

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, Eddy. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid II*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Aziz, R., Karsid. 2015. Uji performasi kontrol suhu dan kelembaban menggunakan variasi kontrol digital dan kontrol scheduling untuk pengawetan buah dan sayuran. *Jurnal Nasional Teknik Elektro*, 2302 - 2949.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2005. *Tanya Jawa: Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB)*. Jakarta: Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan.
- Bakri, A., Suryaningsih W., Hariono, B., dan Hartatik, S. 2018. Perbaikan kualitas dan dekontaminasi mikroba kedelai edamame dengan teknik *ozonated water*. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 18, 1, 1411-5549.
- Cartier, J.A., Xu, Y., Sismour E.N., Kering, M.K. 2015. Physical and nutritional properties of edamame seeds as influenced by stage of development. *Journal of Food Measurement and Characterization. Journal Science Direct* 10, 193–200.
- Chiabrando, V., Peano, C. & Giacalone, G. 2017. The efficacy of different postharvest treatments on physico-chemical characteristics, bioactive components and microbiological quality of fresh Vegetables during storage period. *Journal Science Direct*, 37, 4823-4834
- Coolong, T. 2009. *Edamame*. Kentucky: College of Agriculture University of Kentucky.
- Daulay, Sere Sagharine. 2000. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Implementasinya Dalam Industri Pangan*. Jakarta: Pusdiklat Industri.
- Eryando, T., Susanna, D., Kusuma A., Pratiwi D. 2014. Hubungan pemilihan dan pengolahan bahan makanan terhadap kontaminasi *Escherichia coli* pada penyajian makanan jajanan. *Makara J. Health Res*, 1, 18, 41-50.
- Fauzi, M.R., dan Darmanto, A.N. 2010. *Penggunaan PLC (Programmable Logic Control) Untuk Mesin Blowing Pada Unit Spinning di PT.Primatexco Indonesia*. Semarang: Universitas Diponegoro.

- Hariono, B. Kurnianto, M.F., Bakri, A., Ardiansyah M., dan Wijaya, R. 2018. Improvement of Sensory and Chemistry Quality of Fried Edamame by Freezing. *Earth and Environmental Science*, 207, 012048, 1315-1755.
- Hariyadi P. 2007. *Teknologi Pembekuan Pangan*. Yogyakarta: PPS UGM Press.
- Ikhwanto, K. 2011. *Teknik Pendinginan dan pembekuan Sayur*. Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- Khumaedullah, Ajijul, Kuswanto, E., dan Apriyanti, S. 2009. *Antiseptic dan Disinfektan*. Cirebon: Institut Agama Islam Negeri.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Koswara. 2009. *HACCP Dan Penerapannya Pada Produk Pangan*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Kumar, V., Rani, A., Goyal, L., Pratap, D., Billore, S.D., dan Chauhan, G.S. 2011. Evaluation of vegetable-type soybean for sucrose, taste-related amino acids, and isoflavones contents. *International Journal of Food Properties*, 14, 1142–1151.
- Miles, C.A. and Lumkin T.A. 2000. *Edamame Departemen of Natural Resources*. Washington DC: The Washington Food System.
- Oktaviani, A.L. 2011. Studi *Optimalisasi Pre-treatment Blanching Dan Metode Pembekuan Pada (Brassica oleracea L. var. Italica)*. Semarang: Universita Katolik Soegijapranata.
- Pambudi, Singgih. 2013. *Budidaya dan Khasiat Kedelai Edamame*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Rauf, R. 2013. *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Robertson, G.L. 2010. *Food Packaging and Shelf Life: A Prctical Guide*. Florida: CRC-Press.
- Santi, F.U. 2015. *Teknik Pengemasn dan Labeling Produk Makanan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Silitonga, W.Y., Jamilah, I., Suryanto, D. 2012. *Pengendalian Sel Biofil Bakteri Patogen Oportunistik Dengan Panas Dan Klorin*. Medan: Universitas Sumatra Utara.

- Simamora, Bilson. 2007. *Panduan Riset dan Perilaku Konsumen*. Jakarta: Gramedia.
- Soewanto, H., Prasongko, A., dan Sumarno. 2018. *Agribisnis Edamame untuk Ekspor*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Suyono, R. P. 2003. *Shipping Pengangkutan Intermodal Ekspor Impor Melalui Laut, edisi ke-3*. Jakarta: PPM.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Yani, S.D. 2016. *Karakteristik Bakso Dari Campuran Tepung Edamame Inferior (Glycine max L.) Dan Gluten Dengan Variasi Jumlah Tapioka Sebagai Bahan Pengisi*. Jember: Universitas Jember.
- Yuliana, A. E., Sugeng L., dan Suhartono. 2013. *Pengendalian Proses Produksi Kedelai Edamame Beku (Frozen Edamame Soybeans) Pada PT. Mitratani Dua Tujuh Jember*. Jember: Universitas Jember.