

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, O. 2007. *Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat*. Jurnal Standarisasi Volume 9. No. 1-9.
- AOAC. 2005. *Official of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry*. Arlington: AOAC Inc.
- Ariyanti, D. *Proses Pengolahan Kedelai di PT. Mitra Tani Dua Tujuh*. Departemen Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Astawan M, dan Kasih A. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Budijanto, S. 2010. *Penentuan Umur Simpan Tortilla dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Kadar Air Kritis Serta Pemodelan Ketetapan Sorpsi Isotherminya*. Vol. XXI No. 2- Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.
- Corputty, L. D. 2014. *Pengaruh fortifikasi iodium asal rumput laut (Gracillaria sp.) terhadap karakteristik tortilla chips*. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Padjajaran.
- Dawud, A. 2016. *Pengaruh penambahan pasta ubi jalar ungu (ipomoea batatas poir) terhadap karakteristik kerupuk rumput laut (Eucheuma cottoni)*. Program Studi Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertaian. Politeknik Negeri Jember
- Desrosier, N. W. 2008. "Teknologi Pengawetan Pangan". Dalam *jurnal kajian substitusi ampas tahu dan penggunaan natrium bikarbonat pada pembuatan tortilla* Fakultas Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur Surabaya.
- Fatsecret Indonesia, 2016. *Kandungan Gizi Tortilla Jagung*. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/tortilla-jagung>. Diakses Tanggal 13 September 2016.
- Haryadi. 2003. *Hand Out Kuliah Kimia dan Teknologi Karbohidrat*. Program Pasca Sarjana UGM. Yogyakarta.
- Hidayat, T. 2008. *Karakteristik Fisik dan Organoleptik Tortilla Corn Chips dengan Penambahan Tepung Putih Telur Sebagai Sumber Protein*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.

- Kristiono, H. 2014. Kandungan gizi beras jagung. http://www.blogspot.co.id/2014/02/nasi-putih-vs-jagung_12.html. Diakses tanggal 10 september 2016.
- Kumalaningsih, S. 2005. “Perancangan Unit Pengolahan Kripik Tortilla Jagung (Corn Tortilla Chips) dalam Skala Industri Kecil”. Dalam *Jurnal Teknologi Pertanian*. Nomer 1 Volume 6.
- Lestari, F. 2007. *Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Penambahan NaHCO₃ Pada Pembuatan Tortilla Chips*. Skripsi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur . Surabaya.
- Linda, D. 2014. *Pengaruh Fortifikasi Iodium Asal Rumput Laut (Gracillaria sp.) Terhadap Karakteristik Tortilla Chips*. Alumnus Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro.
- Mercitara, E. 2013. *Pengaruh Perbedaan Campuran Tepung Suweg dan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Serap Air Tepung, Daya Kembang Dan Daya Terima Kerupuk*. Program Studi Diploma III Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Unuversitas Muhammadiyah Surakarta.
- Muqarrabin, F. 2014. Manfaat nasi jagung bagi kesehatan tubuh. <http://www.file:///D:/TA/edamame/beras%20jagung%20b2.html>. Diakses tanggal 12 September 2016.
- Oktavia, D.A. 2005. Jurnal standarisasi Kajian SNI 01-2886-2000. *Makanan Ringan Ekstrudat*. Jakarta: Badan Standardisasi National.
- Rahallus, Y.U. 2015. *Kualitas tortila chips kombinasi jagung (zea mays) dan tepung kepala udang windu (panaeus monodon)*. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Razif, dan Astawan. 2006. *Ubi kayu*. (Jurnal) Program Pascasarjana. Fakultas Teknik. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro.
- Sciarappa, W.J. 2004. *Edamame: The Vegetable Soybean*. Rutgers Cooperative Research & Extension, New Jersey. halaman 3.
- Soemarno. 2007. *Tepung Tapioka*. (Jurnal) Program Pascasarjana. Fakultas Teknik. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro.
- Sudaryati. 2012. *Kajian substitusi ampas tahu dan penggunaan natrium bikarbonat pada pembuatan tortilla*. Program Studi Teknologi Pangan.FTI UPN Veteran Surabaya.
- Tim Pengampu Pengolahan PTP. 2016. *Buku kerja praktek mahasiswa Pengolahan Produk Tanaman Pangan semester IV*. Program Studi

Teknologi Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.

United State Departement of Agricultural. 2016. *Nutritional Info: Edamame Frozen, prepared*. The Nutritional Search Engine. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2965?manu=&fgcd>. Diakses 6 Oktober 2016.

United State Departement of Agricultural. 2010. *Nutritional Info: Edamame Frozen, unprepared*. The Nutritional Search Engine. <http://skipthepie.org/vegetables-and-vegetable-products/edamame-frozen-unprepared/>. Diakses 6 Oktober 2016.

Utiahman, G. 2012. *Karakteristik kimia dan organoleptik nugget ika layang yang disubstitusi dengan ubi jalar putih*. Jurusan Teknologi Perikanan. Universitas Negeri Gorontalo,

Widati, F. 2012. *Kedelai sayur (Glycine max L.Merill) sebagai tanaman pekarangan*. Bandung: Balai Penelitian Tanaman Sayuran.

Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G. 1995. "Enzim Pangan", *dalam kajian substitusi ampas tahu dan penggunaan natrium bikarbonat pada pembuatan tortilla* Fakultas Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur Surabaya.

Wiriono, H. 1999. *Mekanisme dan Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Departemen Perindustrian Balai Industri Hasil Petanian. Balai Pengembangan Makanan dan Phytokimia. Jakarta.

Yulianti, U. 2015. *Kualitas tortilla chips kombinasi jagung (Zea mays) dan tepung kepala udang windu (Panaens monodon)*. Program Studi Biologi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.