

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009. *Freezing System IQF (Uni-Tunnel IQF Belt Freezer)*. <http://www.bmil.com>. [Diakses pada tanggal 17 April 2013]
- Apple, J.M. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. ITB, Bandung.
- [AISE] Association Internatioanale de la Savannoreie, de la Detergence et des Produits d'Entretien, Technical Task Force Hypochlorite. 1997. *Benefits and Safety of Hypochlorite Formulated In Domestic Products*. Scientific Dossier.
- Buckle, K.A. Edwards, G.H. Fleet, dan H. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan (Terjemahan)*. Universitas Indonesia : Jakarta
- Chlorine chemistry council (CCC). 2002. Chlorine and food safety white paper. <http://C3.org>. (Diakses 3 juni 2012)
- Hasan. 2006. *Penggunaan Klorin*. <http://pengertianklorin.blogspot.com/>. Diakses pada tanggal 5 Februari 2013.
- Innan. 1985. *Tabel Standar Komposisi Makanan di Jepang edisi ke-4 (1982)*. <http://kandungannutrisikedelai.blogspot.com/>. Diakses pada tanggal 6 Februari 2013.
- Jenie, B. S. L. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Kalichevsky M. T., Knorr D., dan Lillford P. J. 1995. "Potential food applications of high pressure effects on ice water transitions." *Trends in Food Science and Technology*, 6: 253–258.
- Manulang. 1998. *Fungsi Manajemen*. (Diakses 14 Februari 2013)
- Mitratani Dua Tujuh. 2006. *Laporan Tahunan*. PT. Mitratani Dua Tujuh. Jember.
- Moelijanto. 1996. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Muchidin, A. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Alumni Bandung
- Purwiyatno, H. 2007. *Teknologi Pembekuan Pangan*. Food Review Indonesia/Vol.II/No. 7/Juli 2007.

- Robertson, G.L. 2006. *Food Packaging Principles and Practice 2nd Edition*. Taylor and Francis Group LLC. 26-44, 481-483.
- Samsu, H.S. 2001. *Membangun Agroindustri Bernuansa Ekspor Edamame (Vegetable Soybean)*. Jakarta: PT. Mitra Tani Dua Tujuh.
- Samsu. 2001. *Tanaman Edamame*. <http://jenisjenistanamankedelaiedamame./handbook/>. Diakses pada tanggal 29 Januari 2013.
- Susiwi, S. 2009. *GMP (Good Manufacturing Practices). Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. Universitas Pendidikan Indonesia, Jakarta.
- Sudarmadji, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Tjahjadi, C dan Herlina Marta. 1990. *Pengantar Teknologi Pangan*. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Tjahjadi, C. 2011. *Teknologi Pengolahan Makanan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Universitas Padjajaran. Bandung.
- United State Departement of Agricultural. 2001. *Nutritional Info: Edamame, Frozen, unprepared*. The Nutritional Search Engine. <http://skipthepie.org/vegetables-and-vegetable-products/edamame-frozen-unprepared/>. Diakses pada tanggal 7 Juni 2012.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.