

DAFTAR PUSTAKA

- AACC, 2001. *The Definition of Dietary Fiber*, u.o.: Cereal Foods World.
- Adnan, W., 2022. *Karakteristik Fisik Kimia Sensorik dan Analisis Nilai Tambah Edamame Kering Hasil Pengeringan Food Dehydrator Rak Berputar*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Aliyah, S., 2018. Perbandingan Formula Enteral Rendah Lemak Berbasis Edamame Dengan Formula Komersial Rendah Lemak. *Media Gizi Indonesia*.
- Andriani, 2023. Analisis fisikokimia tepung edamame: Analisis komprehensif kandungan mineral dan sifat fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, pp. 123-135.
- AOAC, 2005. *Official Method Analysis*. Rockville, Association of Official Analytical Collaboration.
- Apriyantono, 1989. *Analisis Pangan*, Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Astawan, 2020. *Pangan Fungsional: Konsep, pengembangan dan regulasi di Indonesia*, Bogor: IPB Press.
- Astawan, 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Bano, 2025. *Innovative Cold Plasma Pretreatment and Enzyme-Assisted Extraction of Genistein from Edamame and Storage Stability of Dried Extract Powder*, u.o.: u.n.
- Biesalski, 2020. Bioactive compounds: definition and assessment of activity. *Nutrition*, Volym 25, pp. 1202-1205.
- BPOM, 2023. *Pedoman klaim pangan fungsional di Indonesia*, Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- BSN, 1992. *Tepung Singkong*, Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia.
- BSN, 2009. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cahyana, 2023. Kajian Sifat Fungsional dan Amilografi Pati dengan Penambahan Senyawa Fenolik (Review). *Jurnal Penelitian Pangan*, pp. 13 - 15.
- Carolina, Y., 2024. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Dodol dengan Perbandingan Tepung Ketan dan Tepung Edamame. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*.
- Chen, 2022. Cardiovascular protective effects of edamame consumption: A randomized controlled trial in hypercholesterolemic adults. *American Journal of Clinical Nutrition*, pp. 892-901.
- Cornelia, 2020. Optimasi reduksi asam fitat dalam tepung edamame melalui aktivasi fitase endogen. *Indonesian Food Science Journal*, pp. 89-98..

- Englyst, 1992. Classification and measurement of nutritionally important starch fractions.. *European Journal of Clinical Nutrition*, pp. S33-S50.
- Farhani, A., Dhava and Ahmad Zaki, ., S. M. P. & Prof. Dr. Ir. Harijono, ., M., 2023. Pengaruh Suhu dan Waktu Pre-Gelatinisasi Terhadap Karakteristik Beras Analog Berbasis Tepung Tapioka dan Tepung Porang. *Tesis*.
- Febriandini, N. A., 2025. Pengaruh Jenis Medium Perendaman Dan Kombinasi Perlakuan Pendahuluan Terhadap Mutu Kimia, Fisik, Dan Organoleptik Tepung Kacang Merah.. *Jurnal Teknologi Pangan*, Volym 3, pp. 77-91.
- Fitriani, 2022. Komposisi karbohidrat kompleks dan pati resisten dalam tepung edamame: Implikasi terhadap sifat prebiotik. *Food Technology Review*, pp. 234-247..
- Fitriani, 2022. Phytic acid reduction in edamame flour through controlled germination and fermentation processes. *Journal of Food Processing and Preservation*.
- Foodtech, 2015. *Klasifikasi pati berdasarkan kandungan amilosa..* [Online] Available at: <https://foodtech.binus.ac.id> [Använd 2026 Januari 2026].
- Gizigo, 2024. *Serat Pangan (Dietary Fiber) - Pengertian, Manfaat & Proses Pencernaan.* [Online] Available at: <https://gizigo.id/serat-pangan-dietary-fiber/> [Använd 28 Januari 2026].
- Granato, D., Barba, F.J, 2020. Functional foods: product development, technological trends, efficacy testing, and safety. *Annual Review of Food Science and Technology*, Volym 11, pp. 93-118.
- Hardjowigeno, S., 2007. *Ilmu Tanah*, Jakarta: Akademia Pressindo.
- Haryanti, P., 2014. Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Suspensi Pati Serta Konsentrasi Butanol Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa Dari Tapioka. *Agritech*.
- Hasler, 2000. The changing face of functional foods. *Journal of the American College of Nutrition*.
- Haug, 1983. Sensitive method for the rapid determination of phytate in cereals and cereal products. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, pp. 1423-1426.
- Hidayat, 2021. Analisis serat pangan dan degradasi klorofil tepung edamame: Pendekatan kinetika dan aplikasi industri. *Jurnal Penelitian Pangan*, pp. 167-178.

- Hidayat, 2020. Utilization of edamame bean flour (*Glycine max* L. Merr) in making of high protein and low sugar cookies.. *Food Science and Technology International*, pp. 658-668.
- Irwanto, D., 2017. *Klasifikasi Edamame Lokal*, Jogjakarta: Pangan dan Gizi UGM.
- Jauhari, 2020. *HonestDocs*. [Online] Available at: <https://www.honestdocs.id/fungsi-enzim-tripsin> [Använd Rabu Januari 2025].
- Jian, 2020. Analysis and comparison of seed protein, oil, and sugars in edamame dried using. *Journal Scientific Food Agriculture*, Volym III, pp. 34-38.
- Johnson, 2019. Edamame: Botany, agronomy, and health benefits. *Soybean Research*, Volym 15, pp. 12-21.
- Karim, 2000. *Struktur Pati Beras (Oryza sativa L.) dan Mekanisme Retrogradasi*. u.o.:Agrointek.
- Kartika, 2023. Analisis amilosa-amilopektin dan sifat reologi tepung edamame untuk aplikasi produk bakery. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, pp. 78-89.
- Konica, 2025. *Evaluating Flour Quality With Color Measurement.*, u.o.: u.n.
- Kramer, J., 2018. *Standard Test Methods for Determining Loose and Tapped Bulk Densities of Powders using a Graduated Cylinder*. West Conshohocken: ASTM International.
- Kumar, A., 2022. Bioactive compounds and nutritional quality of immature soybeans: A comprehensive review of recent advances.. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, pp. 2456-2478.
- Kurniawan, 2020. 4. Kurniawan, L.K.Karakteristik Kimia, Fisik dan Tingkat Kesukaan Panelis pada Snack Bar Tepung Edamame (*Glycine max* (L.) Merr.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dengan Penambahan Flakes Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, pp. 20-28.
- Kurniawan, L. K., Ishartani, D. & Siswanti, S., 2020. Karakteristik Kimia, Fisik Dan Tingkat Kesukaan Panelis Pada Snack Bar Tepung Edamame (*Glycine max* (L.) Merr.) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Dengan Penambahan Flakes Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pangan*, Volym 13.
- Kurniawati, E., Prof. Dr. Ir. Y. Marsono, M., Prof. Dr. Ir. Eni Harmayani, M. & M.Sc, D. S., 2015. *Tepung Edamame (Glycine max (L) Merrill) Sebagai Sumber Serat Pangan Dan Oligosakarida : Analisis Sifat Kimia Dan Fisikokimia Serta Efek Fisiologisnya*, Yogyakarta: Universtas Gajah Mada.

- Lee, 2021. Isoflavone content and antioxidant activity of edamame varieties grown under different environmental conditions. *Food Research International*, p. 146.
- Lolita, 2024. Flakes Tepung Jagung dan Kedelai: Hasil Analisa Gizi & Sensori. *Jurnal Teknologi Pangan*, pp. 35-59.
- Maharani, 2021. Dietary Fiber Composition and Probiotic Potential of Edamame Flour for Functional Food Development. *Journal of Functional Foods*.
- Maharani, 2021. Dietary fiber composition and prebiotic potential of edamame flour for functional food development.. *Journal of Functional Foods*.
- Mark, 2020. *Isolated Soy Protein MarkSoy 90*. [Online] Available at: <https://markaindo.com/marksoy-90/> [Använd 8 Februari 2026].
- Marsono, 2018. Pangan fungsional Indigenous Indonesia. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Issue 17, pp. 54-63.
- Masniawati, 2012. Peran Amilopektin dalam Sifat Fungsional Pati.. *Jurnal Ilmiah Multi Sciences*.
- Mastur, 2023. *Deskripsi varietas edamame unggul: Biomax 1, Biomax 2. R-305*, Jakarta: Kementerian Pertanian RI.
- Melanie Cornelia., 2019. Utilization of Edamame Bean Flour (Glycine Max L. Merr) in Making of High Protein and Low Sugar Cookies. *Agriculture and Natural Resources*, Volym 194.
- Miller, G. L., 1959. *dinitrosalicylic acid reagent for determination of reducing sugar*. 3 red. Chicago: Analytical Chemistry.
- Muctadi, 2021. *Ilmu Pangan: Prinsip dasar dan Aplikasinya*, Jakarta: Bumi Aksara.
- Nakamura, 2023. Effects of edamame consumption on glycemic control and insulin sensitivity in prediabetic individuals: A prospective randomized trial. *Diabetes Care*, pp. 1089-1097.
- Nida, 2017. Karakteristik dan Komposisi Walur serta Pati. *Jurnal Kimia Pangan*.
- Novita, 2023. Analisis termal dan viskositas gelatinisasi tepung edamame menggunakan Differential Scanning Calorimetry. *Food Research International*, p. 165.
- Nugroho, G., 2025. *Mengenal Sertifikasi SNI Tepung Terigu*. [Online] Available at: <https://narmadi.co.id/apa-beda-tepung-terigu-tanpa-dan-dengan-sni/> [Använd 8 Februari 2026].

- Nurhayati, 2024. *Projection of diabetes morbidity and mortality till 2045 in Indonesia based on risk factors and NCD prevention and control program*, Palembang: Scientific Report.
- Ortiz, 2024. *Physico-chemical, nutritional and infrared spectroscopy evaluation of an optimized soybean/corn flour extrudate*, u.o.: u.n.
- Putri, 2014. Sifat Kimia Dan Sineresis Yoghurt Yang Dibuat Dari Tepung. *Jurnal Gizi*.
- Putri, K. A., 2023. Analisis Kandungan Asam Fitat Tiga Belas Kacang-Kacangan (Legum) Lokal Menggunakan Instrumen Spektrofotometer Uv-Vis. *Thesis*.
- Rahadiani, A., 2022. *Mengenal Apa Itu Pati Resisten?*. [Online] Available at: <https://ahligizi.id/blog/2021/01/22/mengenal-apa-itu-pati-resisten/> [Använd 8 Februari 2026].
- Rahayu, 2024. Evaluasi kualitas protein tepung edamame: Analisis asam amino esensial dan struktur kristal pati. *Food and Nutrition Sciences*, pp. 789-801.
- Rahman, 2023. Comprehensive nutritional analysis of fresh edamame beans: Minerals, vitamins, and bioactive compounds. *Journal of Food and Nutrition Research*, Volym 11(8), pp. 512-521.
- Richana, 2010. Analisis Tepung Jagung Termodifikasi dengan Proses Fermentasi.. *Jurnal Pascapanen*, pp. 35-42.
- Riskesdas, 2021. *Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Romadhon, S., 2015. Penentuan Kadar Asam Fitat. *Toksikologi Pangan*.
- Saestyaningtyas, D., 2022. *Karakteristik Edamame R-305*, Bukittinggi: Agriculture Press.
- Sari, 2020. Analisis Sifat Fisikokimia Edamame Varietas Lokal Jember. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), pp. 118-127.
- Sary, H. N., 2019. *Serat Larut dan Serat Tidak Larut, Apa Bedanya?*. [Online] Available at: <https://www.klikdokter.com/gaya-hidup/diet-nutrisi/serat-larut-dan-serat-tidak-larut-apa-bedanya> [Använd 27 Februari 2026].
- Schanda, J., 2018. *Commission Internationale de l'Eclairage*. 4th red. Austria: CIE Publication.
- Schoch, T. J., 1968. *Effects of freezing and cold storage on pasted starches.*, Westport, CT: AVI Publishing Company.

- Sipahelut, S. G., 2024. Karakteristik Fisik Dan Preferensi Konsumen Terhadap Jelly Drink Pala (*Myristica fragrans* H.) Dengan Variasi Konsentrasi Gelatin. *Jurnal Teknologi dan Pangan*, Volym 9.
- Suarni & Widowati, 2016. Struktur, komposisi, dan nutrisi jagung. Dalam *Jagung: Teknik Produksi dan Pengembangan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan., pp. 410 - 426.
- Subagio, 2008. *Analisis Sifat Fisikokimia dan Fungsional Tepung Beras*, Yogyakarta: Ringkasan Disertasi Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada.
- Subandi, 2022. Evaluasi Sifat Fisik Kimia Dan Fungsional Tepung Edamame (*Glycine Max* (L) Merrill) Dengan Pre-Treatment Perendaman Dan Pemanasan. *Tesis*.
- Susanti, 2023. Dietary fiber fractionation and prebiotic activity of edamame flour: In vitro fermentation studies..
- Times, I., 2023. *Kandungan asam fitat dalam berbagai pangan..* [Online] Available at: <https://www.idntimes.com/health/nutrition/kandungan-fitat-pada-makanan> [Använd 29 Januari 2026].
- TKPI, 2019. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*, Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- TKPI, 2019. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*, u.o.: Kemenkes RI.
- TKPI, 2019. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia: Tepung Kedelai*, Jakarta: Kemenkes RI.
- Trisnawati, 2016. Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas tepung edamame. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Volym I, pp. 33-39.
- USDA, 2018. *FoodData Centar: Edamame*. United States, United States Departemen of Agriculture.
- USDA, 2022. *FoodData Central: Edamame, raw*. United States, United States Departemen of Agriculture.
- Wahyuni, 2022. Analisis lemak tepung edamame: Profil asam lemak dan stabilitas oksidasi. *Journal of Food Lipids* , pp. 445-462.
- WHO, 2021. *Noncommunicable Disease: Key Fact*. Geneva, World Health Organization.
- Widjanarko, S. d. M., 2014. Pengaruh Tingkat Kepulenan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Donat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, pp. 10-17.
- Widyatamaram, 2015. *Kacang-Kacangan dan Gizi Seimbang..* [Online] Available at: <https://new.widyamataram.ac.id/content/news/kacang-kacangan-dan->

gizi-seimbang

[Använd 28 Januari 2025].

- Wiliansyah, 2018. *Pengaruh Penambahan Tepung Edamame (Glycin max (L) Merrill) Pada Pembuatan Bakso Ayam Broiler Ditinjau Dari Kadar Lemak, Asam Lemak Bebas, Warna dan Mikrostruktural*, Malang: Universitas Brawijaya.
- Wilson, Z. &., 2020. Edamame quality and harvesting parameters. *Journal of Food Legumes*, Volym 15, pp. 24-29.
- Winarno, 2008. *Kimia Pangan dan Gizi (Edisi Terbaru)*. u.o.:PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, 2019. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*, Yogyakarta: u.n.
- Yani Subaktilah, A. A. N. A. I., 2025. Pengaruh Penggunaan Tepung Edamame dan Tepung Sorgum Terhadap Sifat Fisikokimia Mie Basah. *Journal of Food Engineering*, Volym 4, pp. 220 - 228.
- Yani, 2016. *Karakteristik bakso dari campuran tepung edamame dan gluten dengan variasi jumlah tapioka sebagai bahan pengisi*, Jember: Universitas Jember.
- Yanuartono, 2016. Pengaruh proses pengolahan terhadap kandungan asam fitat pada kedelai.. *Jurnal Teknologi Pangan*, pp. 23-30.
- Yanuartono, 2024. Fitat dan fitase : dampak pada hewan ternak. *Jurnal Ilmu Peternakan*, Volym 34, pp. 59 - 78.
- Yasni, 2023. *Laporan Penelitian Klinis: Efek Konsumsi Edamame terhadap Profil Lipid Darah*, Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Yudiastuti, 2021. Analisis Nilai Tambah Peningkatan Kualitas Edamame Siap Saji dengan Teknik Pengeringan Food Dehydrator Berputar. *Jurnal Indonesia Sosial dan Teknologi*, Volym 2.