

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, F., -, S., & Suyani, H. (2015). Degradasi Senyawa Imidakloprid Secara Advanced Oxidation Processes Dengan Penambahan Tio₂-Anatase. *Jurnal Riset Kimia*, 8(2), 108. <https://doi.org/10.25077/jrk.v8i2.225>
- Aop, P., & Ozon, T. (2016). Identifikasi Konsentrasi Sisa Ozon pada Proses Ozonisasi Konvensional dan *Advanced Oxidation* untuk Pengolahan Lindi *Dari TPA Aktif*. 4(1), 1–11.
- Asgar, A., Musaddad, D., & Setyabudi, D. A. (2015). Teknologi Ozonasi Untuk Mempertahankan Kesegaran Cabai *Cultivar* Kencana Selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12 (1), 20-26.
- Bakri, A., Suryaningsih, W., Hariono, B., & Hartatik, S. (2018). Perbaikan Kualitas dan Dekontaminasi Mikroba Kedelai Edamame Dengan Teknik *Ozonated Water*. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 18(1). <https://doi.org/10.25047/jii.v18i1.919>.
- Chan, G. Y. S., & Wu, J. G. (2012). Efficacy of Ozone on Pesticide Residues. *Ozone in Food Processing*, 223-240. <https://doi.org/10.1002/9781118307472.ch13>.
- Dadang. (2006). Pengenalan Pestisida dan Teknik Aplikasi. *Pengenalan Pestisida Dan Teknik Aplikasi*, 5–6.
- Damanik Ariyantini, M., Fauzi, M., Jayus, J., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, T., Jember, U., Kalimantan, J., Tegal, K., & Jember, B. (2017). Inaktivasi Enzim Protease pada Puree Edamame (*Glycine max*). *Jurnal Agroteknologi*, 11(02).
- Dinanti, M. R. P., Triani, I. G. A. L., & Satriawan, I. K. (2015). Pengaruh Perlakuan Pencucian Dan Perebusan Terhadap Kadar Residu Insektisida Klorpirifos Dan Karakteristik Kacang Panjang (*Vigna Sinensis*). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 3(2), 47–57.
- Fahmi, L., Rahayu, A., & Mulyaningsih, Y. (2018). Pengaruh Pupuk Hayati Majemuk Cair Dan Pupuk Sintetik Terhadap Pertumbuhan Tanaman Edamame (*Glycine max (L.) Merr*). *Jurnal Agronida*, 3(2), 53–61. <https://doi.org/10.30997/jag.v3i2.1051>.
- Fitriadi, B. R., & Putri, A. C. (2016). Metode-Metode Pengurangan Residu Pestisida pada Hasil Pertanian. *Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan*, 11(2), 61. <https://doi.org/10.23955/rkl.v11i2.4950>.

- Handayani, L., & Iryani, A. S. (2019). Pengaruh Kualitas Air Minum Dalam Kemasan Terhadap Konsentrasi Ozon. November, 199–208. <https://doi.org/10.31219/osf.io/bfjen>.
- Hariyadi, P., & Hartati, A. (2014). Satuan Operasi Industri Pangan. In: Pembersihan, Sortasi, dan Grading. Universitas Terbuka, 1–38.
- Hernandifolia Walp terhadap Kualitas Bahan Baku Cincau dan Penerimaan Konsumen Muniroton Roiyana, S., & Prihastanti, E. (2011). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Daun *Stephania Hernandifolia Walp*. Terhadap Kualitas Bahan Baku Cincau Dan Penerimaan Konsumen. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 19(2), 10–19. <https://www.neliti.com/id/publications/58937/>.
- Kuswati, A. A., Darmawati, E., & Mariana Widayanti, S. (2020). Aplikasi Ozon Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Duku. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 8(1), 15–22. <https://doi.org/10.19028/jtep.08.1.15-22>.
- Mamuaja, christine F., Suryanto, E., & Kaemba, A. (2017). Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog Dari Sagu Baruk (*Arenga Microcarpha*) Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L. Poiret*) [Physicochemical. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(1), 1–8. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/itp/article/download/18561/18087>.
- Monitria, M., & Indirawati, S. M. (2021). Analisis Kadar Residu Pestisida Sebelum dan Sesudah Perlakuan Pencucian Menggunakan *Citrus Aurantifoliia* pada *Lactuca Sativa L.* JUMANTIK (Jurnal Ilmiah Penelitian Kesehatan), 6(2), 185. <https://doi.org/10.30829/jumantik.v6i2.8103>.
- Nur, M., Saraslifah, & Arianto, F. (2016). Pengaruh Ozon yang Dibangkitkan Melalui Reaktor Plasma Berpenghalang Dielektrik Elektroda Silinder Spiral Terhadap Pengawetan Cabai. *Youngster Physics Journal*, 5(4), 319–326.
- Pengaruh, S., Warna, J., & Waktu, D. A. N. (2018). Studi pengaruh jenis warna, dan waktu ozonasi terhadap penurunan kekeruhan pewarna. 42(283), 1–8.
- Prastyo, K. A., & Laily, A. N. (2020). Uji Konsentrasi Klorofil Daun Temu Mangga (*Curcuma mangga Val.*), Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*), dan Temu Hitam (*Curcuma aeruginosa*) dengan Tipe Kertas Saring yang Berbeda Menggunakan Spektrofotometer. *Pklh-Fkip Uns*, 188–191.
- Purwaningsih, I., & Supriyanto, S. (2017). Pengaruh Jumlah Pencucian Beras dengan Kadar Klorin. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 1(1), 89. <https://doi.org/10.30602/jlk.v1i1.102>.
- Samsu, S. H. (2001). Membangun Agroindustri Bernuansa Ekspor: Edamame (Vegetable Soybean). *Pt Mitratani Dua Tujuh*, 53(9), 1689–1699.

- Semarang, U. M. (2013). Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik). Universitas Muhammadiyah Semarang, 31.
- Setiasih, I. S., Rialita, T., Sumanti, D. M., Hanidah, I. I., & Zulhaida, G. (2019). Pengaruh Ozonisasi terhadap Kekerasan, Kadar Air, Vitamin C, dan Total Mikroorganisme pada Belimbing (*Averrhoa carambola*) Selama Penyimpanan. *AgriTECH*, 38(4), 450. <https://doi.org/10.22146/agritech.15480>
- Setiawan, A., Andi, R., Wiyono, E., Aprilia, A., Rusdianto, A. S., Wiyono, A. E., Pratiwi, R., & Aprilia, A. (2020). Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Perubahan Karakteristik Fisikokimia Edamame Beku , *Glycine max (L) Effect of Long Storage on Room Temperature on Changes of Physicalchemical Characteristics of Frozen Edamame , Glycine max (L) Edamame*. 6(3), 603–630.
- Sitasi (Xian-wen et al, 2005). (n.d.).
- Sofia, D. R. (2019). Perbandingan Hasil Disinfeksi Menggunakan Ozon Dan Sinar Ultra Violet Terhadap Kandungan Mikroorganisme Pada Air Minum Isi Ulang. *Agroscience (Agsci)*, 9(1), 82. <https://doi.org/10.35194/agsci.v9i1.636>
- sri Agustini & rienoviar. (2011). Pengaruh Konsentrasi Ozon terhadap Cemaran Mikroba pada Air Minum Dalam Kemasan. *Balai Riset Dan Standardisasi Industri Palembang*, 22, 44–51.
- Susatyo, jajok. (2016). Perbedaan Pengaruh Pengolesan Dan Perendaman (*Differencies between basting and soaking alcohol 70% to reduction of germ count rate on dentistry tools*). *Jurnal Vokasi Kesehatan* ISSN: 2442-5478 (Print); 2442-8183 (Online) Publisher: Poltekkes Kemenkes Pontianak Society/Institution: Poltekkes Kemenkes Pontianak, Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat, II, 372–376.
- Trombete, F. M., Freitas-silva, O., Saldanha, T., & Minho, U. (2016). Ozon melawan mikotoksin dan residu pestisida dalam makanan : Saat ini aplikasi dan perspektif.
- Widyantari, N. P. I., I.G.A., L. T., & Gunam, I. B. (2015). Pengaruh Perlakuan Pencucian Dan Perebusan Terhadap Kadar Residu Insektisida Dan Karakteristik Sensoris Pada Sayuran Kembang Kol (*Brassica oleracea var.botrytis L*). *Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 3(4), 130–139.
- Xu, Y., Cartier, A., Kibet, D., Jordan, K., Hakala, I., Davis, S., Sismour, E., Kering, M., & Rutto, L. (2016). Physical and nutritional properties of edamame seeds as influenced by stage of development. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 10(2), 193–200. <https://doi.org/10.1007/s11694-015-9293-9>.

- Yudiastuti, S. O. N., & Wijaya, R. (2021). Analisis Nilai Tambah Edamame Melalui Penanganan Pasca Panen menggunakan Air Berozon. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 1–6. <https://doi.org/10.25047/jii.v21i1.2625>
- Zahroh, S. U., Utami, R., & Manuhara, G. J. (2016). Penggunaan Kertas Aktif Berbasis Oleoresin Ampas Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Var. *Amarum*) Terhadap Kualitas Buah Stroberi (*Fragaria X Ananassa*) Selama Penyimpanan. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 31(1), 59. <https://doi.org/10.20961/carakatani.v31i1.11946>.
- Zhang, Q., Li, Y., Chin, K. L., & Qi, Y. (2017). *Vegetable soybean: Seed composition and production research*. *Italian Journal of Agronomy*, 12(3), 276–282. <https://doi.org/10.4081/ija.2017.872>.