

DAFTAR PUSTAKA

- Amilia, W., Wiyono, A. E., Ferzia, D., Rusdianto, A. S., Suryaningrat, I. B., Mahardika, N. S., & Suryadarma, B. (2021). *Physical, Chemical, and Sensory Characteristics of Frozen Salted Edamame During Storage at Room Temperature*. *International Journal on Food Agriculture and Natural Resources*, 2(1), 9–18
- Anggraini, A., & Yuniarta. (2015). Pengaruh suhu dan lama hidrolisis enzim papain terhadap sifat kimia, fisik, dan organoleptik sari edamame. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- AOAC. (1995). *Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Virginia: AOAC International.
- Athar, R. S., Wulandari, E., & Utama, D. T. (2023). Pengaruh imbalanced susu UHT dan jus kurma terhadap karakteristik kimia (pH dan kadar serat) dan karakteristik organoleptik produk susu kurma. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), 44–54.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1992). *SNI 01-2891-1992: Analisis serat kasar*. Jakarta: BSN.
- Falah, M. S., Priyono, S., & Fadly, D. (2022). Formulasi snack bar tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan edamame (*Glycine max* (L.) Merrill): Karakteristik fisikokimia dan sensori. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 25–32.
- Fransistika, R., Idiawati, N., & Destiarti, L. (2012). Pengaruh waktu fermentasi campuran *Trichoderma reesei* dan *Aspergillus niger* terhadap kandungan protein dan serat kasar ampas sagu. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 1(1), 35–39.
- Hasanah, N., Permana, I. D. G. M., & Wisaniyasa, N. W. (2020). Pengaruh perbandingan almond dan edamame terhadap karakteristik susu almond edamame. *Jurnal ITEPA*, 9(4), 448–457.
- Hieda, N., Nishida, M., & Matsuno, I. (2022). Improved reliability of AOAC official method SM 2012.15 for iodine (Part 2). *Journal of AOAC International*, 105(6), 1611–1616.
- Health Jade. (2025). *Edamame Nutrition Facts*. <https://healthjade.net>

- Indis, N. A., Putri, R. P., Choirun, A., Rakhmadevi, A. G., & Rusdiarti, R. (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), 28–33.
- Klinmalai, P., Harnkarnsujarit, N., & McClements, D. J. (2021). Physicochemical properties and stability of edamame-based beverages. *Journal of Food Science and Nutrition*, 9(6), 3251–3260.
- Larosta, J. T., Permana, I. D. G. M., & Sugitha, I. M. (2019). Pengaruh perbandingan jagung manis dan edamame terhadap karakteristik susu jagung manis edamame. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(4), 398–407.
- Moulia, M. N., Ahmad, S. R., & Afifah, N. (2024). Pengaruh konsentrasi ragi dan lama waktu fermentasi terhadap kadar protein, kadar serat, dan sensori tempe segar. *TEKNOTAN*, 18(3), 199–204.
- Mozin, F., & Ridhay, A. (2019). Analisis kadar serat dan kadar protein serta pengaruh waktu simpan terhadap sereal berbasis tepung ampas kelapa dan tepung tempe. *Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 5(3), 240–251.
- Nur, R., Lioe, H. N., Palupi, N. S., & Nurtama, B. (2018). Optimasi formula sari edamame dengan proses pasteurisasi berdasarkan karakteristik kimia dan sensori. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2), 88–99.
- Priyashantha, H., Madushan, R., Pelpolage, S. W., Wijesekara, A., dan Jayarathna, S. 2025. *Incorporation of Fruits or Fruit Pulp into Yoghurts: Recent Developments, Challenges, and Opportunities*. *Frontiers in Food Science and Technology*, Vol. 5, Artikel 1581877.
- Rahmawati, D., Setyowati, R., & Handayani, N. (2021). Karakteristik fisik dan kimia minuman berbasis edamame. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), 85–94.
- Rosiana, N. M., & Amareta, D. I. (2016). *Karakteristik Yogurt Edamame Hasil Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Komersial sebagai Pangan Fungsional Berbasis Biji-Bijian*. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 1(2), 84–88.

- Sutrisno, A. D., Taufik, Y., Wijaya, W. P., & Komala, D. R. (2019). Pengaruh perbandingan sari edamame dan sari black mulberry serta konsentrasi penstabil terhadap karakteristik minuman edamuberry. *Jurnal Teknologi Pangan Pasundan*, 6(3), 128–135.
- Syarifuddin, N. A., & Sarfina, M. (2014). Kualitas fisik, kandungan protein kasar dan serat kasar jerami padi yang difermentasi dengan cairan rumen. *Jurnal Penelitian Peternakan Lahan Basah*, 1(1), 7–14.
- Tala, S., & Irfan, M. (2018). Efek lama penyimpanan fermentasi jerami padi oleh *Trichoderma sp.* terhadap kandungan protein dan serat kasar. *Jurnal Galung Tropika*, 7(3), 162–168.
- Tuapattinaya, P. M. (2016). Pengaruh lama penyimpanan terhadap kandungan serat kasar tepung biji lamun (*Enhalus acoroides*). *Biosel: Biology Science anEducation*, 5(1), 46–55.
- Winarno, F. G. (1992). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wisaniyasa, NW, & TP, S. (2020). Pengaruh Perbandingan Almond Dan Edamame Terhadap Karakteristik Susu Almond Edamame. *ITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* .

