

DAFTAR PUSTAKA

- Aafia S, Rouf A, Kanojia V, Ayaz Q. (2018). "Ozone Treatment in Prolongation of Shelf Life of Temperate and Tropical Fruits". *Int. J. Pure App. Biosci.* 6(2): 298-303.
- Afrizal, A, R, N. 2019. "Pengaruh Lama Ozonisasi Terhadap Kesegaran Tomat (*Lycopersicum Esculentum*) Selama Penyimpanan". Skripsi. Universitas Semarang.
- Ariyanti T. 2017. Mengupas Edamame Jember yang Mendunia. <http://edammame.com/read/2892423/mengupas-Edamame-jember-yang-mendunia>. Diakses 20 Mei 2017.
- Bakri, Abi., Suryaningsih, Wahyu., Hariono, Budi., Hartatik, Sri. 2018. "Perbaikan Kualitas dan Dekontaminasi Mikroba Kedelai Edamame Dengan Teknik Ozonated Water". *Jurnal Inovasi*. Vol 8, No 1.
- Chiabrando, V., Peano, C. & Giacalone, G., 2017. "The efficacy of different postharvest treatments on physico-chemical characteristics, bioactive components and microbiological quality of fresh blueberries during storage period". *Food Research*.
- Integrated Taxonomic Information System. 2011. *Glycine max*. Online. https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=26716#null. [diakses tanggal 20 Januari 2018].
- Kurniasanti, S. A., U. Sumarwan, dan B. P. Y. Kurniawan. 2014. "Analisis dan model strategi peningkatan daya saing produk edamame beku". 11(3):154-163.
- Munthe, F, R. 2019. "Rancang Bangun Mesin Pencuci Wortel Sistem Pompa Dengan Kapasitas 480 Kg/Jam". Skripsi. Universitas Medan Area.
- Nurindahsari, P., M, Ushada., M, A, F, Falah. 2014. "Analisis Kinerja Mutu Prototipe Greening Material Lumut Berdasarkan Perubahan Skala Warna $L^*A^*B^*$ Dan Rgb". *AGRITECH*, Vol. 34, No. 1.
- Okull, D.O dan L.F. Laborde. 2004. "Activity Of Electrolyzed Oxiding Water Against *Penicillium Expansum* In Suspension And On Wounded Apple". *Journal Of Food Science*. Vol 69 (1):23-27

- Prasetyaningrum, A., M, Bramantya., A, Meidianto., P, Saputra., F, D, Qonita., N, S, Ardiana., 2017. "*Prototype Penyimpanan Buah dan Sayur Menggunakan Ozon dan Metode Evaporative Cooling Sebagai Sistem Pendinginan*" Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6. Hal. 31 – 35.
- Pratama, Y., A, Adianti., D, Prastiwi., R, Khasanah., Z, Muhlisin., M, Nur. 2016. "*Penerapan Teknologi Plasma Dengan Memanfaatkan Rancang Bangun Ozone Generator Untuk Pengawetan Cabai Merah (Capsicum Annum L.) Guna Mendukung Ketahanan Pangan Nasional*" Youngster Physics Journal, 5. Hal. 69 – 74.
- Sahrudin, F., A, Sukainah., Jamaluddin. 2020. "*Rancang Bangun Alat Pencuci Wortel (Daucus Carota L.)*" Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 6. Hal. 33 – 40.
- Santana, A.C., MACarrao-Panizzi, J.M.G Mandarino, R.S. Leite, J.B.D. Silvia dan E.I. Ida. 2012. "*Effect of Harvest at Different Times of Day on The Physical and Chemical Characteristics of Vegetable-Type Soybean*". Ciencia e Tecnologia de Alimentos. Vol. 32 (2): 351-365.
- Santosa, T, L. 2018. "*Efektivitas Pencucian Tomat Ceri (Solanum Lycopersicum Var. Cerasiforme) Dengan Beberapa Cairan Pencuci Untuk Memperpanjang Umur Simpannya*". Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Sinaga, A, S. 2019. "*Segmentasi Ruang Warna $L^*A^*B^*$* ". Jurnal Mantik Penusa. Vol. 3
- Willet M, Kupferman G, Roberts R, Spotts R, Sugar D, Apel G, Ewart H, Bryant B. 1989. "*Integrated Management Of Postharvest Diseases And Disorders Of Apples, Pears, And Cherries*". Post-Harvest Pomol Newsl 7:1–4.
- Yuliasuti, S, O, N., R, Wijaya., T, Budiati. 2021. "*The effect of ozonation time and contact time of edamame washing on color changes using the continuous type ozone washing method*". IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 672 012066