

DAFTAR PUSTAKA

- Evanuraini, H. 2010. *Kualitas Chicken Nugget dengan Penambahan Putih Telur*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Vol.5 No.2.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1*. Jakarta: Liberty Ghalia Indonesia.
- Pearson, A.M.,and F.W.Tauber. 1994. *Processed Meats*.Connecticut: The AVI Publishing co.Inc.
- Pradianti, O.S. 2007. *Karakteristik Fisika Kimia Surimi Kerot-Kerot (pomadasys hasta) pada Penyimpanan Dingin*. Skripsi. Bogor. Tekonologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- PT. Indo Lautan Makmur. 2019. *Annual Report. Laporan Tahunan 2019*. Sidoarjo
- Pujdirahaju, Astutik.2018. *Pengawasan Mutu Pangan*. Kementerian Kesehatan Indonesia.
- Singgih, Wibowo.2000. *Pembuatan bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. dan S. Koswara. 2002. *Telur : Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Xiong, Y.L. 2000. *Meat Processing*. Edited by Nikai S, Modler HW (eds). Food