

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Arisman. 2009. Keracunan Makanan. Jakarta : EGC
- Aswar. 1995. Pembuatan Fish *Nugget* dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2020. Pedoman Label Pangan Olahan. Jakarta: BPOM RI
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. Naget Ikan. SNI No. 7758:2013. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. Surimi. SNI No. 2694:2013. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Brown, M. 2000. Haccp in the meat industry (M. Brown, Ed.). Woodhead Publishing.
- Codex Alimentarius Commission. 2009. Food Hygiene 2009: Basic Texts (4th ed.). Food & Agriculture Organization of the United Nations (FAO).
- Dirjen Perikanan .2000. Konsepsi Dasar Pedoman Penerapan Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) berdasarkan konsepsi HACCP Modul I. Direktorat Usaha dan Pengolahan Hasil Dirjen Perikanan. Jakarta
- DSI Dantech. 2022. IQF / Mechanical. [IQF / Mechanical \(dsidantech.com\)](http://dsidantech.com). Diakses pada 28 Juli 2022
- Fellows, PJ. 2000. Food Processing Technology, Principles and Practice. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge
- Franks, F. 1985. Biophysics and biochemistry at low temperatures, Cambridge University Press, Cambridge, UK
- Ginting, Nurzainah dan Namida Umar. 2005. Penggunaan Berbagai Bahan Pengisi pada Nugget Itik Air. *Jurnal Agrobisnis Peternakan*, Vol 1, No.3.
- Harris, R. S., & Karmas, E. (1989). Evaluasi Gizi pada Pengolahan Pangan. *Terjemahan Achmadi. S., Bandung Technology Institute Press, Bandung.*

- James, C., Purnell, G. & James, S.J. 2014. A Critical Review of Dehydrofreezing of Fruits and Vegetables. *Food Bioprocess Technol* 7, 1219–1234. <https://doi.org/10.1007/s11947-014-1293-y>
- Joko, M., Utomo, Rulianto. 2008. Optimasi Faktor Kontrol yang Berpengaruh terhadap Proses Pembuatan Duck *Nuggets* dengan Menggunakan Metode Taguchi. [*Skripsi*]. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Kaihatu, T.S. 2014. Manajemen Pengemasan. Yogyakarta: Andi Offset.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Haccp dan Penerapannya Pada Produk Bakeri
- Krishnakumar, T. dan Dayanandakumar. 2002. Design of cold storage for fruits and vegetables. 10.13140/RG.2.2.14335.82082
- Laily. 2010. Olahan dari Kentang. Yogyakarta: Kanisius
- Lukman I, Huda N, Ismail N. 2009. Physicochemical and sensory properties of commercial chicken *nuggets*. *Asian Journal of Food and AgroIndustry* 2(02), 171-180.
- Muhtarom, A. 2017. Analisis Kontribusi Hasil Perikanan Laut Terhadap Kesejahteraan Para Nelayan dan Masyarakat di Kabupaten Lamongan. *Jurnal Penelitian Ekonomi dan Akuntansi* Vol. II No. 1 (2017) 265-279
- Mukhtar, Sukrianti & Nurif, Muhammad. (2015). Peranan Packaging Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*. 8. 181. 10.12962/j24433527.v8i2.1251.
- Park, Jae.W. 2013. Surimi and Surimi Seafood, Third Edition. United States: CRC Press
- Purnomo, H. 2007. Studi tentang Stabilitas Protein dan Dendeng Selama Penyimpanan. Malang: Universitas Brawijaya.
- Purnomo, H. (2012). Teknologi pengolahan dan pengawetan daging. Universitas Brawijaya Press
- Purwaningsih, S. 2000. Teknologi Pembekuan Udang. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahardjo, H. & Lim, Teik & Chang, Ming-Fang & Fredlund, Delwyn. 1995. Shear-strength characteristics of a residual soil. *Canadian Geotechnical Journal - CAN GEOTECH J*. 32. 60-77. 10.1139/t95-005.
- Sahagian, M.E. and Goff, H.D. 1996. Effect of freezing rate on thermal, mechanical and physical aging properties of the glassy state in frozen sucrose solutions. *Thermochimica Acta*. pp. 246-271

- Santoso, Joko., Ling, Fie., Handayani, Ratna. (2014). Pengaruh Pengkomposisian Dan Penyimpanan Dingin Terhadap Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Pari (*Trygon sp.*) Dan Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*).
- Sesotec. 2020. *Part 1: Basics of metal detection in the Food Industry*. Metal Detection for the Food Industry - Overview by Sesotec. (n.d.). <https://www.sesotec.com/na/en-US/resources/expertise/metal-detection-in-the-food-industry>. Diakses 2 Agustus 2022
- Suderman, D.R., Cunningham, F.E. 1983. *Batter and Breeding Technology*. AVI Publishing Company
- Sudibyo, A. 2008. *Penyiapan Kelayakan Persyaratan Dasar dan Penyusunan Rencana HACCP Untuk Produksi Mi Kring Pada PT. Kuala Pangan Di Citurup, Bogor*. Thesis. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor
- Sumardika Putu, Saputra Aman, dan Basino. 2014. *Penanganan dan Penyimpanan ikan Hasil Tangkapan*. STP Press. Jakarta.
- Surono, I.S. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: CV Budi Utama
- Suwoyo, Heru. 2006. *Pengembangan Produk Chicken Nugget Vegetable Berbahan Dasar Daging SBB (Skinless Boneless Breast) dengan Penambahan Flakes Wortel di PT Charoen Pokphand Indonesia Chicken Processing Plant, Cikande-Serang*. Skripsi thesis: Institut Pertanian Bogor
- Suzuki. T. 1981. *Fish and Krill Protein Processing Technology*. London: Applied Science Publishing, Ltd.
- Tanoto, E. 1994. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Bogor
- U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. 2019. *FoodData Central*. [fdc.nal.usda.gov](http://fdc.nal.usda.gov).
- U.S. Food and Drug Administration. 2004. *Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance*
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2006. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Zayas, J.F. 1997. *Functionality of Proteins in Food*. Springer-Verlag, Berlin.