik Beras Analog Kedelai Edamame dan Rumput Laut *Indones J Hum Nutr.* 2021;9(1):1-15.
https://www.researchgate.net/profile/Fajar_Ari_Nugroho/publication/314713055_Kadar_NF_Kb_Pankreas_Tikus_Model_Type_2_Diabetes_Mellitus_dengan_Pemberian_Tepung_Susu_Sapi/links/5b4dbf09aca27217ff9b6fcb/Kadar-NF-Kb-Pankreas-Tikus-Model-Type-2-Diabetes-Melli
- Setiawan, F. (2018). *Pembuatan tepung kaya protein dari edamame afkir dengan variasi konsentrasi NaOH dan lama ekstraksi.* Universitas Jember.
<https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/96165>
- Sintia, N. A. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit Novi April Sintia Nugrahani Astuti. *E-Journal Boga*, 1(1), 1–12.
- Skyllas, D. J., Molloy, M. P., Willows, R. D., Salman, H., Blanchard, C. L., & Quail, K. J. (2018). *Effect of Processing on Mungbean (Vigna radiata) Flour Nutritional Properties and Protein Composition.* *Journal of Agricultural Science*, 10(11), 16

- Spence, C. (2015). On the psychological impact of food colour. *Flavour*, 4(1), 1–16. <https://doi.org/10.1186/s13411-015-0031-3>
- SNI 01-2973-1992. Tepung Terigu. Badan Standardisasi Nasional.
- Suciati, F., Mukminah, N., & Triastuti, D. (2022). Effect of Egg White Addition on pH, Density, Emulsion Stability and Color of Mayonnaise. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 10(2), 144. <https://doi.org/10.23960/jipt.v10i2.p144-154>
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2007). Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Sudha, M. L., Vetrinani, R., & Leelavathi, K. (2007). Influence of fibre from different cereals on the rheological characteristics of wheat flour dough and on biscuit quality. *Food Chemistry*, 100(4), 1365–1370. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2005.11.062>
- Suloi, A. N. F., Rumitasari, A., Farid, J. A., Fitriani, S. N. A., & Ramadhani, N. L. (2020). Snack Bars : Camilan Sehat Rendah Indeks Glikemik Sebagai Alternatif Pencegahan Penderita Diabetes. *Jurnal Abdi*, 2(1), 118–125.
- Tanjung, R. A. (2018). *Pengaruh penambahan gula pasir dan lama pengeringan terhadap mutu gula semut nira kelapa sawit (Elaeis guineensis)* (Skripsi, Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Sumatera Utara). *Journal of Food and Life Sciences*, 2(2).
- The Business Research Company. (2024, 19 Desember). *Global Snack Bars Market Report 2024–2033* [Market report]. The Business Research Company.
- Triyono, A. (2010). *Mempelajari pengaruh penambahan beberapa asam pada proses isolasi protein terhadap tepung protein isolat kacang hijau (Phaseolus radiatus L.)*. Prosiding Seminar Rekayasa Kimia dan Proses, Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang, 4–5 Agustus 2010, hlm. C-10.
- U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. (2018). *USDA National Nutrient Database for Standard Reference Legacy release: Basic Report 25048, Snacks, Nutri-Grain Fruit and Nut Bar*.
- Utami, R., Sari, D. P., & Lestari, P. (2019). Pengolahan Edamame Afkir menjadi Produk Olahan Pangan Fungsional. *Jurnal Agroindustri*, 6(1), 45–51.
- 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.
- Winata, I. K. T., Wisaniyasa, N. W., & Ina, P. T. (2018). Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*, (L.) Walp) Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 7(3), 120. <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i03.p06>
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Wulandari, F. (2019). *Pemanfaatan Bekatul dan Tepung Kacang Merah pada Pembuatan Snack Bar Ditinjau dari Sifat Organoleptik dan Indeks Glikemik*. 6–11.
- yafii, F., & Yani, A. (2023). *The effect of modified banana flour and soy flour ratio on the organoleptic parameters of snack bar as supplementary food in Type 2 Diabetes Mellitus patients*. JONDPAC, 1(1), 1–7.
- Yani, S. D. (2016). *Karakteristik bakso dari campuran tepung edamame inferior (Glycine max L.) dan gluten dengan variasi jumlah tapioka sebagai bahan pengisi* (Skripsi). Universitas Jember.
- Yudiastuti, S. O. N., Wijaya, R., & 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/10.59141/jist.v2i03.112>
- Yust, M. M., Pedroche, J., & Millán, F. (2004). Effect of protein isolates from defatted chickpea flour on the hydration and textural properties of model food systems. *Food Chemistry*, 84(3), 295–300. doi: 10.1016/S0308-8146(03)00259-2