

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisetyo, R. dan A'yunina, Q. 2019. Analisis Beban dan Perbandingan Biaya Pengoperasian Sistem Pendingin Portable dengan Media Pendingin Refrigeran dan Ice Gel. *Jurnal UIISI*. 1 (1): 1-10.
- Agustina, S. 2014. *Pengaruh Kuantitas Garam pada Pembuatan Bekasam terhadap Tingkat Keasaman, Degradasi Protein, dan Pelunakan Tulang Ikan*. Skripsi. Palembang: Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Akbar, H., Supriyanto, A., dan Haryani, K. 2013. Karakterisasi Tepung Konjak dari Tanaman Iles-Iles (*Amorphophallus oncophyllus*) di Daerah Gunung Kreo Semarang Jawa Tengah. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2, 41-47.
- Amalia, S. A., Darmawati, E., dan Nelwan, L.O. 2017. Rancangan Kemasan dan Aplikasi Ice Gel Untuk Transportasi Jamur Tiram. *Jurnal Keteknik Pertanian*. 5 (2): 196-176.
- Aryanti, N., & Abidin, K. Y. (2015). *Ekstraksi Glukomanan dan Porang Lokal (Amorphophallus Muerelli Blume)*. Skripsi. Teknik, Departemen Teknik Kimia, Universitas Diponegoro.
- Asgar, A. 2017. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jumlah Perforasi Kemasan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Brokoli Fresh-Cut. *Jurnal Holtikultura*. 27 (1) 127-136.
- ASHRAE Research, "ASHRAE Handbook Refrigeration", Atlanta: American Society of Heating, Refrigeration, and Air Conditioning Engineers Inc, 2006.
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K. Matatula, S.H. 2020. *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Nas Media Pustaka : Makassar. Hal. 1-2.
- Asiah, N., Nurenik, David, W., Djaeni, M. 2020. *Teknologi Pasca Panen Bahan Pangan*. Budi Utama : Yogyakarta. Hal. 17.
- Dewi, L. K., I. Thohari, dan L. E. Radiati. 2014. *Pengaruh Penambahan Pati Ubi Cilembu Terhadap Total Padatan, pH, Total Bakteri Asam Laktat dan Organoleptik Es Krim Yogurt Sinbiotik*. Skripsi. Repository Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.

- 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.
- Fikri, S. 2013. *Kualitas Es Batu Campuran Minuman yang digunakan Oleh Warung Makan di Daerah Sekitar Kampus Universitas Diponegoro Berdasarkan Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli*. Thesis. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro.
- Fitri, L. (2015). *Analisa Bakteri Coliform dan Identifikasi Escherichia coli pada Es Batu yang Digunakan Pedagang Minuman Kaki Lima di Lingkungan Sekitar Universitas Sumatera Utara Tahun 2015*. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Herawati, H. 2011. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 30 (1). 68-76.
- Jassin, E. (2010). Kajian Eksperimental Nilai Konduktivitas Thermal dan Panas Spesifik Beberapa Jenis Ikan. *Jurnal Universitas Hasanuddin*. 1. 1-6.
- Kalista, A., A. Redjo, U. Rosidah. 2019. Analisis Organoleptik (Scoring Test) Tingkat Kesegaran Ikan Nila Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 7 (1): 98-104
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral. 2021. Dipetik 16 Oktober 2021. <https://www.esdm.go.id>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2020. Satu Data : Kementerian Kelautan dan Perikanan. Dipetik 13 April 2021, dari Kelautan dan Perikanan dalam Angka: <https://statistik.kkp.go.id>
- 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* (pp. 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.

- Lutfiana, Z. (2014). *Perbandingan Kadar Protein dalam Daging Ikan Kembung (Rastrelliger sp.) yang Diawetkan Menggunakan Garam dan Khitosan. Skripsi.* Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan, Ilmu Pendidikan Kimia. Semarang: Institut Agama Islam Negeri Walisongo.
- Markus, P. 2017. *Tingkat Pengetahuan Mahasiswa FK USU Angkatan 2015 Tentang Peran Omega-3 Bagi Kesehatan. Skripsi.* Fakultas Kedokteran, Pendidikan Dokter. Medan : Universitas Sumatera Utara
- Metusalach, Kasmiasi, Fahrul, Jaya, I. 2014. Pengaruh Cara Penangkapan, Fasilitas Penanganan, dan Cara Penangkapan Ikan Terhadap Kualitas Ikan Yang Dihasilkan. *Jurnal IPTEKS PSP.* 1(1) : 40-52.
- Mike, P., and Matthew, M. 2015. The effects of Ice Vest Pre-cooling on Skin Blood Flow at Rest and During Exercise in the Heat. *Journal of Extreme Physiology & Medicine.* 4(1). 1-2.
- Muhsin. 2019. Penerapan Model Pembelajaran Talking Stick untuk Meningkatkan Sikap Positif dan Prestasi Belajar IPA Pokok Bahasan Kalor pada Siswa. *Jurnal Pendidikan Fisika.* 7 (1). 32-48.
- Muthamizi, 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.
- Nugroho, T. A., Kiryanto, dan 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.
- Nurmalasari, E., Yuliawati, S., Kusariana, N., & Hastiningsih, R. 2019. Perbedaan Kualitas Jenis Es Batu Berdasarkan Kandungan Escherichia coli di Warung Makan Kelurahan Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat ,* 7, 142-148.
- National Center for Biotechnology Information. (2021). PubChem Annotation Record for Water, Source : Hazardous Substances Data Bank (HSBD): <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/source/hsbd/8183#section=Other-Experimental-Properties>, diakses pada 18 November 2021.

- Nisah, K. 2017. Study Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi-umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable dengan Plasticizer Gliserol. *Jurnal Biotik*. 5(2): 106-113.
- Panjaitan, R.M., Irdoni, dan Bahrudin. 2017. Pengaruh Kadar dan Ukuran Selulosa Berbasis Batang Pisang Terhadap Sifat dan Morfologi Bioplastik Berbahan Pati Umbi Talas. *Jurnal FTEKNIK*. 4(1). 1-7.
- Perceka, M.L., Asriani, Fauzan, I.R. 2020. Kemunduran Mutu Ikan Semar (*Mene meculata*) Selama Penyimpanan Suhu Chilling. *Jurnal Kemaritiman : Indonesian Journal of Maritime*. 1(2) : 44-53
- 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(2) : 218-227.
- Puspitasari, A.F. 2014. *Identifikasi dan Prevalensi Cacing Ektoparasit Pada Ikan Kembung (Rastrelliger sp) di Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong Lamongan. Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Surabaya : Universitas Airlangga.
- Radhiyatullah, A., Indriani, N., dan Ginting, M.H.S. 2015. Pengaruh Berat Pati dan Volume Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Film Bioplastik Pati Kentang. *Jurnal Teknik Kimia*. 4(3): 35-39.
- Rahman, D. S., Naiu, A. S., dan Mile, L. (2013). Pengaruh Penambahan Garam terhadap Karakteristik Organoleptik Ikan Lolosi Merah (*Caesio chrysozona*) Segar selama Pemasaran Rantai Dingin. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* , 1, 71-74.
- Reza. S, G. (2015). *Produksi Gas Hidrogen Ditinjau dari Reaktor Jenis Plat Aluminium dan Stainless Steel serta Variasi Konsentrasi Elektrolit NaCl. Skripsi*. Palembang: Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Rositawati, A., Taslim, C., dan Soetrisnanto, D. 2013. Rekrystalisasi Garam Rakyat Dari Daerah Demak Untuk Mencapai SNI Garam Industri. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2 (4). 217-225.
- Rusdiani, S., Suhendar, D., Sudiarti, T. 2017. Perbandingan Sifat Koligatif Campuran Larutan Garam (NaCl, KCl, dan Na-Benzoat) Dengan Air Zamzam Berdasarkan Berat Jenisnya. *Jurnal al-Kimiya*. 4(1). 9-16.

- Sakinah, A.R., dan Kurniaswansyah, I.S. 2018. Isolasi Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Aplikasi Pati Jagung dalam Bidang Farmasetik. *Jurnal Farmaka*. 16(2): 430-442.
- Saputra, A. C. (2017). *Studi Eksperimen Penggunaan Ice Gel Propylene Glycol sebagai Media Pendingin Coolbox Kapal Ikan Tradisional*. Skripsi. Fakultas Teknologi Kelautan, Departemen Teknik Sistem Perkapalan. Surabaya: Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Satriani, D. & Kusuma, V. V. (2020). Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, dan Bisnis)*. 4 (2). 438-453.
- Siagian, Saut. (2017). Perhitungan Beban Pendingin Pada Cold Storage untuk Penyimpanan Ikan Tuna pada PT X. *Jurnal BINA TEKNIKA*. 13 (1). 139-149.
- SNI 01-2729.3-2006. 2006. *Ikan Segar - Bagian 3: Penanganan dan Pengolahan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 01-2346-2006. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 2729:2013. 2013. *Ikan Segar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 3839:2019. 2019. *Es Batu untuk Konsumsi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 4110:2014. 2014. *Ikan Beku*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Soemarmi, A., Indarti, E., Pujiyono, Diamantina, A. 2019. Konsep Negara Kepulauan Dalam Upaya Perlindungan Wilayah Pengelolaan Perikanan Indonesia. *Jurnal Masalah-masalah Hukum*. 48(1) : 241-248.
- Subhan. 2014. Analisa Kandungan Iodium dalam Garam Butiran Konsumsi yang Beredar di Pasaran Kota Ambon. *Jurnal Fikratuna* , 6, 290-303.
- Sumarsih, E., dan Nuryati, R. (2017). Penggunaan Ice Gel sebagai Pendinginan Portable pada UMKM Penjual Sayur Keliling. *Jurnal Pengabdian Siliwangi*, 3, 164-168.
- Suprayitno, E. 2020. Kajian Kesegaran Ikan Di Pasar Tradisional Dan Modern Kota Malang. *Journal of Fisheries an Marine research*. 4(2): 289-295.

- Trisnawati, D., Karnila, R., dan Sari, N. I. 2020. *Kemunduran Mutu Ikan Gabus (Channa striata) Dengan Teknik Mematikan Ikan Yang Berbeda Pada Suhu Ruang 28 °C. Skripsi*. Pekanbaru : Universitas Riau.
- 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.
- 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.
- Zainuddin, A. 2016. Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena Pada Pembuatan Pasta Fettuccine. *Jurnal Argopolitan*. 3 (3) : 1-8
- Zhao H., Liu, S., Tian, C., Yan, G., and Wang, D. 2018. An overview of current status of cold chain in China. *International Journal of Refrigeration*. 88. 483- 495