

DAFTAR PUSTAKA

- Alfian, A.R. 2017. *Karakteristik Mutu Sensori, Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi Selai Edamame Dengan Penambahan Mocaf dan CMC*. Skripsi. Jember : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Negeri Jember
- Amar, W.S. dan Lutfiati, D. 2013. Pengaruh Penggunaan Minyak Kedelai dan Susu Skim Terhadap Sifat Organoleptik Pasta Kedelai Edamame. *Ejournal Boga*. Vol. 2 (1) : 139-149. Surabaya: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya.
- Amertaningtyas, D. dan F. Jaya. 1992. Sifat Fisik-Kimia Mayonnaise Dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 21 (1): 1-6. Malang: Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.
- Anonim. 2013. Prospek Pengembangan Agribisnis Kacang Hijau. Direktorat Budidaya Aneka Kacang Dan Umbi, Jakarta.
- Anonim. 2015. Food And Foodstuff-Ph Values. The Engineering Toolbox. http://www.Engineeringtoolbox.Com/Food-Ph-D_403.Html. Diakses Pada Tanggal 1 Agustus 2017.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Arlington: AOAC Inc.
- Asadi. 2009. Karakterisasi Plasma Nutfah untuk Perbaikan Varietas Kedelai Sayur (Edamame). *Buletin Plasma Nutfah*. Vol. 15 (2): 59-69.
- Astawan, M. 2008. Selai Kacang Lemak Baik. <http://kompas.co.id>. Diakses pada tanggal 28 Desember 2016.
- Bait, Y. 2012. *Formulasi Permen Jelly dan Sari Jagung dan Rumput Laut*. Laporan Penelitian Berorientasi Prosuk Dan PNBP Tahun 2012. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta. 2013. *Membuat Selai*. Yogyakarta.
- Buckle, K.A, R.A. Edward, G.H. Fleet and M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Budiayu, Y. 2002. *Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Selai Campuran Tempe dan Pisang Raja Bulu (Musa paradisiaca L.)*. Skripsi. Bogor: Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Cheng, S.H. 1991. Vegetable Soybean Area, Production, Foreign And Domestic Trade In Taiwan. In Vegetable Soybean. *Research Needs for Production*

and Quality Improvement. AVRDC. Taiwan.

- Coolong, T. 2009. *Edamame*. College of Agriculture. University of Kentucky, Kentucky.
- Departemen Kesehatan RI. 2012. *Pedoman Pemberantasan Penyakit Diare*. Jakarta: Depkes RI dan Direktorat Jenderal Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan.
- Dewi, L.K. 2012. “Minyak Kedelai [Soybean Oil]”. *Artikel Ilmu Bahan Makanan*. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Estiasih, T dan Ahmadi . 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Fachruddin. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta : Kanisius.
- Ferimanoi. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (CMC) Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete*. Balai Penelitian Tanaman Obat Dan Aromatik
- Hasbullah. 2001. *Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat*. Dewan Ilmu Pengetahuan. Teknologi dan Industri Sumatera Barat.
- Indriyani, A. 2007. *Cookies Tepung Garut (Maranta Arundinaceae L) Dengan Pengkayaan Serat Pangan*. Skripsi. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Isa, I. 2011. *Penetapan Asam Lemak Linoleat dan Linolenat Pada Minyak Kedelai Secara Kromatografi Gas*. Gorontalo: Fakultas Matematika dan IPA. Universitas Negeri Gorontalo.
- Joe, dan Wulan. 2011. *101++ Keajaiban Khasiat Kedelai*. Yogyakarta: Andi Offset
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Metyl Cellulosa) Terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*. Vol. 1. Edisi 17.
- Kartika, Y.D. 2009. *Karakteristik Sifat Fungsional Konsentrat Protein Biji Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus L.)*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Konovsky J., T.A. Lumpkin, and D. McClary. 1994. *Edamame: The Vegetable Soybean*. In O'Rourke, A.D. (Ed.). *Understanding The Japanese Food and Agrimarket: A Multifaceted Opportunity*. Haworth Press, Binghamton. p. 173-181.

- Manoi, F. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (CMC) Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete (Anacardium occidentale L.)*. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik.
- Muliawati, D.I. 2006. *Sintesis Biosurfaktan Dengan Menggunakan Minyak Kedelai Sebagai Sumber Karbon Tambahan Secara Biotransformasi Oleh Pseudomonas aeruginosa*. Skripsi. Surakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Muryanti. 2011. *Proses Pembuatan Selai Herbal Rosella (Hibiscus Sabdariffa L) Kaya Antioksidan dan Vitamin C*. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Nefasa, A.N., A.M Legowo, dan A.N Al-Baarri. 2013. Efek Penambahan Minyak Kedelai Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kandungan Omega-6 Susu Pasteurisasi. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. Vol. 04 No. 08. Semarang : Fakultas Peternakan Dan Pertanian. Universitas Diponegoro Semarang.
- Nugroho. 2007. Karbohidrat Dalam Industri Pangan. <http://nugrohob.Wordpress.com/2007/12/page/3>. Diakses pada tanggal 28 Desember 2016.
- Nurjanah, E. 2003. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Velve Wortel (Daucus carota L.)*. Bogor: Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Nurlatifah, 2015. Selai Kacang. <https://nurlatifah15.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 28 Desember 2016
- Noviria, M.S.A.B., S.S. Yuwono, dan E. Saparianti. 2013. Pembuatan Mentega Mangga (Kajian Pengaruh Proporsi Minyak dan Shortenin Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Mentega Mangga). *Jurnal Pangan dan Aroindustri*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Pradana, S. 2008. *Prospek dan Manfaat Isoflavon Sebagai Fitoestrogen Bagi Kesehatan*. Jakarta
- PT. Salim Ivomas Pratama. Tbk (SIMP). Informasi Nilai Gizi Minyak Kedelai Merk Happy Soya Oil (Kemasan). Dilihat pada tanggal 4 Agustus 2016.
- Queenca, 2008. CMC. (<http://deviwings.com>), diakses 29 Desember 2016.
- Rahmaningtyas, E., N.M. Yusa, dan N.N. Puspawati. 2013. *Pengaruh Penambahan CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Sirup Salak Bali (Salacca zalacca var. Amboinensis) Selama Penyimpanan*. Bali: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.
- Rahmawati, D. 2016. *Jenis Asam Lemak Minyak Nabati Memengaruhi*

- Karakteristik Sensori Mayonnaise*. Skripsi. Bogor: Sekolah PascaSarjan. Institut Pertanian Bogor
- Ristiarini, S., M.M. Suprijono, dan N. Dharmarini. 2004. *Velva labu Kuning (Cucurbita moschata .Duch) : Pengaruh Penambahan NACMC dan Pektin*. Jakarta: Prosiding Seminar Nasional dan Kongres PATPI.
- Salamah, U. 2007. *Hubungan Kualitas Minyak Goreng Yang Digunakan Secara Berulang Terhadap Umur Simpan Keripik Sosis Ayam*. Skripsi. Bogor: Sekolah PascaSarjan. Institut Pertanian Bogor
- Samsu, S.H. 2001. *Membangun Argoindustri Bernuansa Ekspor: Edamame (Vegetable Soybean)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Siddiq, H.B.H.F., Rosida dan E.F. Prabawati. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Edamame (Glycine max L. Merr). *Jurnal Ilmiah Kesehatan*. Vol. 1. No. 27-31. Jember: Akademi Farmasi Jember.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. SNI01-3746-1995. *Syarat Mutu Selai*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Sudarmadji, S., B. Haryana, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Susanto, T. dan B. Saneto, 2003. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.
- Susilawati, R. Sugiharto dan S.M. Damaiyanti. 2016. Formulasi Virgin Coconut Oil (VOC) dan Pengemulsi Lesitin Kedelai Terhadap Stabilitas Emulsi dan Sifat Organoleptik Pasta Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*. Vol. 21. No 1. Lampung: Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam : Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia Press.
- Suyanto, O.C. 2014. *Pengaruh Substitusi Koro Pedang (Canavalia ensiformis) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Selai Kacang*. Skripsi. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijpranata.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pagaruh Penambahan Beberapa Asam Pasa Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses*. Semarang: Fakultas Tekniik. Universitas Diponegoro Semarang
- United State Departement of Agricultural. 2001. *Nutritional Info: Edamame, Frozen, prepared*. The Nutritional Search Engine. <http://skipthepie.org/vegetables-and-vegetable-products/edamame-frozen->

unprepared/compared-to/edamame-frozen-prepared/. Diakses pada tanggal 1 Agustus 2017.

- Usman, N.A., E. Wulandari, dan K. Suradi. 2015. Pengaruh Jenis Minyak Nabati Terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Mayonnaise. *Jurnal*. Bandung: Fakultas Peternakan. Univesitas Padjadjaran.
- Widiantoko, R.K., dan Yunianta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No 1 p. 54-66.
- Wijayani, A., U. Khoirul, dan T. Siti. 2005. Karakterisasi Carboxymethyl Cellulose (CMC) Dari Eceng Gondok (*Eichornia crassipes Mart Solms*), Indonesian. *Journal of Chemistry*, 5, 228-231.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliani, H.R. 2011. *Karakteristik Selai Tempurung Kelapa Muda Prodiding Seminar Nasional Teknik*. Skripsi Kimia-1. Yogyakarta, "Kejuangan" 22 Februari 2011.
- Yuwono, R., N. Hamzah, dan R. Tri. 1998. Pengujian Mutu Selai Nanas (*Ananas Comusus*) Dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP*, ISSN 2085-4285. Vol. 1(2):33-42.