

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Alam Md. K, M Ahmad, S Akter, N Islam and J. B. Eun. 2009. *Effect of Carboxy Methyl Cellulose and Starch as Thickening Agent on the Quality of Tomato Ketchup*. *Pakistan Jurnal of Nutrition* **8 (8)** : 1144-1149.
- Born, H. 2006. *Edamame: Vegetable Soybean*, NCAT. Agriculture Specialist: USA.
- Fauzan, A. 2007. *Pengaruh Penambahan Na-CMC dan Gula Pasir Terhadap Kualitas Sari Buah Nangka (Jackfruit)*. Universitas Pekalongan. Jawa Tengah.
- Fennema, O.W., 1985. *Principle of Food Science, Food Chemistry, 2nd (ed)*. Marcel Dekker Inc, New York.
- Hartono, A. 2006. *Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit*. Jakarta: Penerbit buku kedokteran, EGC.
- <http://caramembuatmu.blogspot.com/2013/09/apa-itu-cmc-carboxymethyl-cellulose-dan-fungsi-cmc.html>
- Jenral, 2004. *Pengaruh Penambahan Na-CMC (Natrium Carboxyl Methyl Cellulose) dan Gula terhadap Kuliiah Sirup Nanas*. JIPTUMM. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang. <http://library.gunadarma.ac.id/go.php?id=jiptumm-gdl-s1-2004>.
- Johnson, D., Wang, S., dan Suzuki, A. 1999. *Edamame Vegetable Soybean for Colorado*. In: Janick, J. (eds.). *Perspective on New Crops and New Uses*, pp. 379 – 388. ASHS Press, Alexandria.
- Konovsky, 1994. *Kandungan dan Manfaat Edamame*. <http://edamame-vegetable-soybeans>. (Diakses pada tanggal 15 oktober 2014).
- Kartika, B., Hastuti., P., Dan Supartono, W., (1988) *Pedoman Uji Inderawi Bahna Pangan, Edisi Pertama*, Yogyakarta : UGM.
- Kusumah, R.A. 2007. *Optimasi Kecukupan Panas Melalui Pengukuran Distribusi dan Penetrasi Panas Pada Formulasi Minuman Sari Buah Pala (Myristica fragrans HOUTT)*. Skripsi. Fateta. IPB. Bogor.

- Muchtaromah, B. 2010. *Berbagai Manfaat Isoflavon Bagi Kesehatan*. <http://blog.uin-malang.ac.id/bayyinatul/2010/06/06/berbagai-manfaat-isoflavon-bagi-kesehatan-bagian-1>. Diakses pada tanggal 17 Mei 2015.
- Nguyen, V.Q. 2001. Edamame (*Vegetable Green Soybean*). In: *The Rural Industrial*, pp. 49 – 56. <http://attar.ncut.org/attar-pub/edamame.html>.
- Pradana, S. 2008. *Prospek dan Manfaat Isoflavon sebagai Fitoestrogen Bagi Kesehatan*. <http://one.indoskripsi.com/judul-skripsi-tugas-makalah/biologi-umum/prospek-dan-manfaat-isoflavon-sebagai-fitoestrogen-bagi-kesehatan>. Diakses pada tanggal 20 Mei 2015.
- Prabandari, W. 2011. *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Yoghurt Jagung*. Surakarta : UNS Publisher.
- Poerwanto, B. 2012. *Analisis Perilaku konsumen terhadap konsumsi edamame di kabupaten jember*. Jember. Universitas Jember.
- Samsu, S.H. 2001. *Membangun Agroindustri Bernuansa Ekspor: Edamame (VegetableSoybean)*. http://bukuwakaf.com/wp-content/uploads/2010/08/buku_3edamame. Pdf. Diakses pada tanggal 2 September 2014.
- Setiadji, 1996. *Kandungan karbohidrat pada kedelai*. Diakses pada tanggal 2 September 2014.
- Saputro, Arno Wahyu. 2004. *Pengaruh Penambahan CMC Terhadap Mutu Minuman Sari Buah Belimbing Manis yang Diperkaya Kalsium Sitrat Malat*. Universitas SAHID Jakarta.
- SNI. 3719;2014. *Minuman Sari Buah*.
- Siswanto, Hadi. 2010. *Pendidikan Kesehatan Anak Usia Dini*. Yogyakarta. Pustaka Rihana.
- Sopandi, D.H., 1989. *Pengaruh jenis dan konsentrasi penstabil terhadap mutu sari buah jambu biji (Psidium guajava L.) selama penyimpanan*. Skripsi, Fateta IPB Bogor. 80 hal.
- Sciarappa, W.J. 2004. *Edamame: The Vegetable Soybean*. *Rutgers Cooperative Research & Extension, New Jersey*. halaman 3.
- United State Departement of Agricultural*, 2001

Wagiyono .2003.*Menguji Kesukaan secara Organoleptik*. Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.

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