

DAFTAR PUSTAKA

- Adelia, P., Utomo, A. R., & Setijawaty, E. (2023). Pengaruh Konsentrasi Natrium Bikarbonat pada Larutan Blanching terhadap Sifat Fisikokimia Bubuk Cabai Hijau Besar (*Capsicum annuum* L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 22(2). <https://doi.org/10.33508/jtpg.v22i2.4553>
- Adhamatika, A., Hakim, R., Triardianto, D., Subaktilah, Y., Putra, M. E. Y., & Lestari, D. (2024). Uji Mutu Hedonik pada Pengembangan Produk Baru Ikan Lemuru Sambal Hijau dalam Kaleng di TEFA Fish Canning Politeknik Negeri Jember. *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)*, 2(1), 169–174. <https://doi.org/10.25047/nacia.v2i1.232>
- Agri Aditya (2020). Respon Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Edamame (Glycine Max L) Pada Beberapa Jarak Tanam Dengan Pemberian Pupuk P.
- Amrih, D., Syarifah, A. N., Marlinda, G., Budiarti, P., Safitri, A., Adi, I. S. (2023). Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Bahan Pangan. 01(01), 1–4. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5781>
- Arifin, A. (2009). *Texture is a very important quality attribute in most food products since it affects the sensory perception, acceptance, stability, and nutritional value of the food*. Indonesian Journal of Life Sciences, Vol. 5(2).
- Ayuningtyas, L. P., & Putri, D. P. (2024). *Effect of Varied NaCl Soaking Treatment on Chemical Composition of Lesser Yam Flour and Its Use in the Production of Gluten-Free Noodles*. 44(2), 109–116.
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). SNI 01-2891-1992: Cara uji makanan dan minuman. Diakses pada 30 Januari 2026 dari <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/957>
- Barokah, U., Setiawan, A., & Nugroho, A. (2022). Kajian preferensi konsumen terhadap beberapa varietas unggul baru padi sawah melalui uji organoleptik beras dan nasi. *AGRONU: Jurnal Agroteknologi*.1(1)
- Buulolo, D. O., Yudiono, K., Susilowati, S.,. (2023). Pengaruh Lama Perendaman Dan Metode Pengolahan Tempe Terhadap Sifat. *Jurnal BisTek Pertanian : Jurnal Agribisnis dan Hasil Pertanian*.10(2).
- BPS. 2020. Provinsi Jawa Timur Dalam Angka 2020. Badan Pusat Statistik Provinsi jawatimur(<https://jatim.bps.go.id/publication/2020/05/19/6225e5df323aa13d4fb1e4f4/provinsi-jawa-timur-dalam-angka-2020.html>)
- Febrianto, A., Basito, & Anam, C. (2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla Corn Chips dengan Variasi Larutan Alkali pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(3)

- Firnandya, F. S., Jumadi, R., & Redjeki, E. S. (2025). Pertumbuhan Dan Hasil Kedelai Edamame (*Glycine Max* Dan Jenis Media Tanam Di Polybag *Growth And Yield Of Edamame Soybean (Glycine Max (L .) Merrill) On Goat Manure Treatment And Type Of Planting Media In Polybag*. 8(1), 38–52.
- Fitriani, W., Khairi, A. N., Studi, P., Pangan, T., Industri, F. T., Dahlan, U. A., Selatan, J. R., Bantul, K., & Yogyakarta, I. (2023). Pengaruh blanching dan jenis larutan perendam terhadap karakteristik fisiko-kimia tepung ubi jalar ungu *Ipomoea*. 17(1), 69–88.
- Gaspersz, V. 1991. *Teknik Analisis dalam Penelitian Percobaan*. Edisi 1. Bandung. Tarsito.
- Herpandi, Indah Widiastuti, Wulandari, Cynthia Aprita Sari. (2019). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Keripik Tulang Ikanikan Putak (*Notopterus notopterus*). 22-2
- Hutami, S. T. (2025). *Jurnal Sains Boga Kadar Protein Dan Kadar Air Kue Putu Ayu Substitusi Tepung*. 8(2), 99–109.
- Indrasti, D., Nuri Andarwulan, Eko Hari Purnomo & Nur Wulandari. (2019). Klorofil Daun Suji: Potensi dan Tantangan Pengembangan Pewarna Hijau Alami. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 24(2), 109-116. <https://doi.org/10.18343/jipi.24.2.109>
- Johnson, D., Wang, S., & Suzuki, A. (1999). *Edamame : A Vegetable Soybean for Colorado*. 2–4.
- Khairiah, K., Azizah, A., & Listyaningrum, R. (2024). Evaluasi Sensoris dan Mutu Kritis Produk Malang Strudel Reguler. *Agritechnology*, 7(1), 14 - 25. doi:10.51310/agritechnology.v7i1.120
- Leseni, N. K., & Yuwana, N. (2021). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Fried Frozen Cassava dengan Variasi Lama Waktu Perebusan dan Perendaman Natrium Bikarbonat. *Jurnal Agroteknologi*. 24-33. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i01.21547>
- Lestari, F. S. A. P. (2024). *Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Kedelai Edamame pada PT Mitratani Dua Tujuh Jember*. Universitas Jember.
- Masithoh, R. E., Rahardjo, B., Sutiarto, L., & Hardjoko, A. (2010). Pendekatan Multivariat untuk Pengukuran Kualitas Tomat (*Lycopersicon esculentum*) Berdasarkan Parameter Warna. *agriTECH*, Universitas Gadjah
- Maulidia, S., Panjaitan, M. M., & Ingtyas, F. T. (2026). Studi Literatur : Dampak Metode Penggorengan Terhadap Kandungan Gizi Makanan Tradisional Indonesia akhir . Minyak dengan komposisi asam lemak tak jenuh tinggi , seperti minyak kedelai atau. September 2025.

- Mirnadianti, Sabahannur, S., & Suriyanti, H. S. (2024). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Dan Lama Perendaman Nacl Terhadap Mutu Kripik Pare (*Momordica Effect of Various Concentrations and Duration of Soaking Nacl on The Quality of*. 5(1), 16–26.
- Mohammad Mardiyanto dan Mokhamad Fatoni Kurnianto (2024). Karakteristik Sensoris Edamame Crunchy Berdasarkan Perbedaan Waktu Pengovenan *The Characterize of Sensory from Edamame Crunchy Based on Different Level. November*, 88–92. <https://doi.org/10.25047/nacia.v2i1.258>
- Muhammad Fayyadh Taufiqurrahman Fauzie. (2022). Kajian Pembuatan Minuman Berkarbonasi Berbasis Kencur (*Kaempferia Galanga L.*) Dengan Penambahan Asam Sitrat Dan Natrium Bikarbonat.
- Muli, R., Rahmatunisa, S. A., & Trihaditia, R. (2024). Uji organoleptik pangan fungsional es krim dengan atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur. *Pro-STek: Jurnal UNSUR*.
- Nadhifah Al Indis, Resti Pranata Putri, Annisa’u Choirun , Ade Galuh Rakhmadevi, (2025) Analisis Kandungan Protein Dan Serat Pada Bakso Ayam Fortifikasi Tepung Dan Ekstrak Edamame (*Glycine Max (L) Merrill*). *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO*. 10-1.
- Pambudi, S., & Widjanarko, S. B. (2015). Pengaruh Proporsi Natrium Bikarbonat Dan Ammonium Bikarbonat Sebagai Bahan Pengembang Terhadap Karakteristik Kue Bagiak. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/285>
- Putri, R. M. S., & Mardesci, H. (2018). Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Samping (*Placuna placenta*) dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2).
- Rachmawati, W. (2019). Pengembangan Klorofil dari Daun Singkong sebagai Pewarna Makanan Alami. *Pharmacoscript*, 3(1). <https://doi.org/10.36423/pharmacoscript.v3i1.252>
- Ramadhani, Afrilia, S., Pratiwi Jati, P(2021). Analisis Variasi suhu Fermentasi teh Sari Alang-Alang (*Imperata Cylindrica*) Terhadap Kualitas Produk dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*. Vol. 15 No. 1 61-68
- Safira Lutfiana, Adhi Surya Perdana, Muhammad Habibullah. (2021). Uji Manfaat Teknik Aplikasi Pupuk Organik Cair dan Jarak Tanam terhadap Pertumbuhan dan Hasil Biji Kedelai Edamame Kering. *Jurnal Agroteknologi*. 10–15
- Sari, I. N. (2019). Warna Sebagai Indikator Mutu Produk Pangan dalam Evaluasi Sensoris organoleptik. *Jurnal inovasi Teknologi Pangan*, 2(1), 9-20
- Silvia Oktavia Nur Yudiastuti1, Rizza Wijaya Dan Anna Mardiana Handayani. (2021). Analisis Nilai Tambah Peningkatan Kualitas Edamame Siap Saji

Dengan Teknik Pengeringan Food Dehydrator Berputar. 2(3), 443–454..

Siregar, N. Y., & Noya, F. (2023). *Pengaruh Konsumsi Edamame (Glycine Max L) Dan Kurma (Phoenix Dactylifera L) Terhadap Peningkatan Produksi Asi Dalam Pencegahan Stunting*. 1(2), 1–10.

Statistik MIPA UB. (2023). *Uji Lanjut (Post Hoc Test)*. Diakses dari <https://ss.mipa.ub.ac.id/uji-lanjut-post-hoc-test>

Tommy, N., Putro, L., Hendrasari, J., Srianta, (2015). Kajian Kadar Hcn Dan Karakteristik Pati Pada Tepung Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) Berdasarkan Waktu Perendaman Biji Dalam Air Panas Dan Larutan Natrium Bikarbonat (Nahco 3). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14 (2): 72-82

Ulya, T. A., Mustofa, A., & Suhartatik, N. (2023). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik flakes tepung komposit. *JITIPARI: Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 8(1), 1–9.

Usman, M. (2023). Pengujian Daya Terima (Uji Hedonik) pada Empat Merek Produk Yoghurt yang Dijual pada Pasar Modern (Supermarket) di Kecamatan Medan Kota. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(2), 1–16. <https://doi.org/10.47767/agroindustri.v2i2.523>.

Wibowo, Y., Amilia, W., Karismasari, D. R., Studi, P., Industri, T., Pertanian, F. T., Jember, U., & Boto, K. T. (2020). Manajemen Risiko Kehilangan Panen Edamame (Glycine Max (L) Merr.) Di Pt. Mitratani Dua Tujuh, Jember. *Risk Management on Post-Harvest Losses of Edamame (Glycine Max (L) Merr.) at PT Mitratani Dua Tujuh Jember*. 14(02).

Yarfayh, U.H., Baiq, R, H., Mutia, D, A & Furman, F, P. (2023). Pengaruh Lama Pengeringan Ampas Tahu Menggunakan Oven Dryer Terhadap Mutu Tempe Ampas Tahu. *Jurnal teknologi & Industri Hasil Pertanian*. 28-2, 120-128

Yuan Mega, Purwanto, A., & Sumadji, A. R. (2021). *Uji Hedonik Sirup Jahe (Zingiber officinale Rosc.) Berdasarkan Perbedaan Varietas dan Jenis Bahan Baku*. Biospektrum, 16(2). <https://doi.org/10.33508/bios.vi.6875>