

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfian, A. R. 2016. Karakteristik Sensori, Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi Selai Edamame dengan Penambahan Mocaf dan CMC. Skripsi, Universitas Jember, Jember.
- AOAC. 2005. "Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists." AOAC Inc., Washington.
- Arifin, M. N. 2014. Studi Perbandingan Kinetika Reaksi Hidrolisis Tepung Tapioka dan Tepung Maizena dengan Katalis Asam Sulfat. Skripsi, Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang.
- Asadi. 2009. Karakterisasi Plasma Nutfah untuk Perbaikan Varietas Kedelai Sayur (Edamame). Buletin Plasma Nutfah. 15(2):59-69.
- Atjung. 1991. "Tanaman Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna." Akademik Presindo, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2014. Konsumsi Tepung Terigu di Indonesia.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2015. Konsumsi Kue Kering di Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. Syarat Mutu *Cookies*. SNI 01-2973-1992. Jakarta, Indonesia.
- Bernabe, A. M., Srikaeo, K. dan Schluter, M. 2011. Resistant Starch Content, Starch Digestibility and the Fermentation of Some Tropical Starches *In Vitro*. Food Digestion. 2:37-42.
- Carolina, B., Beatriz, G., Eliana P. R., Leo K., Ana M. P. G., dan Cynthia, J. 2015. Production of Synbiotic Fermented Soymilk from Vegetable Soybean. 29<sup>th</sup> EFFoST International Conference Proceedings.
- Coolong, T. 2009. "Edamame." College of Agriculture. University of Kentucky, Kentucky.
- Cuenca, R., Suarez. V., Sevilla. R., dan Aparicio. M. 2005. Chemical Composition and Dietary Fiber of Yellow and Green Commercial Soybean (*Glycine max*). Universidad Complutense de Madrid.
- Dhankar, P. 2013. A Study on Development of Coconut Based Gluten Free *Cookies*. International Journal of Engineering Science Invention. 2(12):10-19.
- Dwi Kartini, F. 2015. Pengaruh Perbedaan Pelarut Ekstraksi terhadap Kadar Genistein dan Aktivitas Hambatan Tironase Edamame (*Glycine max*) *In Vitro*. Skripsi, Universitas Jember, Jember.
- Ermawati, 2015. Pengaruh Perbandingan Tepung Ganyong Modifikasi dengan Tepung Terigu dan Jenis Gula Terhadap Karakteristik Biskuit. Skripsi, Universitas Pasundan, Bandung.

- Faifasula, M. K., Sunarto W., dan Pratjojo W. 2015. Analisis Proksimat *Yoghurt* Probiotik Formulasi Susu Jagung Manis-Kedelai dengan Penambahan Gula Kelapa (*Cocos nucifera*) Granul. Indonesian Journal of Chemical Science. 4(2).
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L.*) terhadap Kualitas *Cookies*. Skripsi, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Faridah, A. 2008. "Patiseri Jilid 1 Untuk SMK." Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Ferdinand. 2010. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil dalam Pembuatan *Cookies* Ubi Jalar. Skripsi, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Food and Drug Administration. 2003. Claims That Can be Made for Conventional Food and Dietary Supplements.
- Foster-Powell, K., Holt, S . H. dan Brand-Miller, J. C. 2002. International Table of Glycemic Index and Glycemic Load Values:2002. The American Journal of Clinical Nutrition 76:5-56.
- Gandy, J. W., Madden, A., Holdsworth, M., 2014. "Gizi dan Dietetika Edisi 2." EGC, Jakarta.
- Gunawan, I. E. 2017. Pemanfaatan Madu dan Kayu Manis (*Cinnamomum-burmannii*) dalam Pembuatan *Cookies* Sebagai Alternatif *Snack* Penderita Diabetes. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Harlin, H. 2017. Potensi Kacang Edamame Menjadi Minuman Fermentasi dengan Bakteri Asam Laktat sebagai Probiotik. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Hazmi, K. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai dan Tepung Kedelai. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hermadayanti, Y. T. 2017. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Terigu dan Jenis Gula pada Karakteristik *Cookies* Green Tea. Skripsi, Universitas Pasundan, Bandung.
- Jenkins, D. J. A, Kendall, C. W. C., Augustin, L. S. A., Franceschi, S., Hamidi, M., Marchie, A., Jenkins, A. L. dan Axelsen, M. 2002. Glycemic Index: Overview of Implications in Health and Disease. The American Journal of Clinical Nutrition 76:266S-273S.
- Kadir, A., Mustofa, A., dan Kurniawati, L. 2016. Karakteristik *Cookies* Verkade dengan Substitusi Tepung Sorgum (*Shorgum bicolor*) dan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomun burmanni*). Jurnal Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi.
- Karseno, Setyawati, R., dan Haryanti, P. 2013. Penggunaan Bubuk Kulit Buah Manggis sebagai Laru Alami Nira terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gula Kelapa. Laporan Penelitian, Universitas Soedirman, Purwokerto.

- Karseno, Erminawati, Tri. Y., Setyawati. R., dan Haryanti, P. 2017. Effect of pH and Temperature on Browning Intensity of Coconut Sugar and Its Antioxidant Activity. *Food Research Journal*.
- Kurniawati, E. 2015. Tepung Edamame (*Glycine max (L.) Merrill*) sebagai Sumber Serat Pangan dan Oligosakarida: Karakterisasi Sifat Kimia dan Fisikokimia Serta Efek Fisiologisnya. Skripsi Pascasarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Lutony, T.L. 1993. "Tanaman Sumber Pemanis." PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Margisit, W. 2005. Penggunaan Bahan Tambahan pada Nira dan Mutu Gula Aren yang Dihasilkan di Beberapa Sentra Produksi di Bengkulu. *Jurnal Penelitian UNIB*. 11(1):42-48.
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). Skripsi, Universitas Pasundan, Bandung.
- Nurlaela, E., Rosnah, dan Irma, R. 2017. Daya Terima, Sifat Kimia dan Kandungan Antioksidan (Likopen dan Beta Karoten) *Cookies* Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Untuk Penderita Hiperkolesterolemia. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(1):342-352.
- Pertiwi, C., Ginting, S., dan Ridwansyah. 2017. Pendugaan Umur Simpan *Cookies* Nenas dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5(1).
- Priya, S.R. dan Lalitha R. 2016. Physical, Chemical and Microbial Properties of *Cookies* Developed Using Coconut Products. *International Journal of Recent Scientific Research*. 7(3):9670-9674.
- Putri, N. 2017. Pemanfaatan Barley (*Hordeum vulgare L.*) dan Kacang Edamame (*Glycine max (L.) Merrill*) dalam Pembuatan Granola. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Rauf R., dan Sarbini D. 2015. Daya Serap Air sebagai Acuan untuk Menentukan Volume Air dalam Pembuatan Adonan Roti dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong. *Agritech*. 35:3.
- Risnawaty, E. 2017. Pemanfaatan Tepung Ganyong pada Pembuatan *Cookies* Ditinjau dari Tingkat Kesukaan dan Indeks Glikemik. Skripsi, Politeknik Kesehatan Yogyakarta, Yogyakarta.
- Rosiana, N. M. dan Amareta, D. I. 2016. Karakteristik Yogurt Edamame Hasil Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Komersial sebagai Pangan Fungsional Berbasis Biji-Bijian. Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Dana BOPTN.
- Rumokoi, M.M.M. 1990. Manfaat Tanaman Aren (*Arenga pinnata Merr*). *Buletin Balitka*. 10:21-28.

- Santana, A. C., Panizzi, M. C. C., Mandarino, J. M. G., Leite, R. S., Silva, J. B. D., dan Ida, E. I. 2012. Evaluation of the Shelf-life of Vegetable-type Soybean Pods. *Brazilian Archives of Biology and Technology*. 55(4):591-95.
- Sari, S. M. 2016. Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun, dengan Kacang Tanah dan Jenis Gula terhadap Karakteristik Snack Bar. Skripsi, Universitas Pasundan, Bandung.
- Setyawan, A. dan Ninsix, R. 2016. Studi Penambahan Pengawet Alami Nira terhadap Mutu Gula Kelapa yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5(2).
- Shevell, S. K. 2003. "The Science of Color 2<sup>nd</sup> ed." Optical Society of America, Washington.
- Singgih, P. 2013. "Budidaya dan Khasiat Kedelai Edamame Camilan Sehat dan Lezat Multi Manfaat." Penerbit Pustaka Baru, Yogyakarta.
- Singthong, J., Yaowapan, S., dan Teankaew, S. 2011. Physicochemical Properties and Utilization Dietary Fibre from Coconut Residue. 12<sup>th</sup>ASEAN Food Conference. 128-132.
- Song, J., Liu, C., Li, D., dan Gu, Z. 2013. Evaluation of Sugar, Free Amino Acid, and Organic Acid Compositions of Different Varieties of Vegetable Soybean (*Glycine max (L.) Merr*). *Industrial Crops and Products*. 50:743-749.
- Srikaeo, K dan Thongta, R. 2015. Effects of Sugarcane, Palm Sugar, Coconut Sugar and Sorbitol on Starch Digestibility and Physicochemical Properties of Wheat Based Food. *International Food Research Journal*. 22(3):923-929.
- Srivastava, S., Genitha, T. R., dan Vrijesh Yadav. 2012. Preparation and Quality Evaluation of Flour and Biscuit From Sweet Potato. *Journal of Food Processing Technology*. 3(12).
- Sujirtha, N., dan Mahendran, T. 2015. Use of Deffated Coconut Flour as a Source of Protein and Dietary Fibre in Wheat Biscuits. *International Journal of Innovative Research in Science*. 4(8):7344-52.
- Sunarsi, Marcellius S. A., Sri W., dan Widiarti. 2011. Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Sumberejo. LPPM Univet Bantara Sukoharjo.
- Suryadinata, O. M. 2010. Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Kuning dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Manis. Skripsi, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Suryaningsih, W. 2013. Karakterisasi Sosis Ayam dengan Penambahan Edamame sebagai Bahan Substitusi. *Jurnal Ilmiah Inovasi*. 13(3): 296-305.
- Syarifah, W.Y. 2016. Pemanfaatan Edamame (*Glycine max*) dan Labu Kuning (*Curcubita moschata*) pada Pembuatan Kue Kering Sumber Beta Karoten Untuk Anak Balita. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- TA- XT Plus. 2010. Texture Analyzer for Food Testing Application. FTC.

- Trinidad, T. P., Mallillin, A. C., Sagum, R. S. dan Encabo, R. R. 2010. Glycemic Index of Commonly Consumed Carbohydrate Foods in the Phillipines. *Journal of Functional Foods*. 2:271-274.
- Trinidad, P. T., Aida, C. M., Ennata, M. A., Regina, G. R., Melissa, S. B., Kristine, B. B., dan Kristine, T. B. 2015. Coconut Sap Sugar and Syrup: A Promising Functional Food/Ingredient. *Acta Manilana* 63: 25-32.
- USDA. 2013. National Nutrient Database For Standard Reference. USDA, United States.
- USDA. 2016. National Nutrient Database For Standard Reference. USDA, United States.
- Vayalil, P. K. 2012. Date Fruits (*Phoenix dactylifera* Linn): An Emerging Dedicinal Food. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 52:249-271.
- Wahyuhapsari, R. dan Wardani, A. K. 2013. Pembuatan Miso dengan Memanfaatkan Edamame (Kajian Konsentrasi Koji dan Suhu Inkubasi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1):157-167.
- Widati, F. dan Iteu M. H. 2012. Kedelai Sayur (*Glycine Max L. Merril*) sebagai Tanaman Pekarangan. *Iptek Holtikultura*. 08:25-28.
- Xu, Y., Edward S., Steve P., Laban R., Cory G., dan Shuxin. R. 2012. Textural and Microbiological Qualities of Vegetable Soybean (Edamame) Affected by Blanching and Storage Conditions. *Journal Food Processing and Technology*. 3(6):1-6.
- Xu, Y., Barbaro J., dan Reese F. 2015. Physicochemical, Functional, and Microstructural Characteristics of Vegetable Soybean (*Glycine max*) as Affected by Variety and Cooking process. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 9(3):471-478.
- Yani, E. 2013. Efek Suhu dan Jangka Waktu Pemanasan terhadap Kadar Protein yang Terkandung dalam Sarang Burung Walet Putih (*Collocalia fuchipagus*). Skripsi, Universitas Kristen Maranatha, Bandung.
- Yani, S. D. 2016. Karakteristik Bakso dari Campuran Tepung Edamame Inferior (*Glycine max L.*) dan Gluten dengan Variasi Jumlah Tapioka sebagai Bahan Pengisi. Skripsi, Universitas Jember, Jember.
- Yunarti, E. 2015. Evaluasi Snesoris dan Komponen Prebiotik *Cookies* Garut (*Maranta arundinaceae L*). Skripsi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Yunisa, A., Arief, D.Z. dan Havelly. 2013. Kajian Konsentrasi Koji *Bacillus substilis* dan Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar yang Dimodifikasi dan Aplikasinya dalam Pembuatan Biskuit. Skripsi, Universitas Pasundan, Bandung.