

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, Afrila, A., & Adhi, W. I. (2007). *Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso*. *Buana Sains*, IV(2), 139-144.
- Astuti, R. T., Darmanto, & Wijayanti, I. (2014). *Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso Dari Surimi Ikan Swangi (Priacanthus Tayenus)*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, III(3), 47-54.
- Arief, Z. W. (2022). *Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat*. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, X(2), 62-68. Diambil kembali dari <https://journal.ipb.ac.id/index.php/iphp/index>
- Haryono, G. B. (2021). *GMP Produk Fish Ball (Bakso Ikan) Pt. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo*. unpublished. Retrieved Agustus 10, 2022, from <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/11247>
- Hawa, T. A. (2017, Juli). *Evaluasi Pelaksanaan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Analisis Biaya di Pusat Pengolahan Kakao Rakyat Jembrana Bali*. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, X(2), 27-34.
- Karim, F., Kurniawati, T. M., & Soekopitojo, S. (2021). *Kajian Pengaruh Rasio ISP (Isolat Soy Protein) dan Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Sensori Cilok Kering*. *Jurnal Inovasi Teknik dan Edukasi Teknologi*, I(4), 251-268.
- Maysaroh, U., Kurniawati, N., Iskanda, & Pratama, R. I. (2018). *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula dan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Tingkat Kesukaan Dendeng Ikan Nila*. *Jurnal perikanan dan kelautan*, IX(2), 138-146.
- Perdana, W. W. (2018). *Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi)*. *Agroscience*, VIII(2), 231-267.
- Puspitayanti, A. N. (2021). *Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) Pada Alur Proses Pembuatan Scallop di PT. Indo Lautan Makmur, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur*. Retrieved Agustus 10, 2022, from <https://pdfcofee.com?laporan-ayuningtys-pdf-fre.html>

Menteri Kesehatan RI. (1978). *Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan*. Jakarta. Diambil kembali dari <https://dkp.jatengprov.go.id/unduh.php?content=peraturan&dir=20170807074915&file=kepmenkesno23tahun1978pedomancaraproduksiyangbaikuntukmakanan.pdf>

Wiradimadja, M. M., Pratama, R. I., & Rizal, A. (2017, Desember). *Karakteristik Mutu Surimi Segar dan Kamaboko Ikan Nila Berdasarkan Perbedaan Proses Pencucian Menggunakan NaCl dan NaHCO<sub>3</sub>*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, VII(2), 140-144.