

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Asmoro, Novian Wely, Sri Hartati, dan Catur Budi Handayani. 2017. "*Karakteristik fisik dan organoleptik produk mocatilla chips dari tepung mocaf dan jagung*". Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian 1.1 : 63-70.
- Badan Standardisasi Nasional 1995. *Syarat Mutu Tepung Jagung – Persyaratan No SNI 01 3727 : 1995.*
- Badan Standardisasi Nasional 1996. *Syarat Mutu Susu Sereal - Persyaratan Standar No SNI 01 4270 : 1996.*
- Badan Standardisasi Nasional 2000. *Syarat Mutu Makanan Ringan Ekstrudat – Persyaratan Standar No SNI 01 2886 : 2000.*
- Badan Standardisasi Nasional 2009. *Syarat Mutu Krimer Nabati Bubuk – Persyaratan No SNI 3144 : 2009.*
- Badan Standardisasi Nasional 2010. *Syarat Mutu Gula Kristal Putih – Persyaratan No SNI 3140.3:2010.*
- Badan Standardisasi Nasional 2011. *Syarat Mutu Tepung Mocaf – Persyaratan Standar No SNI 7622 : 2011.*
- Badan Standardisasi Nasional 2014. *Syarat Mutu Margarine – Persyaratan No SNI 3541:2014.*
- Badan Standardisasi Nasional 2015. *Syarat Mutu Air Mineral – Persyaratan No SNI 3553:2015.*
- Damayanti, Sarah Sri, dan Murtini Emi Sofia. 2018. "*Inovasi Susu Almond dengan Substitusi Sari Kecambah Kedelai Sebagai Sumber Protein Nabati*". Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol 6, No. 3: 70 - 77
- Duma, Netty, dan Rosniati Rosniati. 2010. "*Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta*". Dalam Jurnal Dinamika Penelitian Industri 21.2 : 128-135.

- Fitria, T. N., Martono, Y., & Riyanto, C. A. 2017. "Pengaruh Asetilasi dan Oksidasi Tepung Mocaf Terhadap Kadar Amilosa dan Amilopektin". Dalam Jurnal Prosiding SNST Fakultas Teknik, 1(1).
- Fitriyani, Reza, dan Mustofa Akhmad. 2021. "Karakteristik Flakes Bekatul – Mocaf dengan Variasi Penambahan Buah Bit". Dalam JITIPARI Vol 6 No.2.
- Hasanah, Novia, I. Dewa Gede Mayun Permana, dan Ni Wayan Wisaniyasa. 2020. "Pengaruh Perbandingan Almond Dan Susu Edamame Terhadap Karakteristik Susu Almond Edamame". Dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA) 9.4 : 448-457.
- Kevin, Leonardo, dan Ishartani Dwi. 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 esculenia*)". Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Vol. XIII, No.1.
- Kurniawati Elly. 2015. *Tepung Edamame (Glycine max (L) Merrill) Sebagai Sumber Serat Pangan Dan Oligosakarida : Karakterisasi Sifat Kimia Dan Fisikokimia Serta Efek Fisiologinya*. Diss. Universitas Gadjah Mada.
- Kurniawati, dan Fitriyono Ayustaningwarno. 2012. "Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung tempe dan tepung ubi jalar kuning terhadap kadar protein, kadar β -karoten, dan mutu organoleptik roti manis." Dalam Journal of Nutrition College 1.1: 344-351.
- Mahmudah, Nur Aini, S. A. Bambang, dan W. Esti. 2017. "Karakteristik fisik, kimia dan sensoris flakes pisang kepok Samarinda (*Musa Paradisiaca Balbisiaca*) dengan substitusi pati Garut". Jurnal Teknologi Hasil Pertanian 10.1 : 32-40.
- Mulyadi, Arie Febrianto. 2014. "Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*)(Kajian Penambahan Telur dan CMC) Organoleptic Characteristics of Dry Noodle Products from Yellow Sweet Potato (*Ipomoea batatas*)(Study on Adding Eggs and CMC)". Dalam Jurnal Teknologi Pertanian 15.1 : 25-36.
- Martianto, D. 2006. *Kalau Mau Sehat Jangan Tinggalkan Kebiasaan Sarapan* <http://www.republika.co.id> (5 November 2013).
- Novidahlia, Noli, Intan Kusumaningrum, dan Aisyah Intan Pamela. 2020. "Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Minuman Sereal Instan Dari Sorgum (*Sorgum bicolor*) Dan Tepung Tempe". Dalam Jurnal Argoindustri Halal 6.2 : 181-188.

- Novita, Nanda, Nurhaeni, Prismawiryanti, dan Razzak. Abd. Rahman. 2020. "*Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis)*". Jurnal Riset Kimia, 6(1): 23-33
- Phitasari, W.A, . 2005 "*Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Kuning Telur terhadap Karakteristik Nugget Kelapa*". Skripsi, Universitas Pasundan.
- Raysita, Nina.2013. "*Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung mocaf (modified cassava flour) terhadap tingkat kesukaan chiffon cake*". Dalam Jurnal Tata Boga 2.2 .
- Stevenson, David G., Rusell K. Doorenbos, Jay-lin Jane dan Goerge E. Inglett. 2006. "*Structure and Functional Properties of Starch From Seeds of Three Soybean (Glycine max (L.) Merr) Varieties*". *Starch/Strake Journal*, Volume 58, Halaman 509-519.
- Toharudin, Masta, dan Harwan Sutomo. 2013. "*Pengaruh Pemberian Pupuk Nitrogen dan Zat Pengatur Tumbuh Giberelin terhadap Serapan N, Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Padi (Oryza sativa L.) Kultivar Inpari 10*". Dalam Agros wagati Jurnal Agronomi 1.2.
- United State Departement of Agricultural, 2010. Kandungan Asam Amino tiap 100 gram Edamame : 2010.*
- USDA Nutrition Standart Database for standart Reference 2001. Kandungan Gizi Edamame per 100 gram : 2001.*
- Wahyusuryaningsih, Eka, dan Mar'atus Sholichah Rizka. 2017. "*Pengaruh Proporsi Tepung Talas dan Tepung Tempe Terhadap Kadar Air dan Daya Terima Flakes*". Dalam Media Ilmiah Pangan (*Scientific Journal of Food Technology*) Vol.4, No.2 127 – 137.
- Wisnu, Endang, dan Prestyaning Wanita. 2013. "*Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung*". Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta.