

## DAFTAR PUSTAKA

- Asadi. 2009. Karakteristik Plasma Nuftah untuk Perbaikan Varietas Kedelai Sayur (Edamame). Buletin Plasma Nuftah Vol. 15 No.2 Tahun 2009. Hal 59-69
- Fahmi, R. W. 2017. *Pelaksanaan Proses Rekrutmen dan Seleksi Karyawan Pada PT. Mitratani Dua Tujuh (PERSERO) Jember*. Jember: UPT Penerbitan Universitas Jember.
- Fajar, I. Made, D. Kencana, dan G. Arda. 2015. *Pengaruh Suhu dan Waktu Blanching Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Produk Rebung Bambu Tabah Kering (Gigantochloa nigrociliata (Buese) Kurz)*. Bali: FTP Universitas Udayana.
- Manik, A. E, M. Melati, A. Kurniawati dan D. N. Faridah. 2018. “*Hasil dan Kualitas Okra (Abelmoschus esculentus L. Moench) Merah dan Okra Hijau dengan Jenis Pupuk yang Berbeda*”. Dalam Jurnal Agron, 47(1). Hal. 68-75.
- Muljoharjo, Muchji dan M. Gardjito. 1973. “*Penentuan Waktu Blanching yang Optimum untuk Berbagai – Macam Sayuran dan Buah – Buahan*”. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Mahaputri, Y. Y. 2021. *Pengendalian Mutu Proses Blanching dan Cooling I Produk Okura di PT Mitratani Dua Tujuh*. Laporan PKL.Teknologi Pertanian: Politeknik Negeri Jember
- Sumarno, DM, Arsyad dan I Manwa. 1991. *Teknologi Usaha Tani Kedelai*. Dalam Pengembangan Kedelai. Pusat Penelitian Pengembangan Tanaman Pangan. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian.