

DAFTAR PUSTAKA

- Adeyemi, R. S., & Akande, G. R. (2011). Thermo-Physical Properties of Farmed African Freshwater Catfish (*Clarias gariepinus*) Fillet for Process Design and Optimization. *Nigerian Food Journal*, 58-62.
- American Society of Heating, Refrigerating, and Air-Conditioning Engineers. (2006). *Refrigeration: Inch-Pound Edition*. Atlanta: American Society of Heating, Refrigerating, and Air-Conditioning Engineers, Inc.
- Aryanti, N., & Abidin, K. Y. (2015). Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal. *METANA*, 11, 21-30.
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. (2020). *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah*. Makassar: Penerbit Nas Media Pustaka.
- Asiah, N., David, W., & Nurenik. (2019). *Prinsip Teknik dan Proses Pangan I*. Jakarta: Universitas Bakrie.
- Choiriyah, V. U., AR, M. D., & Hidayat, R. R. (2016). Analisis Break Even Point sebagai Alat Perencanaan Penjualan pada Tingkat Laba yang Diharapkan. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 35, 196-206.
- Christianty, J. (2018). *Mengenal Arti Food Grade dan Kegunaannya*: <https://blog.printerous.com/id/food-grade-dan-kegunaannya>, diakses pada 25 Juli 2020
- Fatima, G. A. (2013). *Kajian Penggunaan Ice Gel sebagai Media Pendingin pada Kemasan untuk Distribusi Sawi Hijau (*Brassicca juncea L.*)*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hairani, D. I. (2017). *Penggunaan Ice Gel sebagai Media Pendingin Selada Air (*Nasturtium officianate L.*) dalam Kemasan Pembawa dari Packing House ke Buyer*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Teknik Mesin dan Biosistem. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hilderbrand, K. S. (1999). *Preparation of Salt Brines for the Fishing Industry*: <https://seafood.oregonstate.edu/sites/agscid7/files/snic/preparation-of-salt-brines.pdf>, diakses pada 13 April 2020

- Hwang, C. H., Heldman, D. R., Chao, R. R., & Taylor, T. A. (1999). Changes in Specific Heat of Corn Starch Due to Gelatinization. *Journal of Food Science*, 64, 141-144.
- Idwebpalsa. (2017). *Mengenal dan Menghitung kWh Listrik, Yuukk!!!*: <https://www.idwebpalsa.com/mengenal-dan-menghitung-kwh-listrik-yuukk>, diakses pada 21 Agustus 2021
- ISO/TS 22002-1:2009. (2009). *Prerequisite Programmes on Food Safety - Part 1: Food Manufacturing*. Switzerland: ISO.
- Jassin, E. (2010). Kajian Eksperimental Nilai Konduktivitas Thermal dan Panas Spesifik Beberapa Jenis Ikan. *Jurnal Universitas Hasanudin*, 1, 1-6.
- Jihadi, M. D. (2019). *Analisis Performa Evaporator pada Prototype Dehumidifier Berbasis Sistem Kompresi Uap*. Skripsi. Departemen Teknologi Industri, Teknik Mesin. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2016). *Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia*: <http://www.kkp.go.id>, diakses pada 20 Agustus 2021
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2018). *Satu Data: Kementerian Kelautan dan Perikanan dalam Angka*: <https://kkp.go.id/setjen/satudata/artikel/9669-kelautan-dan-perikanan-dalam-angka-2018-telah-terbit>, diakses pada 17 Juni 2020
- Kumar, V., Chandra, S., Kumar, K., Goyal, S., Kumar, L., & Kumar, A. (2017). Perishable and Non-Perishable Food Products Roles in Environment- A Review. *South Asian Journal Food Technology Environment*, 3, 465-472.
- Lafarge, C., Cayot, N., Ribourg, L., Journaux, L., Bonnotte, A., Lherminier, J., Aldo-lee, J., Le-bail, P. (2018). Freeze-thaw Stability of Konjac Glucomannane - Potato Starch Gels: Stability from Macroscopic to Microscopic Scale, Using Image Processing. *IIR Conference on Sustainability and the Cold Chain* (hal. 133-137). Beijing: Refrigeration Science and Technology.
- Lambajang, A. A. (2013). Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variabel Costing PT Tropica Cocoprime. *Jurnal EMBA*, 1, 673-683.

- Lubis, J., Masyhur, M., & Nurfitrianto. (2018). Workshop Pemanfaatan Rumput Laut untuk Pembuatan Ice Gel Bagi Masyarakat Pulau Tidung, Kab. Kepulauan Seribu, Prov. DKI Jakarta. Sarwahita: *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 15, 52-63.
- Muthamizhi, K., Kalaichelvi, P., Arunagiri, A., & Rudhra, A. (2013). Measurement and Model Validation of Specific Heat of Xanthan Gum using Joules Calorimeter Method. *International Journal of Research in Engineering and Technology*, 2, 232-238.
- National Center for Biotechnology Information. (2021). PubChem Annotation Record for Water, Source: Hazardous Substances Data Bank (HSDB): <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/source/hsdb/8183#section=Other-Experimental-Properties>, diakses pada 21 Februari 2021
- National Center for Biotechnology Information. (2021). PubChem Compound Summary for CID 5234, Sodium Chloride: <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Sodium-chloride>, diakses pada 21 Februari 2021
- 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*, 889-898.
- Puady, P. F. (2018). *Pengaruh Variasi Campuran Tepung Maizena dan Tepung Beras pada Pembuatan Biskuit Maizeras terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Gluten, dan Kadar Protein. Skripsi*. Yogyakarta: Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan.
- Qu, L. (2016). *Investigating the Relationship between Salinity and Specific Heat Capacity*: <http://nexusstem.co.uk/wp-content/uploads/2017/01/Queensland-Academies-1.pdf>, diakses pada 01 Juni 2020
- <http://nexusstem.co.uk/wp-content/uploads/2017/01/Queensland-Academies-1.pdf>,
- Radhakrishnan, S. (1997). *Measurement of Thermal Properties of Seafood. Thesis*. Blacksburg: Virginia Polytechnic Institute and State University.

- Rusdiani, S., Suhendra, D., & Sudiarti, T. (2017). Perbandingan Sifat Koligatif Campuran Larutan Garam (NaCl, KCl, dan Na-Benzotat) dengan Air Zamzam Berdasarkan Berat Jenisnya. *al-Kimiya*, Vol. 4, 9-16.
- Rusmono, M., Afnidar, & Hartinawati. (2011). *Kimia Bahan Makanan*. Jakarta: Universitas Terbuka, hal. 1.7-1.8
- Saputro, E. A., Lefiyanti, O., & Mastuti, E. (2014). Pemurnian Tepung Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) Menggunakan Proses Ekstraksi/Leaching dengan Larutan Etanol. *Simposium Nasional RAPI XIII*, 7-13.
- Sari, M. (2011). Maizena sebagai Alternatif Pengganti Pektin dalam Pembuatan Selai Belimbing (*Averrhoa carambola L.*). *Jurnal Sainstek*, III, 44-51.
- SNI 2729:2013. (2013). *Ikan Segar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 3553:2015. (2015). *Air Mineral*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 3924:2009. (2009). *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 3932:2008. (2008). *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sumarsih, E., & Nuryati, R. (2017). Penggunaan Ice Gel sebagai Pendinginan Portable pada UMKM Penjual Sayur Keliling. *Jurnal Pengabdian Siliwangi*, 3, 164-168.
- Wang, L., Xie, B., Xiong, G., Wu, W., Wang, J., Qiao, Y., & Liao, L. (2013). The Effect of Freeze-thaw Cycle on Microstructure and Physicochemical Properties of Four Starch Gel. *Food Hydrocolloids*, 31, 61-67.
- Wardhani, D. H., Irfandy, F., & Meiliana, W. T. (2015). Karakteristik Fisik Makanan Pendamping Asi Terfortifikasi Prebiotik dari Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Terfermentasi. *METANA*, 11, 1-12.
- Yulita, E., Andryanie, F., & Islamiyati, H. (2016). Penyimpanan Air Minum dalam Kemasan Menggunakan Es dari Tepung Aci Tergelatinisasi. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 27, 125-131.