

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, Leni Herliana. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Bandung : Alfabeta.
- Amin, I. M. 2011. *Nutritional properties of Abelmoschus esculentus L. as remedy to manage diabetes mellitus: A literature review*. International Conference on Biomedical Engineering and Technology. Singapore : IACSIT Press.
- Awan, A. A. 2008. Proses Pengolahan Marlin (*Xiphias Gladius*) Steak Beku Di PT. Mega Pratama Indo. Badan Pengembangan SDM Kelautan dan Perikanan Sekolah Usaha Perikanan Menengah (SUPM) Negeri Bone. Departemen Kelautan dan Perikanan, Makassar.
- Buckle, K.A., Edwards G.F. and Wotton, M. 1985. Ilmu Pangan, terjemahan Haripurnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Codex Alimentarius Commission. 2000. *Recomemmeded International Code of Practice General Principles of Food Hygiene*.
- Darmadi. 2008. Infeksi Nosokomial: Problematika dan Pengendaliannya. Jakarta: Penerbit Salemba Medika.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1983. Syarat Air Minum Standar Industri Indonesia: Mutu dan Cara Uji Air Minum. SII No. 0071-75.
- Departement of Biotchnology Ministry of Science and Technology Government of India. 2011. *Biology of Abelmoschus esculentus L. (Okra)*. New Delhi: Departement of Biotchnology Ministry of Science and Technology Government of India.
- Desroiser, W.N. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan Edisi Ketiga. Terjemahan Muljoharjo, M dari *The Technology Of Food Preservation Third Edition* (1959). Jakarta: UI Press.
- Djide, M.N., Sartini, 2008. Instrumentasi Mikrobiologi Farmasi. Laboratorium Mikrobiologi Farmasi, F. MIPA, UNHAS: Makassar.
- Fardiaz, S. dan Jenie B. S. L., 1989. Uji Sanitasi Dalam Industri Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Gemedede, H. F., N. Ratta, G. D. Haki, A. Z. Woldegiorgis, dan F. Beyene. 2015. *Nutritional Quality and Health Benefits of Okra (Abelmoschus esculentus): A Review*. J. Food Sci 25 (1): 16-25.
- Hariyadi, Purwiyatno. 2007. Teknologi pembekuan pangan. Foodreview Indonesia Vol II No 7. Intitut Pertanian Bogor.
- Idawati, Nurul. 2012. Peluang Besar Budidaya Okra. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Indrajit, R. E, dan Djokopranoto, R. 2003. Manajemen Persediaan, Barang Umum dan Suku Cadang Untuk Pemeliharaan dan Operasi. Jakarta: Grasindo.

- Irawan, Ferry, Azharudin, Sutrisno. 2015. Analisis Perbandingan Kinerja Menggunakan Refrigeran R134a dan Refrigeran R404 Pada Mesin Bar Ice Cream Manual Maker, Teknik Pendingin dan Tata Udara, Politeknik Sekayu, Sekayu.
- Jenie, Betty Sri Laksmi. 1989. Sanitasi Dalam Industri Pangan. Pusat Antar Universitas IPB. Bogor.
- Jenie, Betty dan Pudji Rahayu Winiati. 1990. Penanganan Limbah Industri Pangan. Yogyakarta: Kanisius.
- Kementerian Perindustrian. 2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010. Menteri Perindustrian Republik Indonesia.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Pengolahan Kedelai. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Kitinoja, L dan A. A. Kader. 2003. Praktik-Praktik Penanganan Pasca Panen Skala Kecil: Manual untuk Produk Holtikultura (Edisi ke 4). Penerjemah:L. M. S. Utama. Bali: Udayana Press.
- Kusnandar, Feri. 2010. Pembekuan. Artikel.USU digital library.
- Larousse, Jean., Brown, Bruce. E., 1997. *Food Canning Technology*. Canada: Wiley-VHC,Inc.
- Lim, T. K. 2012. *Edible Medicinal and Non-medicinal Plants: Fruits*. Springer Science and Business Media 4: 311-321.
- Marquez, A. Djelouadji, Z., Lattard, V. & Kodjo, A., 2017. *Overview of laboratory methods to diagnose leptospirosis and to identify and to type leptospire*s. *International Microbiology*, 20(4), pp. 184–193.
- Nadendla, R. (2013). *A Review On: Abelmoschus Esculentus (Okra)*. *Int. Res J Pharm. App Sci.*, 2013; 3(4):129-132.
- Patras, A.; B. K. Tiwari; dan N. P. Brunton. 2011. *Influence of Blanching and Low Temperature Preservation Strategies on Antioxidant Activity and Phytochemical Content of Carrots, Green Beans and Broccolli*. *Food Science and Technology* 44: 299-306.
- Prabhune, A., Manushi, dan Biwesh. 2017. *Abelmoschus Esculentus (Okra) Potential Natural Compound For Prevention And Management Of Diabetes And Diabetic Induced Hyperglycemia: Review*. *International Journal of Herbal Medicine*. Vol. 5 (2) : 65 – 68
- Priyanto, B. 1989. Teknik Pengawetan Pangan. Pusat Antar Universitas Gizi dan Pangan UGM. Yogyakarta.
- Pruthi, J.S. 1999. *Quick Freezing Preservation of Foods (Principles, Practice, R&D Needs)*. New Delhi: Allied Publishers Limited.
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius.
- Rachmawati, Fitri M.P. 2013. Materi Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan. Disampaikan dalam Pelatihan Kewirausahaan bagi Kelompok UPPKS BPPM DIY di Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rahmani, Afina. 2015. Pengelolaan Air dalam Industri Pangan. Jurusan Teknik Kimia, Institut Teknologi Bandung.

- Rahmat, Muhammad Rais. 2015. Perancangan *Cold storage* Untuk Produk Reagen. Jurnal Imiah Teknik Mesin, Vol. 3, No.1 Februari 2015. Bekasi: Universitas Islam 45 Bekasi.
- Rusendi, Dadi. Sudaryanto. Nurjannah, Sarifah. Widyasanti, Asri. Rosalinda,S. 2010. Penuntun Praktikum MK. Teknik Penanganan Hasil Pertanian: Unpad
- Simões, L. C., Simões, M. and Vieira, M. J., 2010. *Influence of the diversity of bacterial isolates from drinking water on resistance of biofilms to disinfection. Applied and Environmental Microbiology*, 76(19), pp.6673–6679
- Soekarto. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Bogor: PAU Pangan dan Gizi. IPB Press.
- Soetasad, A dan S. Muryanti. 1989. Budidaya Terung Lokal dan Terung Jepang. Bogor : Penebar Swadaya.
- Sucipta, I Nyoman., Ketut S., Pande Ketut D. K. 2017. Pengemasan Pangan : Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien. Bali: Udayana Press.
- Syah, Dahrul. 2012. Pengantar Teknologi Pangan. Bogor: IPB Press.
- Tiwari, S., Rajak, S., Mondal,D.P.&Biswas, D., 2017. *Sodiumhypochlorite is more effective than 70% ethanol against biofilms of clinicalisolates of Staphylococcus aureus*. American Journal of Infection Control. 46(6), pp.37–42.
- Tranggono RI dan Latifah F. 2007. Buku Pegangan Ilmu Pengetahuan Kosmetik. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Tripathi, K. K. et al., 2011. *Biology of Abelmoschus esculenthus L. (Okra)*. pp.1-35.
- Troiler, John .A. 1993. *Sanitation in Food Processing Second Edition*. Academi Press Inc. San Diego, California.
- USDA. 2011. *Grading Manual for Frozen Okra*. Washington, D.C. : United States Department of Agriculture.
- USDA. 2011. *United States Standards for Grades of Frozen Okra*. Washington, D.C. : United States Department of Agriculture.
- Warren, R. 2013. *Healing Foods*. United States: DK Publishing.
- Watson, R. R., dan V. R. Preedy. 2016. *Fruits, Vegetables and Herbs*. CABI, Cambridge.
- Winarno, F.G. 1987. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. dan Surono. 2002. Keamanan Pangan. Bogor: M-Brio Press.
- Yuliana, A. E., Sugeng L., dan Suhartono. 2013. Pengendalian Proses Produksi Kedelai Edamame Beku (*Frozen Edamame Soybeans*) pada PT. Mitratani Dua Tujuh Jember. Artikel Ilmiah Hasil Penelitian Mahasiswa.