

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2014. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: Sinar Grafika Offset.
- Amar, S. W. dan L. Dewi. 2013. Pengaruh Penggunaan Minyak Kedelai dan Susu Skim terhadap Sifat Organoleptik Pasta Kedelai Edamame. *Ejournalboga* 2(1):139-149.
- American Pharmaceutical Association. *The National Professional Society of Pharmacists. The Final Report of the Task Force on Pharmacy education.* Washington DC.
- Andarwulan, N. dan Faradilla, F., 2012, Pewarna Alami Untuk Pangan, 24, SEAFASST Center. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. 2011. Pengeringan, Pendinginan dan Pengendalian Mutu. Diakses dari <http://bos.fkip.uns.ac.id/pertanian/pengendalian-mutu/pengeringan-pendinginan-dan-pengemasan-komoditas-pertanian.pdf>. Diakses pada 27 Februari 2020.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. Washington: AOAC Inc.
- Ariyantini, M.D., Mukhammad dan Jayus. 2017. Inaktivasi Enzim Protease Pada Puree Edamame (*Glycine max*) Menggunakan Teknik Pulsed Electric Field (PEF). *Jurnal Agroteknologi*. 11 (2).
- Asadi. 2009. Identifikasi Ketahanan Sumber Daya Genetik Kedelai terhadap Hama Pengisap Polong. *Jurnal Buletin Plasma Nutfah*. Vol.15. No.1 : 27-31.
- Asrawati.2011. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan. *Jurnal KIAT*. Edisi juni. Universitas Alkhairaat. Palu.
- Atuonwu, J., Straten, G. V., Daventer, H. V., & Boxtel, A. V. (2011). Optimizing Energy Efficiency In Low Temperature Drying By Zeolite Adsorbtion And Process Integration. *Chemical Engineering Transaction*, 111-116
- Bhatia, A. 2003. *Cooling Water Problems and Solutions. Continuing Education and Development*. Inc. 9 Greyridge Farm Court Stony Point. NY 10980. 5-9
- Buckle, K.A.,1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press.Jakarta
- Cahyadi, W. 2007. Kedelai Khasiat dan Teknologi. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Cahyani, S., Tamrin., Hermanto. 2019. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Organoleptik, Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Kimia Tepung Kulit Pisang Ambon (*Musa acuminata colla*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* [online], 4(1), 2003-2016.

- Coolong, T. 2009. Edamame. Collage of Agriculture. Kentucky: University of Kentucky
- Dimara, L., Tuririday, H., Tien, D.& Yenusi, N.B. 2012. Identifikasi dan Fotodegradasi Pigmen Klorofil Rumput Laut *Caulerpa racemosa* (Forsskal) J. Agardh. *Jurnal Biologi Papua*, 4(2):47-53.
- Dwidjoseputro, D. 1994. Pigmen Klorofil. Jakarta: Erlangga.
- Erdin, D.N., Serventi L., Boyacioglu D., Vodovots Y. 2012. *Effect of Soy Milk Powder Addition On Staling Of Soy Bread*. *Food Chem* 131: 1132-1139
- Fitriyana, N. I. 2014. Pengembangan Pangan Fungsional Antikolesterol dari Kedelai Edamame (*Glycine Max* (L.) Merril. Universitas Jember.
- Gandul-Rojas B, Gallardo-Guerrero L. 2014. *Pigment changes during processing of green table olive specialities treated with alkali and without fermentation*. *Food Research International*. 65: 224–230. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.05.007>
- Hasibuan, A.S.D. 2011. Pengaruh Suhu Air Pendinginan PLTU Terhadap Kandungan Klorofil Pada Air Sungai Sicanang Belawan. [Skripsi]. Medan: Jurusan Kimia, Universitas Sumatra Utara.
- Hariawan, Peggy. Kholil, Muhammad. Gadissa, A A N. 2016. Analisa Pengambilan Keputusan Pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan Yang Terbaik Dengan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP). *Jurnal PASTI*. Volume IX No 2, 203 – 219.
- Hendry, G.A.F. and Grime, J.P. 1993. *Methods on Comparative Plant Ecology*, A Laboratory Manual. London : Chapman and Hill.
- Hutajulu, T.F. 2008. Proses Ekstraksi Zat Warna Hijau Klorofil Alami Untuk Pangan dan Karakterisasinya. *Jurnal Riset Industri*. 2 (1):44-45.
- Iksan. 2006. Menerapkan Model Multi Crieria Decision Making (MCDM) dalam Penentuan Optimasi Kebijakan Supply Chain. *Jurnal Sistem Teknik Industri*: Institut Teknologi Adhitama Surabaya
- Iriyani, N. 2001. Pengaruh Penggunaan Kulit Biji Kedelai Sebagai Pengganti Jagung Dalam Ransum Terhadap Kecernaan Energi, Protein dan Kinerja Domba. . *Animal production, Journal Produksi Ternak*. Vol 2. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Semarang.
- Janur, S.K., dan Arie F. M. 2014. Studi Pembuatan Bubuk Pewarna Alami dari Daun Suji (*Pleomele angustifolia* N.E.BR.) Kajian Konsetrasi Maltodekstrin dan MgCO₃. *Jurnal Industria* 3 (1):73-82.
- Johnson, D., Wang, S., dan Suzuki, A. 1999. Edamame Vegetable Soybean for Colorado. In: Janick, J. (eds.). *Perspective on New Crops and New Uses*, pp. 379 – 388. ASHS Press, Alexandria.

- Kusumawati D.D., Amanto B.S., Muhammad D.R.A. 2012. Pengaruh perlakuan dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan* 1(1): 42-44.
- Leach, H.W., Mc Cowen, L.D., Schoch, T.J. 1959. Structure of Starch Granule dalam Daramola, B dan Osanyinsilusi, S.A. (2006). Investigation On Modification Of Cassava Starch Using Active Components Of Ginger Roots (*Zingiber officinale Roscoe*). *African Journal of Biotechnology* 5(10): 917-920.
- Lubis, I.H. 2008. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan. Skripsi. Medan: Univesitas Sumatera Utara.
- Luliana, S., Nera, U.P., dan Kris, N.M. 2016. Pengaruh Cara Pengeringan Simplisia Daun Senggani (*Melastoma malabathricum L.*) Terhadap Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Pharm Sci Res*. Vol.3 No.3.
- Manley. 2000. Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies. Third edition. Woodhead. Publishing Limited: Cambridge.
- Muaris, H.J. 2013. Khasiat edamame untuk kestabilan kesehatan. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.
- Muchtadi, D., C.H. Wijaya, S. Koswara dan R. Afrina, 1995. Pengaruh pengeringan dengan alat pengering semprot dan drum terhadap aktivitas antitrombotik bawang putih dan bawang merah. *Bul. Teknol. Dan industri pangan* 6(3):28-32.
- Nurani, S. dan S. S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Konsentrasi Margarin). *Jurnal Pangan dan Argoindustri*. Vol. 2 No. 2, 50-58.
- Paggara, H. 2008. Pengaruh lama pengeringan terhadap kadar protein ulat sagu (*R. Furregineus*). *Jurnal Bionature* edisi apri. Vol 9 No. 1 Hal. 55 ± 60. Jurusan Biologi FMIPA Universitas Negeri Makassar. Makassar
- Puspita, D., Sihombing, M., & Juniarto, N. 2019. Kandungan Klorofil Pada Sajian Krim Sup dari *Caulerpa racemosa*. *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan "Transformasi Bidang Kesehatan di Era Industri 4.0"*. 48-56.
- Ranken, M.D. 2000. *Handbook of Meat Product Technology*. Oxford: Blackwell Science Ltd.
- Ribotta P.D., Perez G.T., Puppo M.C., Leon A.E., Steffolani M.E. 2008. Effect Of Transglutaminase On Properties Of Glutenin Macropolymer and Dough Rheology. *Cereal Chem* 85: 39-43.
- Samruan, W., R. Oonsivilai, A. Oonsivilai. 2012. Soybean and Fermented Soybean Extract Antioxidant Activity. Thailand: World Academy of Science, Engineering and Technology, Suranaree University of Technology.

- Samsu, H. S. 2001. Membangun Agroindustri Bernuansa Ekspor: Edamame (*vegetable soybean*). Jember: Graha Ilmu dan Florentina.
- Saniati, N.D., Nurdjanah, S., Susilati, et al. (2013). Sifat Organoleptik Mie Berbahan Dasar Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Ternikstamalisasi. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 18 No.2.
- Sciarappa, W.J., 2004, Edamame: *The Vegetable Soybean, Rutgers Cooperative Research and Extension*, New Jersey.
- Setiyo, 2003. Pengaruh Suhu pada Proses Pengeringan. Diakses pada 10 Agustus 2017
- Siddiq, H.B.H.F., Rosida, dan Erika, F.P. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Edamame. Jurnal Ilmiah Kesehatan. Vol.1(1): 27-31.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., Fahmi, F. 2008. Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocal Berbasis Klaster. Fakultas Teknologi Pertanian. Jember: Universitas Jember.
- Sudarmadji. 2006. Perubahan Kualitas Airtanah di Sekitar Sumber Pencemar Akibat Gempa Bumi. Forum Geografi, Vol. 20 No.2, Desember 2006, 99-119. Surakarta: Fakultas Geografi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Suryanti, Murtiningsih. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Agro. Jakarta: Media Pustaka.
- Syarifah, W.Y. 2016. Pemanfaatan Edamame (*Glycine max*) dan Labu Kuning (*Curcubita moschata*) pada Pembuatan Kue Kering Sumber Beta Karoten untuk Anak Balita. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Tama, J.B., Sri, K., dan Arie, F.M. 2014. Studi Pembuatan Bubuk Pewarna Alami Dari Daun Suji (*Pleomele angustifolia N.E.BR.*). Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan MgCO₃. Jurnal Industria. 3(1): 73-82.
- USDA^b [United States Departement of Agriculture]. 2018. Full Report (All Nutrients) 45338201, Dry Roasted Edamame, Upc 711575007898. National Nutrient Database for Standard Reference.
- Wijaya CH, Bianca K, Puspitasari-Nienaber NL. 1995. Addition of ZnCl₂ in the production of coloring powder from suji and pandan leaves. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. 6(1): 22–26.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuniarti, N., D. Syamssuwida dan A. Aminah. 2007. Pengaruh penurunan kadar air terhadap perubahan fisiologi dan kandungan biokimia benih eboni (*Diospyros celebica* Bahk.). Jurnal Penelitian Hutan Tanaman edisi agustus Vol. 5 No. 3 Hal. 191 ± 198. Balai Pembenihan. Teknologi Pembenihan Bogor. Bogor.
- Zeleny, M. 1982. *Multiple Criteria Decision Making*. Mc.Graw Hill. New York.