

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., Sarjana., Choliq, A. 2009. *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), Jawa Tengah.
- Asmoro, Novian Wely, Sri Hartati, dan Catur Budi Handayani. 2017. "Karakteristik fisik dan organoleptik produk *mocatilla chips* dari tepung mocaf dan jagung.". Dalam Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian 1.1 : 63-70.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. SNI 01-4270-1996 Susu Sereal. *Standar Nasional Indonesia: Susu Sereal, SNI 01-427*, 1-3.
- 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 1995. *Syarat Mutu Tepung Jagung – Persyaratan No SNI 01 3727 : 1995*.
- 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*.
- 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*
- 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*. Prosiding SNST Fakultas Teknik, 1(1).
- Fauziah, Syifa. 2019. *Karakteristik Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L) Termodifikasi Secara Fermentasi Menggunakan Koji Bacillus subtilis Dan Aplikasinya Pada Pengolahan Pangan*. Diss. Fakultas Teknik Unpas.

- Hasanah, Novia, I. Dewa Gede Mayun Permana, dan Ni Wayan Wisaniyasa. 2020. *Pengaruh Perbandingan Almond Dan Edamame Terhadap Karakteristik Susu Almond Edamame*. Dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA) 9.4: 448-457.
- 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.
- Kurniawati Elly. 2015. *Tepung Edamame (Glycine max (L) Merrill) Sebagai Sumber Serat Pangan Dan Oligosakarida Karakterisasi Sifat Kimia Dan Fisiokimia Serta Efek Fisiologinya*. Diss. Universitas Gadjah Mada.
- Kurniawan, L. k., Dwi, I., & Siswanti. 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 Pertanian*, XIII(1), 20–28.
- Larega, Tanika Sonia Putri. 2015. *"Effect of breakfast on the level of concentration in adolescents"*. Dalam *Jurnal Majority* 4.2.
- Martianto D. 2006. *Kalau Mau Sehat, Jangan Tinggalkan Kebiasaan Sarapan*. <http://www.republika.co.id>. [5 November 2013].
- Mahmudah, Nur Aini, S. A. Bambang, dan W. Esti. 2017. *"Karakteristik fisik, kimia dan sensoris flakes pisang kepok Samarinda (Musa Paradisiaca Balbisiana) dengan substitusi pati Garut"*. Dalam *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.
- Margaret, Oktavilia. 2010. *Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Kuning Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit Manis*. Surabaya: Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Monika, Pricilia. 2013. *Aktivitas Antioksidan Beras Organik Varietas Lokal 9putih Varietas Cianjur, Merah Varietas Saodah, Hitam Varietas Jawa*. Madura : Menggagas Ke-bangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian Dan Kelautan Fakultas Pertanian Trunojoyo

- 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.
- Nurhidayanti, A., & Dewi, S. A. Pembuatan *Flakes* Dengan Variasi Tepung Gandum Dan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 163–170.
- Raysita, Nina. 2013. *Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung mocaf (modified cassava flour) terhadap tingkat kesukaan chiffon cake*. Dalam Jurnal Tata Boga 2.2.
- Rakhmawati, Novia., Amanto, B dan Praseptiangga, D. 2014 *Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.)*
- 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.
- USDA Nutrition Standart Database for standart Reference 2001*. Kandungan Gizi Edamame per 100 gram : 2001.
- United State Departement of Agricultural, 2010*. Kandungan Asam Amino tiap 100 gram Edamame : 2010.
- .Yani, Susi Dwi. 2016. *Karakteristik Bakso Dari Campuran Tepung Edamame Inferior (Glycine Max L.) Dan Gluten Dengan Variasi Jumlah Tapioka Sebagai Bahan Pengisi*. Skripsi. Universitas Jember.