

DAFTAR PUSTAKA

- Ardianto, A. (2004). *Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka terhadap Kualitas Bakso Ikan*. Jurnal Teknologi Pangan, 5(2), 30-35
- Fauziyah, F. (2014). *Analisis Konsumsi Pangan Masyarakat Kota Semarang*. (Referensi: Puspita, A. (2004). *Kualitas Gizi pada Berbagai Varietas Padi di Indonesia*. Jakarta: Penerbit IPB Press).
- Ghotra, B.S., Dyal, S.D., Narine, S.S. (2002). Lipid shortenings: A review. Food Research International. 35:10. 1015–1048
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 45/KEPMEN-KP/2014 tentang Rencana Induk Pelabuhan Perikanan Nasional. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta
- Laksono, A., Budiman, T., & Supriyadi, S. (2019). *Inovasi Produk Olahan Bakso Ikan*. In Ahmad, A. (Ed.), *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan* (hal. 150-175). Yogyakarta: Andi.
- Okada, M. (1992). *Surimi Technology*. Lanier TC, Lee CM, Editors. *History Of Surimi Technology in Japan*
- Park, J. W. (2005). Judul bab. In J. W. Park (Ed.), *Surimi and Surimi Seafood* (hal. xx-yy). New York: CRC Press, Taylor & Francis Group.
- Pratama, M. A., Arthana, I. W., & Kartika, G. R. A. (2021). *Fluktuasi Kualitas Air Budidaya Ikan Nila (Oreochromis niloticus) dengan Beberapa Variasi Sistem Resirkulasi*. Current Trends in Aquatic Science, 4(1), 102–107.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama