

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar. 2004. Dampak pestisida bagi kesehatan. Jakarta: Agro Media Pustaka
- Coolong T. 2009. Edamame. College of Agriculture. University of Kentucky. Kentucky. ISBN 978-1-928914-24-2.
- Fajar, I. M., Kencana, D., Arda, G. Pengaruh Suhu Dan Waktu Blanching Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Produk Rebung Bambu Tambak Kering (*Gigantochloa nigrociliata* (Buese) Kurz)
- Istiqomah, K., Windrati, W. S., Praptiningsih, Y. (2017). Karakterisasi Es Krim Edamame Dengan Variasi Jenis Dan Jumlah Penstabil.
- Koswara, S. (2009). *Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah*. Ebookpangan.com.
- Rahmat, M. R. (2015). Perancangan Cold Storage Untuk Produk Reagen.
- Roy, M. K., L. R. Juneja, S. Isobe dan T. Tsushidi, (2009). Steam Processed Broccoli (*Brassica Oleracea*) Has Higher Antioxidant Activity In Chemical and Cellular Assay Systems Food Chemistry. 114:263-269.
- Rusyana, P. D. (2014). Kajian Pengadaan Bahan Baku Produk Sayuran Terolah Minimal. Institut Pertanian Bogor.
- Yordanio, J., Pudjo, D., Bambang, E. (2015). Analisis Pengendalian Kualitas Frozen Edamame Dengan Menggunakan