

DAFTAR PUSTAKA

- BSN. Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 3818-2014. Tentang Bakso Daging. Jakarta.
- Food & Drug Administration (FDA). 2001. Fish and Fisheries Products Hazards and Control Guidance. United Stated.
- Ismail, M et al., 2016. Kualitas Fisik dan Mikrobiologis Bakso Daging Sapi pada Penyimpanan Suhu yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3), 372-374.
- Kartika,et al. 2014. Penentuan Total Mikroba Indikator, Nitrat, dan Fosfat Pada Sungai Tapung Kiri. Program Studi S1 Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Riau. *Jurnal Biokimia*. 1(2).
- Nurani, A.H., 2011. *Pengaruh Tepung Tahu Sebagai Bahan Pensubstitusi Daging Sapi Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Bakso* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Supraptin, Y., 2019. Critical Control Point (Ccp) Pada Proses Pengolahan Bandeng Duri Lunak Di Pt. Bandeng Juwana-Elrina Semarang, Jawa Tengah (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).