

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiar dan Yulia Mandasari, (2020), *Jurnal Pariwisata Bunda*, Vol. 01 No. 01 Oktober 2020
- Baker, R.C. dan Bruce, C.A. 1989. *Further processing of poultry*. Di dalam : Mead, G.C. (Ed.). *Processing of Poultry*. Elsevier Applied Science. London
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3924-1995. *Karkas Ayam Pedaging*. Standar Nasional Indonesia. Jakarta
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 3924:2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional.2014. SNI 6683:2014. *Nugget Ayam*
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 3375:2015. *Kornet Daging*
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 380:2015. *Sosis Daging*
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional.2018. SNI 8504:2018. *Rolade Daging*
- Febriani, C. D., Larasati, D., & Sampurno, A. 2020. *Pengaruh Lama Waktu Pencelupan Dalam Nitrogen Cair Terhadap Sifat Fisik Dan Kimiawi Bakso Daging Sapi Selama Penyimpanan Beku*. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(2), 15.
- Widiati, A. 2020. *Peranan Kemasan (Packaging) dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak*. *Jaakfe untan Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura*
- Yuwono, Z. A. dan H. C. Palit. 2015. *Perbaikan manajemen pergudangan pada pt. fscm*. *FSCM / Jurnal Titra*. 3(2):183–188