

DAFTAR PUSTAKA

- Adiandri, R.S. (2014). Efek Pengolahan Terhadap Kandungan Oligosakarida Dan Sifat Fisikokimia Tepung Kedelai Dan Kacang Hijau. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*, Vol. 1(1): 940-949.
- Aliyah, S., dan Setiawati, S. I. (2018). Perbandingan Formula Enteral Rendah Lemak Berbasis Tepung Edamame dengan Formula Komersial Rendah Lemak. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 1–11.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- AOAC. (2019) *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists: Official Methods of Analysis of AOAC International*. 21st Edition, AOAC, Washington DC.
- Apriana, D., Basuki, E., dan Alamsyah, A. (2017). Pengaruh Suhu Dan Lama Blanching Terhadap Beberapa Komponen Mutu Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Pro Food*, 2(1), 94–100.
- Ares, G., Andrade, J.C., Antunez, L., Alcaire, F., Swaney-Stueve, M., Gordon, S., dan Jaeger, S.R. (2017). Hedonic product optimisation: CATA questions as alternatives to JAR scales. *Food Quality and Preference*, Vol. 55.
- Asmaq, N. dan Marisa, J. (2020). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Susu Segar di Medan Sunggal. *Jurnal Peternakan Indonesia*, Vol. 22(2): 168-175.
- Astuti, S., Suharyono, A.S., dan Fitra, N. (2019). Pengaruh formulasi jamur tiram putih (*pleurotus oestreatus*) dan tapioka terhadap sifat fisik, organoleptik, dan kimia kerupuk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, Vol. 16(3), pp. 163-173.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Aziza, R.N. (2020). Pengaruh Proporsi Madu: Lemon Dan Waktu Infusing Terhadap Atribut Sensoris Produk *Lemon Infused Drink* Menggunakan Metode Just-About-Right. *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Azizah, H.N., dan Kurniawati, E. (2023). Pengaruh Konsentrasi Tepung Labu Kuning dan Tepung Edamame terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Flakes. *JOFE: Journal of Food Engineering*, Vol. 2(3): 116-123.
- Badan Standardisasi Nasional. (1996). *Syarat Mutu Susu Sereal (SNI 01-4270-1996)*.

- Budi, F. S., Hariyadi, P., Budijanto, S., dan Syah, D. (2013). Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog. *PANGAN*, Vol 22 (3).
- Cornelia, M., dan Lianto, I. S. (2020). Utilization of Edamame Bean Flour (*Glycine Max L. Merr*) in Making of High Protein and Low Sugar Cookies. *Advances in Engineering Research*, 194, 205–209.
- Edelstein, S. (2014). *Food Science, An Ecological Approach*. Burlington: Jones & Barlett Learning.
- Ervina, Tenadi, A., Renata, G., Aurelia, S. (2023). Does consumer knowledge of sorghum impact their liking? Investigating consumers preferences on sorghum biscuits using JAR (Just-About-Right) scale. *IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.* 1169.
- Fauzi, M., Giyarto, Lindriati, T., dan Paramashinta, H. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Oeganoleptik Flake Berbahan Tepung Jagung (*Zea mays L.*), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) dan Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, Vol. 16(1):31-40.
- Febrianti, K., Widyaningsih, T.D., Wijayanti, S.D., Nugrahini, N.I.P., dan Maligan, J.M. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung (Ubi Jalar Terfermentasi: Kecambah Kacang Tunggak) Dan Lama Perkecambahan Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Flake. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3(3): 824-834.
- Gere, A., Szabo, Z., Pasztor-Huszar, K., Orban, C., Kokai, Z., dan Sipos, L. (2017). Use of JAR-Based Analysis for Improvement of Product Acceptance: A Case Study on Flavored Kefirs. *J Food Sci.*, Vol. 82(5):1200-1207.
- Gionte, F., Limonu, M., dan Liputo, S.A. (2022). Karakteristik Dan Daya Terima Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu Yang Di Formulasi Dengan Tepung Bekatul. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, Vol. 4(1): 34-44.
- Hayati, R., Marliah, A. dan Rosita, H.F. (2012). Sifat Kimia Dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek*, Vol. 7: 66-75.
- Hidas, K.I., Visy, A., Csonka, J., Nyulas-Zeke I.C., Friedrich, L, Pásztor-Huszár, K., Alpár B, Hitka G, Felföldi J, Fehér O. (2020). Development of a Novel Gluten-Free Egg Pie Product: Effects of Sensory Attributes and Storage. *Sustainability*, Vol. 12(24).
- Hidayat, B, A. Basuki, dan Sugiyono. (2007). Karakteristik Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*. (L) Lam). Varietas Shiyorutuka Serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. 18(1): 32-39.

- Huang, V. T., dan Perdon, A. A. (2020). *Major changes in cereal biopolymers during ready-to-eat cereal processing*. In A.A. Perdon, S.S. Schonauer & K.S. Poutanen (Eds.) *Breakfast Cereals and How They Are Made: Raw Materials, Processing, and Production* (pp. 109–140). Sawston: Woodhead Publishing and AACCC International Press.
- Hustiany, R. (2016). *Reaksi Maillard: Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Istinganah, M., Rauf, R., Widyaningsih, dan Endang. (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, Vol. 10
- Iswriyska, D., Dzshivoderova, M., dan Nikovska, K. (2017). Application Of Penalty Analysis To Interpret Jar Data – A Case Study On Orange Juices. *Current Trends I Nature Sciences*, Vol. 6(11): 06-12.
- Kaiser, C dan Ernst, M. (2013). *Edamame*. New York: University Of Kentucky College Of Agriculture Food And Environment.
- Kartahadimaja, J., Wentasari, R., dan Sesanti, R. (2010). Pertumbuhan Dan Produksi Polong Segar Edamame Varietas Riokopada Empat Jenis Pupuk. *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi*, 3(2), 131 - 136.
- Khairunnisa, A. (2021). *Modul Good Sensory Practices dan Bias Panelis*. Universitas Terbuka.
- Kristiawan, M., Chaunier, L., Sandoval, A. J., & della Valle, G. (2020). Extrusion—Cooking and expansion. *Breakfast Cereals and How They Are Made: Raw Materials, Processing, and Production*, 141–167.
- Kurniawan, L. K., Ishartani, D., & 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 (*Colocasa esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, XIII(1), 20–28.
- Kusuma, T.S., Kurniawati, A.D., Rahmi, Y., Rusdan, H.I., dan Widyanti, R.M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Wijaya Press.
- Laguna, L., Vallons, K.J.R., Jurgens, A., dan Sanz, T. (2013). Understanding the Effect of Sugar and Sugar Replacement in Short Dough Biscuits. *Food and Bioprocess Technology*, Vol. 6(11).
- Lawless, H.T. (2014). When JAR Scales and Penalty Analysis Tell Different Stories. Regional Meeting, Society of Sensory Professionals. Diakses pada: 18 Juni 2024.

<https://www.sensorysociety.org/knowledge/virtual/Documents/Presentations/VM-Lawless.pdf>

- Li, B. (2011). Improvements On Just-About-Right (JAR) Scales Ad Product Optimization Tools Using Kano Modelling Concepts. *ProQuest Dissertations and Theses*, p. 141.
- Li, B., Hayes, J. E., dan Ziegler, G.R. (2014). Just-About-Right and ideal scaling provide similar insights into the influence of sensory attributes on liking. *Food Quality and Preference*, Vol. 37.
- Lignicka, I., dan Galoburda, R. The Role of Cereal and Pulse Constituents and Processing Technology in Flake Texture Development: a Review. *RURAL SUSTAINABILITY RESEARCH*, Vol. 48(343).
- Liu, X., Huang, S., Chao, C., Yu, J., Copeland, L., dan Wang, S. (2022). Changes of starch during thermal processing of foods: Current status and future directions. *Trends in Food Science and Technology*, 119, 320–337.
- Mahmudah, N.A., Amanto, B.S., dan Widowati, E. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Flakes Pisang Kepok Samarinda (Musap paradisiaca balbisiana) dengan Substitusi Pati Garut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. X(1), pp. 32–40.
- Marchetti, L., Califano, A. N., & Andrés, S. C. (2018). Partial replacement of wheat flour by pecan nut expeller meal on bakery products. Effect on muffins quality. *LWT*, Vol.9: 85–91.
- Meilgard, M., Civille, G.V., dan Carr B.T. (2016). *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. New York: NY Publisher.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol.2(4): 259-267.
- Montolalu, Siska., N. Lontaan., S. Sakul, dan A. D. Mirah. (2013). Sifat fisikokimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Zooteh*, Vol. 32(5): 1-13.
- Narayanan, P., Chinnasamy B., Jin, L., Clark, S. (2014). Use of Just-About-Right Scales and Penalty Analysis to Determine Appropriate Concentrations of Stevia Sweeteners for Vanilla Yogurt. *Journal of Dairy Science*, Vol. 97 (6): 3262-3272.
- Nindyarani, A. K., Sutardi, dan Suparmo. (2011). Karakteristik Kimia, Fisik, dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poiret*) Dan Produk Olahannya. *Agritech*, Vol. 31(4): 273-280.

- Ortega-Heras, M., Gómez, I., de Pablos-Alcalde, S., & González-Sanjosé, M. L. (2019). Application of the Just-About-Right Scales in the Development of New Healthy Whole-Wheat Muffins by the Addition of a Product Obtained from White and Red Grape Pomace. *Foods (Basel, Switzerland)*, 8(9), 419.
- Pallazo, A., dan Bolini, H. (2017). Sweeteners in diet chocolate ice cream: Penalty analysis and acceptance evaluation. *J.Food Stud.* Vol. 6(13).
- Paramita, H. A., dan Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Flake Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1071–1082.
- Pehulisa, A., Pato, U., dan Rossi, E. 2016. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai Dalam Pembuatan Flakes. *JOM Faperta*, Vol. 3(1).
- Permadi, M.R., Oktafa, H., dan Agustiono, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, Vol. 8(1).
- Permana, R.A., dan Putri, W.D.R. (2015). Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah Serta Substitusi Bekatul terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vo. 3(2).
- Pratiwi, K. W. (2016). Formulasi Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* (L.) dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Terfermentasi Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Flakes. *Skripsi*. Universitas Lampung.
- Purnamasari, I.W., dan Putri, W.D.R. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3(4): 1375-1385.
- Putri, A.I.W. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Jamur Tiram Terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Tepung Biskuit Ubi Jalar Ungu. *Skripsi thesis*, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Putri, R.D. (2023). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Mochi. *Skripsi*. Universitas Negeri Padang.
- Qodriah, F. L. (2016). Stabilitas Gizi Mikro (Asam Folat dan FE Fumarat) pada Produk Banana Flakes Fortifikasi Selama Proses Pengolahan. *Skripsi*. Unpas. Bandung.
- Rakhmawati, N., Amanto, B.S., dan Praseptiangga, D. (2014). Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan

- Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol. 3(1): 63-73.
- Rani, R.M., Ekawati, I.G.A., dan Wiadnyani, A.A.I. S. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kedelai Terhadap Karakteristik Flakes Sebagai Pangan Fungsional. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol. 10(2): 268-280.
- Rosiana, N.M., dan Amareta, D.I. (2016). Karakteristik Yogurt Edamame Hasil Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Komersial Sebagai Pangan Fungsional Berbasih Biji-Bijian. *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Dana BOPTN*, pp 33-37.
- Roze, M., Crucean, D., Diler, G., Rannou, C., Catanéo, C., Jonchère, C., Le-Bail, A., dan Le-Bail, P. (2021). Impact of Maltitol and Sorbitol on Technological and Sensory Attributes of Biscuits. *Foods*, Vol. 10 (11).
- Saleh, S.A., Ulfa, R., dan Setyawan, B. (2020). Identifikasi Kadar Air, Tingkat Kecerahan Dan Citarasa Kopi Robusta Dengan Variasi Lama Perendaman. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, Vol. 2(5).
- Saleha, N.M. (2016). Optimasi Formulasi Flakes Berbasis Tepung Ubi Cilembu Tepung Tapioka Serta Tepung Kacang Hijau Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode Mixture D-Optimal. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik. Universitas Negeri Pasundan. Bandung.
- Sarofa, U., Witjaksono, L.A., Salsabila, A., dan Ishaqy, M.A.S. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Sorgum Termodifikasi dan Tapioka serta Lama Pengukusan terhadap Karakteristik Flakes. *JITIPARI*, Vol. 8(1):56-64.
- Setiaji, A.B., Nurminabari, D.I., dan Widiantara, D.T. (2012). Pengaruh Lama Dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik *Soy Flakes* Limbah (*Glycine max L*). *Thesis*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Setiawan, F.W. (2020). Review Nutrisi, Zat Fungsional Dan Anti Nutrisi Serta Efek Pengolahan Pada Lima Kacang Tinggi Protein. *Thesis*. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Setyadi D.A., dan Cahyadi, W. (2016). Pengaruh Jenis Tepung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik *Banana Flakes*. *Thesis*. Universitas Pasundan.
- Shanmugasundaram, S., Cheng S.T., Huang, M.T., dan Yan, M.R. (2010). *Varietal Improvement of Vegetable Soybean in Taiwan*. Taiwan: Asian Vegetable Res. Dev. Center.
- Sianturi, D.P., dan Marliyati, S.A. (2014). Formulasi Flakes Tepung Komposit Pati Garut Dan Tepung Singkong Dengan Penambahan Pegagan Sebagai

- Pangan Fungsional Sarapan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Gizi dan Pangan*, Vol. 9(1): 15—22.
- Simbolon, W.R., Rumarilin, H., dan Julianti, E. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Flakes Dari Bekatul Beras, Tepung Kacang Hijau, Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Dan Penambahan Kuning Telur. Ilmu dan Teknologi Pangan. *J.Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol.5 (2).
- Siregar, M., Arvianti, M.D., dan Sofyaningsih, M. (2023). Potensi Pemanfaatan Tepung Edamame (*Glycin Max. L Merrill*) Dalam Pembuatan Puding Instan Berserat Tinggi. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, Vol. 8(2): 93-107.
- Soekarto, P.E.D.S.T (2021). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. Bandung: IPB Press.
- Su, Y., Wang, H., Wu, Z., Zhao, L., Huang, W., Shi, B., He, J., Wang, S., dan Zhong, K. (2022). Sensory Description and Consumer Hedonic Perception of Ultra-High Temperature (UHT) Milk. *Foods*, Vol. 11, 1350.
- Supriyadi, D. (2012). Study on Effects of Amylose-Amylopectin Ratio and Water Content to Crispiness and Hardness of Fried Product Model. *Thesis*. Institut Pertanian Bogor.
- Suryaningrat, I., Amilia, W., Mayasari, F., Rusdianto, A.S.. (2020). Product Quality Analysis of Pia Edamame Using Quality Function Deployment Method. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, Vol.9. 51-60.
- Suryono, C., Ningrum, L., dan Dewi, T. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5. 95-106.
- Susanti, I., Lubis, E.H., dan Meilidayani, S. (2017). Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Warta IHP*, Vol. 34(1): 44-52.
- Suwarno, Ratnani R.D., Hartati I. (2015). Proses Pembuatan Gula Invert dari Sukrosa dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat, dan Asam Klorida. *Momentum*, Vol.11, No.2, 99-103.
- Tarwendah, I.P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol.5 (2):66-73.
- Tuhumury, H.C.D., Ega, L., dan Keliobas, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering. *AGRITEKNO*, Vol. 7(1):30-35.
- Ulfa, A.N. (2020). Studi Pembuatan Flakes Tepung Beras Merah (*Oriza Niavara*) dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Durch*). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

- USDA [United States Department of Agriculture]. 2018. Full Report (All Nutrients) 45338201, Dry Roasted Edamame, Upc 711575007898. National Nutrient Database for Standard Reference.
- Varela, P., Ares, dan Guerra. (2014). (Eds.) Introduction. *In Novel Techniques in Sensory Characterization and Consumer Profiling*. USA: CRC Press.
- Villegas, B., Tarrega A., Carbonell, I., dan Costell, E. (2010). Optimising Acceptability of New Prebiotic Low-Fat Milk Beverages. *Food Qual. Prefer.* 21: 234-242.
- Wahyuni, D, E, M, S dan Sulystyaningsih, N, D. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Budidaya Tanaman Edamame Dan Kaktus Di Pusat Pertanian Terintegrasi "SATNITE". *JCES (Journal of Character Education Society)*, Vol. 5(3): 780-790.
- Widhaswari, V.A., dan Putri, W.D.R. (2014). Pengaruh Modifikasi Kimia Dengan STTP Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol.2(3): 121-128.
- Widowati, Sri. (2011). Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar. *PANGAN*, Vol. 20(1): 49-61.
- Wijayanti, Sudarma Dita., Tri Dewanti., Widyaningsih., dan Dzulvina Utami., 2015. Evaluasi Nilai Cerna In Vitro Sereal Flake berbasis Ubi Jalar Oranye Tersuplementasi Kecambah Kacang Tunggak. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 16 (1).
- Winarno, F.G. (2008). *Kimia Pangan Gizi*. Bogor: M-Brio Press.
- Zhang, B., Qiao, D., Zhao, S., Lin, Q., Wang, J., dan Xie, F. (2021). Starch-based food matrices containing protein: Recent understanding of morphology, structure, and properties. *Trends in Food Science and Technology*, 114, 212–231.
- Zhang, Q., Li, Y., Chin, K.L., dan Qi, Y. (2017). Vegetable soybean: Seed composition and production research. *Italian Journal of Agronomy*, Vol. 12: 872.
- Zhavira, H., Nurwantoro, N., dan Rizqiati, H. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Kadar Proksimat Dan Kalori Flakes Milet Putih (*Panicum miliaceum*). *Disertasi Kedokteran*. Fakultas Hewan dan Ilmu Agrikultur.