

DAFTAR PUSTAKA

- Agnes, 2016. *Pengaruh Penambahan Bagian Telur dan Persentase Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Cookies*. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Industri pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember
- Ahmad, R.A. 2016. *Karakteristik Sensori, Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi Selai Edamame dengan Penambahan Mocaf dan CMC*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Amar, W.F. 2013. "Pengaruh Penggunaan Minyak Kedelai dan Susu Skim Terhadap Sifat Organoleptik Pasta Edamame". *Ejournal Boga*, Vol. 2 Nomer 1. Hal. 139-149.
- Ana, A.L.F. 2015. "Kadar Protein, Nilai Cerna In Vitro dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplektasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang". *Artikel Penelitian*, Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Asadi, 2009. "Karakterisasi Plasma Nutfah untuk Perbaikan Varietas Kedelai sayur (*Edamame*)". Dalam *Buletin Plasma Nutfah*. Vol. 15 No. 2.
- Aulia, F.D. 2017. *Proses Produksi Mukimame di PT. Mitratani Dua Tujuh*. Laporan PKL. Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.
- Ayu, R.N.S. 2016 . *Kajian Pembuatan Biskuit Tepung Biji Nangka dan Tepung Wortel sebagai PMT Pemulihan untuk balita gizi kurang usia 24-59 bulan*. Skripsi. Program Studi Gizi Klinik Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember
- Claudia, E.J., dan S.B. Widjanarko. 2016. "Studi Daya Cerna (In Vitro) Biskuit Tepung Ubi Jalar dan Tepung Germinasi". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang. Vol. 4. No. 4. P. 391-399.
- Hadi, M.N. 2007. *Kajian Formulasi Lighter Biscuit Dalam Rangka Pengembangan Produk Baru Di PT. Arnott's Indonesia Bekasi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor

- Hasibuan, Arini. S. D. 2011. "Pengaruh Suhu Air Pendinginan PLTU Terhadap Kandungan Klorofil Pada Air Sungai Sicanang Belawan". *Skripsi Online*. <http://repository.usu.ac.id>. [20 Juli 2017].
- Hotimah, N. 2016. *Pengaruh Waktu Pengukusan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Mie Kering Edamame*. Skripsi. Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember
- Igfar, A. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Hasnuddin Makasar.
- Istinganah, M. 2016. "Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional". *Publikasi Ilmiah*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Marta'ati, M. 2015. "Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) dan Proporsi Jenis *Shortening* Terhadap Sifat Organoleptik *Rich Biscuit*". E-journal Boga. Vol 4. No. 1. Hal. 153-161
- Mayasari, R. 2015. *Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgare L.*)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Pradipta Vidya, I.B.Y, dan Putri, W.D.R. 2015. "Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang. Vol. 3 (3): 793-802.
- Prakasa, H.B. 2013. *Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dalam Pembuatan Biskuit*. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Pratama, R.I., I. Rostini, dan E. Liviawaty. 2014. "Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus". *Jurnal Akutika*, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran. Vol. 5. No 1:30-39.
- Putri, E. D. 2016. *Pengaruh penambahan tepung kentang (*solanum tuberosum l*) terhadap sifat fisik dan Organoleptik donat*. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Industri pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember

- Ratnasari, D., dan Yunianta. 2015. "Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3 No 4. P.1652-1661.
- Sarbini, D., S. Rahmawaty, dan P. Kurnia. 2009. "Uji Fisik, Organoleptik, dan Kandungan Zat gizi Biskuit Tempe-Bekatul dengan Fortifikasi Fe dan Zn untuk anak kurang gizi". *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, Vol. 10, No. 1: 18-26.
- Setyowati, W.T., dan F.C. Nisa'. 2014. "Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder)". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang. Vol. 2 (3): 224-231.
- Suryaningsih, W. 2013. "Karakterisasi sosis ayam dengan penambahan edamame sebagai bahan substitusi". *Jurnal ilmiah inovasi*, Vol. 13 No. 3. Hal. 296-305.
- Tri, T.Y. 2017. *Substitusi Tepung Bekatul Beras Merah Terhadap Kadar Protein dan Tingkat Kekerasan Biskuit*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Jurusan Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Winata, V. Y. 2015. *Kualitas Biskuit Kombinasi Tepung Kacang Mete (Annocardium occidentale L.) dan Tepung Kulit Singkong (Manihot esculenta)*. Skripsi. Program Studi Biologi Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta
- Witari, A. 2015. *Formulasi Tepung Edamame dan Tepung Umbi Talas Sebagai Bahan Makanan Pendamping Asi Untuk Bayi Usia 7-9 Bulan*. Skripsi. Program Studi Gizi Klinik Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember