

DAFTAR PUSTAKA

BSN, Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 6683-2014. Tentang Nugget Ayam. Jakarta

Food & Drug Administration (FDA). 2001. Fish and Fisheries Products Hazards and Control Guidance. United States.

Harmayani, E et al., 1996, Identifikasi Bahaya Kontaminasi *Staphylococcus Aureus* Dan Titik Kendali Kritis Pada Pengolahan Produk Daging Ayam Dalam Usaha Jasa Boga. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(3), 7-15.

Rachma, L et al., 2019, Penentuan *Critical Control Point* (CCP) Pada Produk *Frozen Shrimp* Udang Vannamei Di Pt. Grahamakmur Ciptapratama Sidoarjo-Jawa Timur, *Jurnal Ilmu Kelautan*, 8(2), 85-90.

S.N. Permadi, S. Mulyani, A. Hintono. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen *Nugget* Ayam Yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(4).