**DAFTAR PUSTAKA**

Estiasih, T. Ahmadi K. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta. PT. Bumi Aksara.

Asadi. 2009. Karakterisasi Plasma Nutfah untuk Perbaikan Varietas Kedelai Sayur (Edamame). *Bulletin Plasma Nutfah*. 15(2):59-69.

Fadilla, D . 2016. Penggunaan tepung beras ketan hitam sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan brownis kukus. Skripsi jurusan hosp itality, Sekolah tinggi pariwisata bandung.

Anna Faridah, Dkk. 2008. Pateseri jilid II untuk SMK. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Menejemen, Departemen Pendidikan Nasional.

Badan Standarisasi Nasional. 2010. Standart Gula Pasir. SNI 3140 : 2010.

Badan Standarisasi Nasional. Standart Minyak Goreng: SNI 01-3741-2002. Jakarta; 2002

Muaris, H. 2013. Khasiat Edamame untuk Kestabilan Kesehatan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Aini, H. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Edamame *(glycine max (L) Meriil) terhadap Uji Kimia, Fisik, dan Organoleptik Pembuatan Biskuit*. Politeknik Negeri Jember. (Belum Publikasi)

Setyabudi A. 2013. Pengembangan mi glosor instan dari tepung sagu aren dengan substitusi tepung labu kuning sebagai alternatif untuk diversifikasi pangan. [skripsi]. Bogor (ID): IPB

Departemen Perindustrian RI. 2000. Daftar Komposisi bahan Makanan

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Siska. 2015. Edamame Dapat di Olah Menjadi Beberapa Kudapan Lezat. PTPN X Magz Edisi 15 April 2015. <https://ptpn10.ac.id/blog/edamame-dapat-diolah-menjadi-beberapa-kudapan-lezat>. [29 Juli 2020].

Lestari, R. Y. D. 2018. “Produksi dan pemasaran bolen isi ketan”. Laporan tugas akhir program studi teknologi industri pangan jurusan teknologi pertanian. Politeknik negeri jember. Jember

Natawidjaya, S. P. 1985. Mengenal Buah - Buahan Yang Bergizi. Penerbit Pustaka Dian. Jakarta.

Hotimah, N 2016. *Pengaruh Waktu Pengukusan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Mie Kering Edamame*. Skripsi. Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.

Nurhayati, A. 2013. “Media pendidikan gizi dan kuliner”. Jurnal tata boga. Volume 2 No 1, November 2013, ISSN 2085 \_9783.

Samsu, SH. 2003. Membangun Agro Industri Bernuansa Ekspor Edamame (Vegetable Soybean) Yogyakarta (ID) : Penerbitan Graha Ilmu.

Pusdatin. 2016. Data Ekspor Impor 2016. [www.pertanian.go.id](http://www.pertanian.go.id). Kementerian Pertanian RI.

Standart Nasional Indonesia. 2006. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Sni 01-3752-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Amar & Lutfianti. 2013. Pengaruh Penggunaan Minyak Kedelai dan Susu Skim Terhadap Sifat Organoleptik Pasta Kedelai Edamame

Tajuddin. 2014. Politik Berbasis Industri Tepung Komposit. Bogor: Pusat Sosial dan Kebijakan Pertanian.

Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. Balai Besar Penelitian dan Pasca Panen Pertanian.

Samsu, Sigit. 2001. Membangun Agroindustri Bernuansa Ekspor Edamame (Vegetable soybean)**.** Jakarta: PT Mitra Tani Dua Tujuh.

Wirakusumah, E. S. 1992. Kandungan Gizi Buah Dan Sayuran. Penebar Swadaya. Jakarta