

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2001. Mengenal Berbagai Macam Roti. <http://wordpress.com>. Akses tanggal 02 April 2011, Makassar.
- Anonim. 2002. *Panduan Belajar Teknik Steaming*. Diklat Boga Dasar Pengembangan Penataran Guru Kejuruan Dikdasmen Depdiknas. . Jakarta Pusat.
- Anonim. 2004. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Asadi.. 2009. Karakterisasi Plasma Nutfah untuk Perbaikan Varietas Kedelai Sayur (Edamame). *Buletin Plasma Nutfah*. 15(2): 59-69.
- Coolong, T. 2009. *Edamame*. College of Agriculture. University of Kentucky, Kentucky.
- 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.
- Masuda, R., Hashizume, K., dan Kaneko, K. 1988. Effect of Holding Time Before Freezing on The Constituents and The Flavor of Frozen Green Soybeans. *Nihon Shokuhin Kogyo Gakkaishi*. 35: 763-770.
- Mudjajanto ES, Yulianti, LN. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta. 27.
- Nguyen, V.Q. 2001. *Edamame* (vegetable green soybean). In *The Rural Industrial*. p. 49-56. <http://attar.ncut.org/attar-pub/edamame.html>.
- Rackis, J.J., Hoing, D.H., Sessa, D.S., dan Moser, H.A. 1972. Lipoxigenase and Peroxidase Activities of Soybeans as Related to Flavor Profile During Maturation. *Cereal Chemistry*. 49: 586-595.
- Rufrizal, A. 2003. Jepang tunggu kedelai edamame Indonesia. <http://bisnis.com/servlet>.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., Srikandi Fardiaz dan Dedi Fardiaz, 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia, Jakarta.