

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009. Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 3238/Kpts/PD.630/9/2009.
- Anonim. 2012. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 95 tahun 2012.
- Anonim. 2015. Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 12/Permentan/OT.140/3/2015.
- Anonim. 2016^a. Keputusan Kepala Badan Karantina Pertanian Nomor 1436/KPTS/KU.030/L/10/2016.
- Anonim. 2016^b. Keputusan Kepala Badan Karantina Pertanian Nomor 1237/KPTS/KR.140/L/8/2016.
- Anonim. 2017. Keputusan Kepala Badan Karantina Pertanian Nomor 2205/KPTS/KR.120/K/12/2017.
- Anonim. 2018^a. Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 28/PERMENTAN/KR.120/6/2018.
- Anonim. 2018^b. Keputusan Kepala Badan Karantina Pertanian Nomor 2464/Kpts/KR.120/K/11/2018.
- Anonim. 2018^c. Keputusan Kepala Badan Karantina Pertanian Nomor 609/KPTS/KR.120/K/9/2018
- Anonim. 2019^a. Undang-Undang No.21 Tahun 2019 tentang Karantina Hewan, Ikan dan Tumbuhan.
- Anonim. 2019^b. Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 24 tahun 2019 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 12/PERMENTAN/KR.120/5/2017
- Anonim. 2020. Wilayah Kerja. <http://yogya.karantina.pertanian.go.id>
- Apriliani, D. A. G. S. dan Nurhayati. 2017. Daya Terima dan Kandungan Mutu Bakso Ikan Kambing-Kambing (*Abalistes stellaris*) dengan penambahan asap cair dan simpan pada suhu dingin. *Acta Aquatica*, 4:2 (Oktober, 2017): 59-62.
- Arifin, M. C. 2018. *Kamus dan Rumus Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Jakarta : PT. Gallus Indonesia Utama
- Astuti, L. S. 2007. *Klasifikasi Hewan*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Baraniah, M. A. 2014. *Importasi Hewan & Produknya*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Handayani, A., Alimin, dan Rustiah, W. O. 2014. Pengaruh Penyimpanan pada Suhu Rendah (*Freezer -3°C*) terhadap Kandungan Air dan Kandungan Lemak pada Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*). *Journal.uin-alauddin.ac.id*.
- Ismail, M., Kautsar, R., Sembada, P., Aslimah, S., dan Arief, I. I. 2016. Kualitas Fisik dan Mikrobiologis Bakso Daging Sapi pada Penyimpanan Suhu yang

Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 04 No. 3 Oktober 2016.

Komariah, Sujarudin, dan Purnomo. D. 2008. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Jakarta : Agro Media Pustaka.

Nasution. N. S., Ferasyi. T. R., Razali, Erina, Nazaruddin, dan Haris. A. 2018. Pemeriksaan Cemaran Formalin dan Mikroba pada Bakso yang Dijual di Beberapa Tempat di Kota Langsa. *JIMVET E-ISSN : 2540-9492*.

Rihastuti. R. A., dan Soeparno. 2014. *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Sasono. H. B., 2012. *Manajemen Pelabuhan & Realisasi Ekspor Impor*. Yogyakarta: ANDI.

Standar Nasional Indonesia. 2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. SNI 2979:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Standar Nasional Indonesia. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan. SNI 7288:2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Tim EMS. 2015. *Kamus Komputer Lengkap*. Jakarta : Gramedia.

Yulianti, T. dan Cakrawati, D. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Salam Terhadap Umur Simpan Bakso. *AGROINTEK Volume 11, No. 2 Agustus 2017 : 38*.