

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. *Budidaya Tanaman Kedelai Jepang Edamame*. <http://angga1.tumblr.com/post/4032888788/budidaya-kedelai-jepang-edamame>. (Tanggal 28 Maret 2013)
- Alvianika, W. 2015. *Formulasi Tepung Edamame dan Tepung Umbi Talas Sebagai Bahan Makanan Pendamping Asi Untuk Bayi Usia 7-9 Bulan*. Tugas Akhir. Program Studi Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*, 16th ed. AOAC International, Maryland.
- Ariantya, F.S. 2016. *Kualitas Cookies Dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (Arenga Pinnata) Dan Tepung Jantung Pisang (Musa Paradisiaca)*. Program Studi Biologi Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Arnisam, Rachmawati, dan R. Novita. 2013. “Daya Terima Dan Mutu Gizi Cookies Bekatul”. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Nasuwakes* 6. Hal. 201 – 207.
- Asadi. 2009. “Karakterisasi Plasma Nutfah untuk Perbaikan Varietas Kedelai Sayur (Edamame)”. *Bulletin Plasma Nutfah*. Hal. 59 – 69.
- Atmaka, W. 2012. *Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (Oryza Sativa L.) Dan Tepung Jagung (Zea Mays L.)*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Sebelas Maret.
- Coolong, T. 2009. *Edamame*. College of Agriculture. University of Kentucky.
- Fatmawati, W.T. 2012. *Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies (Choco Cookies, Brownies Sukun dan Fruit Pudding Brownies)*. Proyek Akhir. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hardiansyah dan D. Briawan. 2002. *Daftar Kandungan Zat Gizi Bahan Makanan*. Institut Pertanian Bogor.
- Harzau, H., dan T. Estiasih. 2013. “Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi: Pati Jagung Dan Penambahan Margarin)”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1. P. 138 – 147.
- Hertisa, K.P. 2012. *Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi Sebagai Makanan Tambahan Dalam Upaya Penanggulangan Anemia Pada Ibu Hamil di Rangkaian Jaya Depok 2011*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat.

- Indriyani, L.O. 2016. *Studi Komparasi Penggunaan Tepung Jagung Dari Varietas Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kremus*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Komah, R.I. 2003. “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Jongkong”. *E-Journal Boga*, 02. Hal. 18 – 24.
- Lallemmand. 2000. *Cookie and Biscuit Production*. Lallemmand Inc., Montreal.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies Third Edition*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- Marissa, D. 2010. *Formulasi Cookies Jagung Dan Pendugaan Umur Simpan Produk Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Matz, S. 1978. *Bakery Technology and Engineering*. The AVI Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Matz, SA. 1978. *Cookie & Cracker Technology*. AVI Publishing Co. Inc.: Connecticut.
- Mayasari, R. 2015. *Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan.
- Nurani, S. 2013. “Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung Dan Penambahan Margarin).” *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (2). P. 50-58.
- Oktavia, R.D. 2008. *Evaluasi Produk Good Time Cookies Di PT. Arnott's Indonesia Sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Palupi, E. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Beras Analog Dari Tepung Talas*. Naskah Publikasi. Program Studi Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pangastuti, H.A., D.R Affandi, dan D. Ishartani. 2013. “Karakteristik Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan”. *Jurnal Teknosains Pangan* 2. Hal. 20 – 29.

- Prameswari. 2013. “Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Dalam Pembuatan Cookies”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1. P. 115 – 128.
- Praptiningrum, W. 2015. *Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu*. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Semarang.
- Ratnasari, D., dan Yuniarta. 2015. “Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3. P. 1652 – 1661.
- Redondo, A., Villanueva, M.J., Rodriguez, M.D., dan Mateos, I. 2006. *Chemical Composition and Dietary Fibre of Yellow and Green Commercial Soybean (Glycine max)*. *Food Chemistry*. 101: 1216 – 1222.
- Sa’adah, F. 2009. *Pembuatan Cookies Campuran Tepung Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L. Walp) Dan Tepung Beras Sebagai Pangan Tambahan Bagi Ibu Hamil*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Septiana, R. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Bonggol Pisang Ambon (Musa paradisiacal) Terhadap Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima Cookies*. Naskah Publikasi. Program Studi D-III Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Shella, F.A. 2016. *Kualitas Cookies Dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (Arenga pinnata) Dan Tepung Jantung Pisang (Musa paradisiaca)*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Sidabutar, W.D.R., R.J Nainggolan, dan Ridwansyah. 2013. “Kajian Penambahan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies”. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 1. Hal. 67 – 75.
- Suarni. 2009. “Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies).” *Jurnal Litbang Pertanian* 28.
- Supriadi A., Sugiyono, ST. Soekarto, dan P. Hariyadi. 2004. “Kajian isotermik sorpsi air dan umur simpan beras jagung instan”. Dalam *Forum Pascasarjana*, 27 (3). Hal 221-230.
- U.S. Wheat Association. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan, Jakarta.
- Whitely, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture: Fundamentals of In-Line Production*. Applied Science Publisher, Ltd, London.

- Widjayanti. 2005. *Kajian Pengembangan Produk Biskuit Untuk Balita di PT.Sanghiang Perkasa Jakarta*. Laporan Magang. Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Institut Pertanian Bogor.
- 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
- Wulandari, F.K., B.E Setiani, dan S. Susanti. 2016. “Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik *Cookies* Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun”. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5. Hal. 107 – 112.