

DAFTAR PUSTAKA

- Chindy Clooney. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Slurry Murbei dan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Gelato Murbei (Morus nigra L.)* [Universitas Brawijaya].
<http://repository.ub.ac.id/id/eprint/166051>
- Fikrang. (2022). *Alat Pendingin Dengan Menggunakan Chip Peltier Sebagai Upaya Menjaga Kesegaran Ikan Pada Penjual Ikan Keliling* [Universitas Hasanuddin].
http://repository.unhas.ac.id/id/eprint/25354/2/C025182003_tesis_21-02-2023_BAB_1-2.pdf
- Litaay, C., Wisudo, S. H., Haluan, J., & Harianto, B. (2017). Pengaruh Perbedaan Metode Pendingin dan Waktu Penyimpanan Terhadap Mutu Organoleptik Ikan Cakalang Segar. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 9, 717–726. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.29244/jitkt.v9i2.19304> PENGARUH
- Hayat, Z. F., & Sulistiyo. (2019). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Harga Pokok Pesanan Pada Cv Mitra Bisnis Anda. *Jurnal Aktual Akuntansi Keuangan Bisnis Terapan*, 2, 1–6.
- Hastuti, S., & Subandiyo. (2022). *Teknik Produksi Budidaya Ikan Air Tawar Nila dan Patin*. Eureka Media Aksara.
- Khairuman, & Amri, K. (2008). *Buku Pintar Budidaya 15 Ikan Konsumsi*. Agromedia Pustaka.
- KKP | Kementerian Kelautan dan Perikanan. (t.t.). Diambil 6 Agustus 2023, dari <https://kkp.go.id/artikel/16451-2020-kkp-3>
- Lamas, C. P., Vega, C., & Noya, E. G. (2022). Freezing point depression of salt aqueous solutions using the Madrid-2019 model. *The Journal of Chemical Physics*, 156(13). <https://doi.org/10.1063/5.0085051>
- Litaay, C., Wisudo, S. H., Haluan, J., & Harianto, B. (2017). Pengaruh Perbedaan Metode Pendingin dan Waktu Penyimpanan Terhadap Mutu Organoleptik Ikan Cakalang Segar. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 9, 717–726. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.29244/jitkt.v9i2.19304> PENGARUH
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*. UPP STIM YKPN.
- Nisa Lubis, K., Utomo, S., & Nur Rasminati. (2021). *Pengaruh Bahan Pendingin Straw Beku Menggunakan Es dan Garam Krosok terhadap Motilitas Spermatozoa Sapi Peranakan Ongole (Po)*.
- Nugroho, T. A., Kiryanto, & Adietya, B. A. (2016). Kajian Eksperimen Penggunaan Media Pendingin Ikan Berupa Es Basah Dan Ice Pack Sebagai Upaya Peningkatan Performance Tempat Penyimpanan Ikan Hasil Tangkapan Nelayan. *Jurnal Teknik Perkapalan*, 4, 889–898.

- Pambudiarto, B. A. (2019). *Evaluasi Pengaruh Variabel Operasi Pada Aerator Microbubble Generator (MBG) Terhadap Dissolved Oxygen (DO) Untuk Budidaya Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. Universitas Gajah Mada.
- Perikanan, K. K. (2021). *Produksi Perikanan*. Pusat Data Statistik dan Informasi Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) RI. https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=prod_ikan_prov&i=2
- Permana, A., Wattimena, S. J., & Laisina, L. H. (2019). Perancangan Sistem Penerangan Lampu Dengan Solarcell Dan Coolbox Pendingin Ikan Menggunakan Peltier Bagi Nelayan Dusun Seri Kecamatan Nusaniwe Kota Ambon. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Iron*, 2(2), 112–122. <https://doi.org/10.31959/jpmi.v2i2.419>
- Prayasa, N. D., Widia, I. W., & Wijaya, I. M. A. S. (2019). Perancangan Alat Distribusi Ikan Segar Menggunakan Media Pendingin Ice Pack untuk Pedagang Ikan Keliling. *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 7. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/beta>
- Putra, I. D., Baheramsyah, A., & Cahyono, B. (2014). Modifikasi Coolbox Dengan Insulasi Pendinginan Freon Pada Ruang Muat Kapal Ikan Tradisional. *Jurnal Teknik Pomtis*, 3, 119–123.
- Rachmawati, A. R. (2020). Teknik Pemeriksaan Bakteri Pada Komoditas Ikan Air Tawar di Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta. Dalam *Perpustakaan Universitas Airlangga*. Universitas Airlangga.
- Ramadanti, R. (2021). *Penggunaan Media Pendingin Alternatif Pengganti Es pada Penyimpanan Sementara Bahan Pangan* [Universitas Bakrie]. <http://repository.bakrie.ac.id/id/eprint/5316>
- Rusdiani, S., Suhendar, D., & Sudiarti, T. (2017). Perbandingan Sifat Koligatif Campuran Larutan Garam (NaCl, KCl, dan Na-Benzoat) dengan Air Zamzam Berdasarkan Berat Jenisnya. *al-Kimiya*, 4, 9–16. <https://doi.org/10.15575/ak.v4i1.5078>
- Sadhanas.co.id. (2021, Juni 6). *Pedoman Penyimpanan Makanan pada Chiller*. <https://sadhanas.co.id/read/pedoman-penyimpanan-makanan-pada-chiller>
- SNI 01-2729.3-2006. (2006). SNI Ikan segar - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan. Dalam *Badan Standarisasi Nasional*.
- SNI 2346:2015. (2015). *Pedoman Pengujian Sensori pada Produk Perikanan*. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 2729:2013. (2013). *Ikan Segar*. Badan Standarisasi Nasional.
- Wang, G., Hong, Y., & Gu, Z. (2015). Effect of NaCl addition on the freeze-thaw stability of tapioca starch gels. *Starch/Staerke*, 67(7–8), 604–611. <https://doi.org/10.1002/star.201500048>

- Wang, L., Xie, B., Xiong, G., Wu, W., Wang, J., Qiao, Y., & Liao, L. (2013). The Effect of Freeze–Thaw Cycles on Microstructure and Physicochemical Properties of Four Starch Gels. *Food Hydrocolloids*, 31(1), 61–67. <https://doi.org/10.1016/J.FOODHYD.2012.10.004>
- Yudhantika, A. (2017). Perhitungan Harga Produksi (HPP) dengan Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UD. Sambal Pecel Fahmi, Kota Pare). *Accounting Journal*, 1–15.
- Yulita, E., Andryanie, F., & Islamiyati, H. (2016). Penyimpanan Air Minum Dalam Kemasan Menggunakan Es Dari Tepung Aci Tergelatinisasi. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 27(2), 123–131.
- Yustiati, A., Pribadi, S. S., Rizal, A., & Lili, W. (2017). Pengaruh Kepadatan pada Pengangkutan dengan Suhu Rendah Terhadap Kadar Glukosa dan Darah Kelulusan Hidup Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Akuatika Indonesia*, 2(2), 138. <https://doi.org/10.24198/jaki.v2i2.23424>