

DAFTAR PUSTAKA

- Adelakun OE, Duodo KG, & Olanipekun BF. 2013. *Potential use of Soybean Flour (Glycine max) in food fortification*. El-Shemy HA, editor. Zagreb (HR): InTech
- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Cetakan ke-9. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Anggraeni, D. (2016). Uji Daya Terima dan Kadar Protein dalam Formulasi Tahu Susu Sebagai Makanan Potensi untuk Anak Kekurangan Energi Protein (KEP), *Karya Tulis Ilmiah*, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes, Surabaya.
- Ares, G., Baixauli, R., Sanz, T., Varela, P., & Salvador, A. (2009). Serat fungsional baru dalam puding susu: Efek pada sifat sensorik dan penerimaan konsumen. *LWT- Ilmu dan Teknologi Pangan*, 42 (3)
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Ed. Ke-1. Yogyakarta (ID): Graha Ilmu.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI 3552. Syarat mutu jelly. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 2802. Agar-agar tepung. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1999. SNI 2970. Susu Bubuk Skim. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2001. SNI 3140. Gula kristal putih. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 2346. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 2970. Susu Bubuk. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Born H. 2006. Edamame: *Vegetable Soybean*. ATTRA Publication. <http://attra.ncat.org/attra-pub/edamame.html>
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Dita, F. A. (2019). Perbandingan Sari Buah Black Mulberry (*Morus nigra*.L) Dengan Sari Kacang Edamame (*Glycine max L. Merrill*) dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Mulberry. Bandung (ID): Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan.

- Dewi, C.M., Mirasari, D.M., Siswanto, Y., Suryaningsih, E. (2007). Pra Rencana Pabrik Susu Bubuk Skim Kapasitas 9 Ton/Hari. Surabaya (ID): Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Katolik Widya Mandala.
- Devi, N. 2010. *Nutrition and Food, Gizi Untuk Keluarga*. (ed. ke-1). Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara.
- Depkes RI. 2014. Pedoman Nasional Pengendalian Tuberkulosis Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Jenderal Pengendalian Penyakit Dan Penyehatan Lingkungan 2014. Departemen Kesehatan: Jakarta
- Depkes, R.I. (2008). Profil kesehatan Indonesia tahun 2008. Jakarta: Depkes RI
- Faizati, U. N ., Nurrahman., & Suyanto, A. (2018). Analisa Karbohidrat, Protein, Dan Mutu Sensori Pada Puding Air Tajin Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau [Tesis]. Semarang (ID): Sekolah Pasca Sarjana, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Hartatik (2015). Diagnosa Jenis Tuberkulosis Dengan Algoritma Bayes, 9–10.
- Hasibuan, Arini. S. D. 2011. Pengaruh Suhu Air Pendinginan PLTU Terhadap Kandungan Klorofil Pada Air Sungai Sicanang Belawan. Skripsi (Online), (<http://repository.usu.ac.id> diakses 28 Februari 2020)
- Indah, M (2018). Infodatin Tuberkulosis. Jakarta: Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (1-3)
- Indonesia, P. A. G. (2013). Tabel komposisi pangan Indonesia. Elex Media Komputindo, 2013.
- Kemenkes (2015). Rencana strategis kementerian kesehatan. Jakarta. Kementerian Kesehatan.
- Kemenkes (2018). Rencana strategis kementerian kesehatan. Jakarta. Kementerian Kesehatan.
- Khomsan, P. A. (2009). *Rahasia Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. (Ed ke-2). Bogor: PT. Kompas Media Nusantara.
- Kurniawati, E. (2016). *Potensi Serat Pangan Edamame (Glycine max) Sebagai Agen Prebiotik Dengan Variasi Pra Proses* [Skripsi]. Jember (ID): Fakultas Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jember.
- Lean, M. E. J. (2013). *Ilmu Pangan, Gizi & Kesehatan*. (Ed ke-7). Yogyakarta: Penerbit Pustaka Pelajar.

- Muaris H.K . 2013. *Khasiat Edamame untuk Kestabilan Tubuh dan Gizi Edamame*, Edisi ke-2, PT. Gramedia pustaka utama, Jakarta.(6)
- Ningrum, Y. Y., Ibrahim, A., Ardana, M., & Rusli, R. (2016). *Kajian Pola Pengobatan Tuberkulosis Paru di Puskesmas Rapak Mahang*. Samarinda: Laboratorium Riset dan Pengembangan Farmaka Tropis, Fakultas Farmasi, Universitas Mulawarman.
- Suryaningsih, W. (2013). Karakterisasi Sosis Ayam dengan Penambahan Edamame Sebagai Bahan Substitusi. *Jurnal Ilmiah Inovasi [Internet]*. [diunduh 2019 Dec 01], 13(3), 2. Tersedia pada: <https://publikasi.polije.ac.id/index.php/jii/article/view/99>
- Susiwi, S., 2009. Penilaian Organoleptik. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia. Jurusan Pendidikan Kimia.
- Nur R. (2018). Optimasi Formula Sari Edamame Berdasarkan Karakteristik Kimia dan Sensori [Tesis]. Bogor (ID): Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor .
- Rackis JJ. 1978. *Biochemical changes in soybeans: maturation.post-harvest storage and processing.and germination. Pages 34-76 In H.O. Hultin and M. Milner (eds). Post-harvest Biology and Technology. Food and Nutrition. Westport.DOI: 10.1021/bk-1981-0170.ch015. ISBN:9780841206625.*
- Rahmah, S .2019. Pengaruh Variasi Pencampuran Kulit Buah Naga Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Pada Puding [Skripsi]. Yogyakarta (ID): Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Riskesdas (2018). Hasil Utama Riskesdas 2018. Jakarta [ID]: Balitbangkes Kementerian Kesehatan.
- Rosaini, Henni., Rasyid, Rosalinda., Hagramida, Vinda., 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla Moltkiana Prime*) Dari Danau Singkrak. *Jurnal Farmasi Higea*, Vol 7, No 2, 2015. Fakultas Farmasi. Uniersitas Andalas, Padang.
- 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. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Dana BOPTN; 2016 Nov 23-24; Jember. Jember (ID): Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember. hlm 33*
- Rukmana, I. S. (2018). Pengaruh Konsentrasi Pati Jagung dan Konsentrasi Stevia Terhadap Karakteristik Minuman Sari Edamame (*Glycine max L. Merrill*)

Varietas Ryokkoh [Skripsi]. Bandung (ID): Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.

Sari, KD, Marliyanti, AS, Kustiyah, Lilik, Khomsan, Ali, dan Ganthoe, Marcelino Tommy. 2014. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *AGRITECH*, Vol 34, No.2, Mei 2014

Sciarappa, WJ, Hunsberger LK, Shen D, Wu Q, Simon J, Hulme B. 2007. *Evaluation of Edamame Cultivars in New Jersey and Maryland*. *ASHS Press*. Alexandria. VA. <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.2032208>.

Setyaningsih, D., Apriyanto, A., Sari, Maya P., 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*, Bogor: IPB Press

Shanmugasundaram S dan Yan MR. 2010. *Vegetable Soybean*. New Jersey (US): The World Vegetable Center

Shiddiq, H. B. H. F., Rosida, E. F. P., & Jember, A. F. (2016). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Edamame (*Glycin max (L) Merrill*) Dengan Metode DPPH. *Jurnal Ilmiah Farmasi Akademi Farmasi Jember* [Internet]. [diunduh 2019 Nov 06], 1(1), 27. Tersedia pada: https://scholar.google.co.id/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=Uji+aktivitas+antioksidan+ekstrak+etanol+biji+edamame%2C+siddiq&btnG=#d=gs_qabs&u=%23p%3DG3vLRtvgNPwJ

Soyfoods Association of North America. 2005. Whole Soybean. http://www.soyfoods.org/wpcontent/uploads/2006/12/whole_soybean.

Suharyati., Hartanti, S.A., Kresnawan, T., Sunarti., Hudayani, F., Darmarini, F. (2019). *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*, Edisi Ke-4, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta. (124)

Sugiyono. 2012. Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor: Bogor.

Susiwi, S. (2009). Penilaian Organoleptik. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.

Tjokroamidjojo, W., Yuwono, E. C., & Kurniawan, A. S. (2014). Perancangan Desain Kemasan Produk "Spasso" Puding Susu. *Jurnal DKV Adiwarna* [Internet]. 1(4): 1. Tersedia pada: https://scholar.google.co.id/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=perancangan+desain+kemasan+produk+spasso&btnG=#d=gs_qabs&u=%23p%3DpbgL2I64oUUJ

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta