

DAFTAR PUSTAKA

- Anonym. 2020. SNI 4110:2020. *Ikan Beku*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Fahruzaky, S., Dwiloka, B., Pramono, Y. B., dan Mulyani, S. 2020. “*Pengaruh Berbagai Metode Thawing Terhadap Kadar Protein dan Kadar Mineral Bakso dari Daging Ayam Petelur Afkir Beku*”. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol 4(2). Hal. 82-87.
- Yunani, D., Kardiman., Jamaluddin. 2015. “*Laju Perubahan Air, Kadar Protein dan Uji Organoleptik Ikan Lele Asin Menggunakan Alat Pengering Kabinet (Cabinet Dryer) dengan Suhu Terkontrol*”. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol 1. Hal. 12-21.
- Dewantara, A. A. 2014. *Penanganan Bahan Baku Divisi Saedines di PT. Maya Muncar Banyuwangi*, Laporan Magang Kerja Industri, Politeknik Negeri Jember, Jember.