

## DAFTAR PUSTAKA

- Aulea, A.R 2020. “Ikan Swanggi; Klasifikasi, Morfologi, Habitat Dll”. Dalam artikel perikanan. Diakses 4 Februari 2021. <https://222.melekperikanan.com/2020/01/mengenal-ikan-swanggi.html>
- Bogasari. 2011. *Bread Making I*. Bogasari Baking Center. Jakarta.
- Ilma, dkk. 2019. “Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Kamaboko Ikan Barramundi (*Lates Cacalifer*)”. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 8, No. 3, 313-322. Universitas Udayana.
- Gisslen, Wayne. 2013. *Professional Baking Sixth Edition*. Canada: Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Made Astawan. 2010. “Tepung Tapioka, Manfaatnya, dan Cara Pembuatannya”. Diakses 3 Agustus 2012. <http://www.arenaipb.wordpress.com>
- Maindra, F. I. 2017. *Proses Produksi Ikan Sarden/Mackerel Di Pt. Bali Maya Permai Food Canning Industri Negara, Jembrana-Bali*. Laporan PKL. Politeknik Negeri Jember.
- Mawardi, D. M. 2017. *Alur Proses Pengemasan Bagian Produksi The Celup Rolas Di PT.Rollas Nusantara Mandiri Lawang-Malang*. Laporan PKL. Politeknik Negeri Jember.
- Setyaningrum, H. D dan C. Saparinto. 2011. *Panen Sayur Secara Rutin di Lahan Sempit*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Saraswati. 2019. *Proses Pembuatan Nugget Ikan Di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo- Jawa Timur*. Laporan Praktik Kerja Lapang. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur Surabaya.
- Susiati. 2020. *Proses Pembibitan Melon (Cucumis Melo L.) Pada Smart Green House Politeknik Negeri Jember*. Laporan PKL. Politeknik Negeri Jember.
- Ulupi, N., Komariah, dan S. Utami. 2005. *Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripoliphosphat Terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi*. JPPT Vol 30 (2): 88-95.
- Yuwanta, T. 2004. *Dasar ternak Unggas*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.