

## DAFTAR PUSTAKA

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2009. *Batas maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. SNI 7388:2009. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Fahmi, R. W. 2017. *Pelaksanaan Proses Rekrutmen dan Seleksi Karyawan Pada PT. Mitratani Dua Tujuh (PERSERO) Jember*. Jember: UPT Penerbitan Universitas Jember.
- Fitriyana, N. I, 2013. *Potensi Bioaktivitas Pangan Fungsional dari Edamame (*Glycine max L.*) dan Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) untuk Peningkatan Kualitas Asupan Gizi Kelompok Rawan Pangan 1000 HPK (Ibu Hamil, Ibu Menyusui, Anak dibawah 2 Tahun) di Wilayah Lingkar Kampus Universitas Jember*. Jember: Universitas Jember
- Padaga, C. M. 2020. *Total Bakteri Coliform Dari Organ Usus Ayam Broiler Yang Diduga Terinfeksi Oleh *E. coli* O157:H*. Malang: Universitas Brawijaya
- Rohman, Fatkhur. 2018. *Penggunaan High Hydrostatic Preesure (HHP) Untuk Inaktivasi Enzim Urease dan Lipoksigenase Pada Puree Edamame*. Jember: Universitas Jember
- Yuliana, A. E., et al., 2013. *Pengendalian Proses Produksi Kedelai Edamame Beku (Frozen Edamame Soybeans) Pada PT. Mitratani Dua Tujuh Jember*. Jember: UPT Penerbitan Universitas Jember.