

DAFTAR PUSTAKA

- Aulea, A.R. 2020. *Ikan Swanggi; Klasifikasi, Morfologi, Habitat Dll.* Dalam artikel perikanan. Diakses 4 Februari 2021.
- Astuti, E. F. 2009. *Pengaruh jenis tepung dan cara pemasakan terhadap mutu bakso dari surimi ikan hasil tangkap sampingan (HTS).* Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Badan POM RI. 2016. *Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik.* Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan, Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BSN, 1995. *Bakso Ikan* . SNI 01-3819-1995. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional. Departemen Kelautan dan Perikanan. 2006. *Statistik Perikanan Tangkap Indonesia Tahun 2004.* Biro Pusat Statistik. Jakarta.
- BSN. 2006. *Surimi Beku-Bagian 1: Spesifikasi.* SNI-01-2694. 1-2006. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).
- Hardiwiyanto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1.* Jakarta: Liberty.
- Rachmawati, L. 2019. *Modul Pelatihan Berbasis Kompetensi Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan, klaster : Diversifikasi produk hasil perikanan berbasis surimi.* Direktorat Jenderal Guru dan Tenaga KependidikanKementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
- 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.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2006. *Bakso Ikan.* SNI 01-7264-2006. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Tazwir, 1993. *Pembuatan Sosis dan Bakso Ikan.* Jakarta: Pusat Penelitian Pasca Panen Perikanan.
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Daging dan Bakso Ikan.* Jakarta: Penebar Swadaya.