

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, A. A., & Wibowo, N. I. (2023). Analisis kandungan protein dan daya terima putri salju substitusi tepung edamame (*Glycine max* (L.) Merrill).
- Aliyah, Siti, dan Indah Setiawati Suci. 2018. “*Perbandingan Formula Enteral Rendah Lemak Berbasis Tepung Edamame dengan Formula Komersial Rendah Lemak*”. Dalam *Media Gizi Indonesia*, Vol 13, No. 1 Januari – Juni: hlm 1-11.
- Astuti, S., Suharyono, A. S., & Anayuka, S. A. (2019). Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 225–235.
- Azizah, H. N., & Kurniawati, E. (2023). Pengaruh konsentrasi tepung labu kuning dan tepung edamame terhadap sifat kimia dan sensoris flakes. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 2(3), 116–123.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta: BSN.
- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, J. R. (1984). *Engineering Economy* (7th ed.). New York: Macmillan Publishing Company.
- Firdausy, N., Rosida, D. F., & Winarti, S. (2023). Karakteristik Kimia Flakes dengan Proporsi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Tunggak yang Diperkaya dengan Minyak Biji Bunga Matahari. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 11(1), 21–29.
- Gunawan, S. (2026). Pengaruh Substitusi Tepung Ketan dengan Tepung Maizena terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Mochi Susu. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Hikmah, A. N. (2024). Karakteristik Organoleptik Vla Susu pada Pai Buah Susu dengan Penambahan Persentase Susu dan Maizena Berbeda. Skripsi. Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Indis, N. A., Subaktilah, Y., Adhamatika, A., Rosyadi, A. S. A. I., & Rakhmadina, C. A. (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.

- Kalsum, U. (2023). Kadar Air dan Karakteristik Organoleptik Dodol Susu dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Maizena. Skripsi. Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Khattab, R. Y., Arntfield, S. D., & Nyachoti, C. M. (2009). Nutritional quality of legume seeds as affected by some physical treatments, Part 1: Protein quality evaluation. *LWT – Food Science and Technology*, 42(6), 1107–1112.
- Kurniawati, E. (2015). Tepung Edamame (*Glycine max* (L) Merrill) Sebagai Sumber Serat Pangan dan Oligosakarida: Karakterisasi Sifat Kimia dan Fisikokimia Serta Efek Fisiologisnya. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Mahendra, K. G. M. (2025). Karakteristik Produk Pangan Berbasis Tepung Terigu. Skripsi. Universitas Jember. Di dalamnya dijelaskan klasifikasi tepung terigu berdasarkan kadar protein dan fungsi gluten
- Mardiana, Z. A., Ardiaria, M., Ayustaningwarno, F., & Rahadiyanti, A. (2022). Pengaruh Pemberian Sari Edamame (*Glycine max* (L.) Merrill) terhadap Kadar Asam Urat Tikus Wistar Jantan Diabetes. *Journal of Nutrition College*, 11(1), 51–6
- Muhlshoh, N., Nurhidajah, N., & Yusuf, M. (2021). Karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik flakes berbahan dasar tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(2), 97–108.
- Muliani, D., Sartono, & Yulianto. (2023). Daya Terima Flakes Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat. *JGK: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 3(1), 1–11.
- Noviani, R. (2020). Karakteristik mutu dan pengolahan kedelai edamame. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 85–92.
- Nurhidajah, Amorta, D. Z., & Ciptasari, R. (2020). Sifat kimia dan sensori serbuk beras hitam dengan variasi metode pemasakan dan penambahan bubuk kedelai. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(1), 64–77.
- Olakanmi, S., Barbhuiya, R. I., Wroblewski, C., Ramalingam, S., Wang, J., Nair, G. R., & Singh, A. (2022). Effect of microwave and conventional heat treatment on trypsin inhibitor activity and in vitro digestibility of edamame milk protein. *Food and Bioprocess Engineering*, 2(2), 114–126.
- Reza Fitriyani, Yannie Asrie Widanti, & Akhmad Mustofa. (2021). Karakteristik Flakes Bekatul–MOCAF dengan Variasi Penambahan Buah Bit. (*Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*), 6(2), 75–87.

- Sari, D. K., & Kusnandar, F. (2015). Karakteristik sifat fisikokimia dan sensoris susu kedelai dengan perlakuan blanching. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1163–1172.
- Shelvia, D. (2025). Uji daya terima kesukaan dan analisis zat gizi stik dengan sumber pewarna alami yang berbeda. Skripsi. Program Studi Gizi, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Sinaga, L. H. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf terhadap Karakteristik Cookies. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas HKBP Nommensen. Skripsi ini menjelaskan bahwa tepung terigu terdiri atas hard wheat, medium wheat, dan soft wheat serta membahas sifat gluten dan penggunaannya pada cookies.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty bekerja sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Tamara, D. (2024). Pengaruh konsentrasi ekstrak vanili (*Vanilla planifolia* Andrews) terhadap karakteristik produk pangan. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Politeknik Negeri Lampung.
- Umiyati, R., Marviana, F. E., Ujianti, R. M. D., & Nurdyansyah, F. (2025). Studi karakteristik sereal breakfast flakes dari variasi konsentrasi tepung beras merah dan tepung edamame dengan perbedaan perlakuan pengukusan. *Jurnal Sains Boga*, 8(1), 29–41.
- Widiantara, T., Rasmiati, D., & Wijaya, I. M. A. S. (2018). Pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung maizena terhadap karakteristik flakes. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 6(2), 150–159.
- Wijanarti, S., Rahmatika, A. M., & Hardiyanti, R. (2018). Pengaruh lama penyangraian manual terhadap karakteristik kakao bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*, 2(2), 167–174.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.