

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, Saida Nur (2020) *Produksi dan Pemasaran Cookies Subtitusi Tepung Edamame (Glycine max (L) Merril)*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Jember. (online, link [Produksi Dan Pemasaran Cookies Subtitusi Tepung Edamame \(Glycine max \(L\) Merril\) - Sistem Informasi Polije Repository Asset \(SIPORA\)](#))
- Airine kumala dewi, *Pemanfaatan Tepung Labu Kuning Dan Tepung Mocaf Sebagai Alternatif Tepung Komposit Pada Cookies*, Skripsi Tahun 2018.
- Alvianan nur aini, *Eksperimen Pembuatan Kastengel Tepung Mocaf Substitusi Tepung Kacang Hijau Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Dan Kandungan Gizi*. Skripsi Tahun 2016
- Bung ashri malika, *Perbandingan Tepung Edamame (Glycine Max (L.) Merr) dengan Tepung Black Mulberry (Morus Nigra) dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies Edaberry*, Skripsi Tahun 2019
- Condro suryono 2018, jurnal pariwisata, *Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif*. Jurnal. vol. 5 no. 2
- Dicky efriady, *Pertumbuhan dan Hasil Kedelai Edamame (Glycine Max (L.) Merrill) Pada Berbagai Jarak Tanam*, skripsi tahun 2020
- Dwi Ishartani, *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*, Vol. XIII, No. 1, Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 2020, hal. 21
- Florentina Thea Yohanna Putri “ *Inovasi Pembuatan Kue Kastengel Menggunakan Campuran Tepung Jamur Tiram Putih*” Yogyakarta, Skripsi. Thn 2020. Hal 51
- Qotrun aini, 2021. *Pengertian Hipotesis Penelitian*, (online : <https://www.gramedia.com/literasi/hipotesis-penelitian/>) (diakses pada tanggal : 09/01/2023, jam : 11.55 WIB)
- Lianto, 2018 *Pemanfaatan Tepung Edamame (Glycine Max (L.) Merr) Dan Pemanis Yang Berbeda Dalam Pembuatan Cookies Tinggi Protein = Utilization of*

Edamame Flour (Glycine Max (L.) Merr) And Different Types Of Sweetener In Making High Protein Cookies (online) (link : <https://www.onesearch.id/Record/IOS6381.8939/TOC#holdings/>) (diakses pada tanggal 13/12/2022, alokasi waktu : 20:49 WIB)

Meithiana Indrasari. “*Pemasaran Dan Kepuasan Pelanggan*” Surabaya, Tahun 2019. Hal 82

Malika, B. A. (2019). Perbandingan Tepung Edamame Dengan Tepung Black Mulberry dan Suhu. *Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies*, 30.

Ridwan” *Konsep Metodologi Penelitian*” Jambi, Anugrah Pertama Press, 2021, Hal 18

Zahara firdaus, riza. 2013. *Analisa Kadar Serat dan Daya Terima Kastengel Dengan Penambahan Tepung Ganyong*. Skripsi. Surakarta. Hal. 51

Sampoerna university, 2022, *Ruang Lingkup Penelitian: Pengertian, Cara Menentukan, dan Contoh*, (online)(link : [Ruang Lingkup Penelitian: Pengertian, Cara Menentukan, dan Contoh \(sampoernauniversity.ac.id\)](https://sampoernauniversity.ac.id))(diakses pada tanggal 25-10-2022, jam 23.31 WIB)

Syifaatus Shobikhah “ *Eksperimen Pembuatan Kastengel Dengan Substitusi Tepung Ceker Ayam Sebagai Upaya Peningkatan Gizi* “ Semarang, Skripsi. tahun 2014. Hal 100