

DAFTAR PUSTAKA

- Abzalita, W.R. 2014. Pengaruh penataan (*display*) produk terhadap minat beli konsumen di pasar buah pekanbaru menurut perspektif ekonomi islam. Fakultas Syariah dan Hukum. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Skripsi.
- Amiarsi, D. dan Mulyawanti, I., 2016. Pengaruh metode pembekuan terhadap karakteristik irisan buah mangga beku selama penyimpanan. *Jurnal Hortikultura*. 23(3): 255.
- Anggraeni, K. S. Maarif, M.S. and Raharja, S. 2017. Strategi peningkatan daya saing usaha kecil menengah berbasis olahan ikan di indonesia : suatu tinjauan. *Journal Industrial Services* 3 (1): 11.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. AOAC International. Virginia USA.
- Arianai, D. dan Anwar, F. 2006. Mutu mikrobiologis minuman jajanan di sekolah dasar wilayah bogor tengah. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(1): 44-50.
- Aventi. 2015. Penelitian pengukuran kadar air buah. Seminar Nasional Cendekiawan. 12-27.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Statistik Industri Manufaktur (*Manufacturing Industrial Statistics*). Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Baltic, T. Ciric, J. Velebit, B. Petronijevic, R. Lakicevic, B. Dordevic, V. dan Jankovic, V. 2017. Changes in total viable count and tvb-n content in marinated chicken breast fillets during storage. *Earth and Environmental Science*. 85.
- Baygar, T. Alparslan, Y. dan Çaklı, Ş., 2013. Effects of multiple freezing and refrigerator thawing cycles on the quality changes of sea bass (*Dicentrarchus labrax*). *Iranian Journal of Fisheries Sciences*. 12.
- Bisnis Handal. 2019. 8 Makanan *Frozen Food* Terlaris Homemade dan Branded untuk Jualan. <https://www.bisnishandal.com/makanan-frozen-food-terlaris/>. Diakses tanggal 26 Maret 2022.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2017. SNI 7266:2017. Bakso Ikan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 2346:2015. Pedoman Pengujian Sensori pada Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 2332.3:2015. Cara Uji Mikrobiologi- Bagian 3 : Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta.

- Darmawati Natsir, H. dan Dali, S. 2021. Analisis total volatile base (tvb) dan uji organoleptik nugget ikan dengan penambahan kitosan 2,5%. Indonesian Journal of Chemical Analysis. 4(1):1-10.
- Deikme, P. 2013. Motivasi kerja dan budaya organisasi pengaruhnya terhadap kinerja pegawai bagian keuangan sekda kabupaten mimika provinsi papua. Jurnal EMBA. 3(1): 980-986.
- Edi, S. dan Rahmah, R.S.N. 2018. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam pada suhu ruang dan *refrigerator* terhadap angka lempeng total bakteri dan adanya bakteri *Salmonella sp.* Jurnal BioSains. 4(1): 23-31.
- Ersoy, B. Aksan, E. dan Ozeren, A. 2008. the effect of thawing methods on the quality if eels (*Anguilla anguilla*). Food Chemistry. 111: 337-380.
- [EC] European Commission. 2008. Commission Regulation No 1022/2008. Europe.
- Fahmi, A.S. Ma'ruf, W.F. dan Surti, T. 2014. Laju oksidasi lemak dan mutu organoleptik ikan teri nasi kering (*Stolephorus spp*) selama penyimpanan dingin. Pena Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. 27(1): 65-77.
- Fernandez, P.P. Otero, L. Martino, M.M. Garcia, A.D.M. dan Sanz, P.D. 2008. High-pressure shift freezing: recrystallization during storage. Eur Food Res Technol. 277:1367-1377.
- Firahmi, N. Dharmawati, S. dan Aldrin, M. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayunan berbeda. Al Ulum Sains dan Teknologi. 1(1):39-45.
- Fitriani, E. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan filler pembentuk tekstur bakso ikan. Jurnal Galung Tropika. 6(1): 19-32.
- Food and Drugs Administration. 2018. Refrigerator and Freezer Storage Chart. <https://www.fda.gov/media/74435/download>. Diakses tanggal 4 Maret 2022.
- Ghalib, S. 2017. Pengaruh lama pembekuan dan *thawing* terhadap mutu udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) beku. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Skripsi.
- 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*). Al-Kimia. 2(1) : 64-75.
- Hariyadi, P. 2007. Teknologi pembekuan pangan. Food Review Indonesia. 7(2): 30-35.
- Islamy, I. 2019. Penelitian observasi dalam pembelajaran dan pengajaran bahasa inggris.
- Karim, M. dan Aspari, D.N.F. 2015. Pengaruh penambahan tepung karagenan terhadap mutu kekenyalan bakso ikan gabus. Jurnal Balik Diwa. 6(2): 41-49.

- Krisna, D.D.A. 2011. Pengaruh regelatinasi dan modifikasi hidrotermal terhadap sifat fisik pada pembuatan edible film dari pati kacang merah (*Vigna angularis sp.*). Magister Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Tesis.
- Kumar, P.K. Rasco, B.A. Tang, J. dan Sablani, S.S. 2020. State/phase transitions, ice recrystallization, and quality changes in frozen foods subjected to temperature fluctuations. *Food Engineering Reviews*. 12:421-451.
- Kusnadi, D.C. Bintoro, V.P. dan Al-Baari, A.N. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. *Jurnal Aplikasi Jurnal Pangan*. 1(2). 28-31.
- Lan, W. Hu, X. Sun, X. Zhang, X. & Xie, J., 2020. Effect of the number of freeze-thaw cycles number on the quality of pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*): an emphasis on moisture migration and microstructure by lf-nmr and sem. *Aquaculture And Fisheries*. 5(4). 193–200.
- Lapase, O.A. Gumilar, J. dan Tanwiriah, W. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Student E-Journal*. 5(4)
- Lorentzen, G. Lian, F. Rohme, A. A. Johannesen, E. Grastveit, K. V. Grip, A. E. dan Siikavuopio. 2019. Effect of freezing-thawing on weight loss, melanosis, and microbial growth in midly cooked snow crab (*Chionoecetes opilio*) clusters. *Food Science and Technology*. 108: 283-288.
- Li, D. Zhu, Z. dan Sun, D. 2018. Effects of freezing on cell structure of fresh cellular food materials: a review. *Trends in Food Science and Technology*. 57: 46-55.
- Mahusain, N.A.S. Bayoi, F. Karim, N.U. Zainol, M.K. dan Daniel, M.D. 2017. Changes of histamine levels and bacterial growth in longtail tuna, *thunnus tonggol* stored at different temperature. *Journal of Sustainability and Management Spesial Issue*. 3: 38-46
- Mustika, D.R. 2018. Korelasi metode *thawing* terhadap penurunan nutrisi daging ayam broiler beku. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Skripsi.
- Novitasari, R. dan Mardesci, H., 2020. Pembuatan bakso ikan gabus dengan pemanfaatan tepung sagu yang merupakan potensi lokal sumber daya alam kabupaten indragiri hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(2): 71–78.
- Nugroho, H.C. Amalia, U. & Rianingsih, L., 2019. Karakteristik fisiko kimia bakso ikan rucak dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. 1(2). 9.
- Rocha, L.M. Faucitano, L. Zagabe, F.K. Castro, A.C.D. dan Saucier, L. 2015. Composition of exudates from meat drip loss and microbial spoilage differences between various pork quality classes. *Internatioanl Congress of Meat and Science Technology*.

- Samantaray, S. Mehta, N.K. Rout, B. Majumdar, R.K. Sharma, S. Nayak, A. dan Pal, P. 2021. Effect of repeated freezing-thawing on protein fractions, textural, and functional properties of few species of freshwater fishes (indian major carps). *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 30(1):31-48.
- Sari, S.F. 2019. Pengaruh perbedaan metode pencairan (*thawing*) terhadap kualitas kimia daging abalon (*Haliotis asinina*) beku. *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*. 14(2):106-109.
- Schmidt, S. J. dan Lee, J. W. 2009. How does the freezer burn our food?. *Journal of Food Science Education*. 9: 45-52
- Shafiepour, A. dan Sami, M. 2015. The effect of different thawing methods on chemical properties of frozen pink shrimp (*Penaeus duorarum*). *Iranian Journal of Veterinary Medicine*. 9 (1) : 1-6.
- Siagian, S. 2017. Perhitungan beban pendingin pada cold storage untuk penyimpanan ikan tuna pada pt.x. *BINA TEKNIKA*. 13(1):139-149.
- Siburian, E.T.P. Dewi, P. dan Kariada, N. 2012. Pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap pertumbuhan bakteri dan fungi ikan bandeng. *Unnes Journal of Life Science*. 1(2):102-105.
- Suharto, Y. 2018. Karakteristik fisik dan sensoris bakso daging sapi dengan tepung talas kimpus (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai alternatif pengganti boraks. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Teknologi Pertanian. Skripsi.
- Tatontos, S.J. Harikedua, S.D. Mongi, E.L. Wonggo, D. Montolalu, L.A. Makapedua, D.M. & Dotulong, V., 2019. Efek pembekuan-pelelehan berulang terhadap mutu sensori ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* l). *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 7(2). 32.
- Teuteberg, V. Kluth, I.-K. Ploetz, M. & Krischek, C., 2021. Effects of duration and temperature of frozen storage on the quality and food safety characteristics of pork after thawing and after storage under modified atmosphere. *Meat Science*. 174. 108419.
- Thanonkaew, A. Benjakul, S. Visessanguan, W. dan Decker, E.A. 2006. The effect of metal ions on lipid oxidation, colour and physicochemical properties of cuttlefish (*Sepia pharaonis*) subjected to multiple freeze-thaw cycles. *Food Chemistry*. 95:591-599.
- Titipku. 2019. Kios *Frozen Food* Pak Steven. <https://titipku.com/jelajah/121844/jt-25-kios-frozen-food-pak-steven>. Dakses tanggal 26 Maret 2022.
- Usman, M. 2018. Analisis komponen kimia dan uji organoleptik pada biskuit dengan substitusi tepung daun kelor. Program Studi Pendidikan Kimia. Universitas Negeri Gorontalo. Skripsi.

- Wanniatie, V. Septinova, D. Kurtini, T. dan Purwaningsih, N. 2014. Pengaruh pemberian tepung temulawak dan kunyit terhadap cooking loss, *drip loss* dan uji kebusukan daging puyuh jantan. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 2(3): 121-125.
- Winiati, P.R. Nurosiyah, S. dan Widyanto, R. 2019. Evaluasi Sensori. Tangerang Selatan.
- Wodi, S.I.M. Trilaksani, W. dan Nurilmala, M. 2018. Histamin dan identifikasi bakteri pembentukan histamin pada tuna mata besar (*Thunnus obesus*). *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*. 9(2): 185-192.
- Wulandari, K. Sulistyowati, R. & Mile, L., 2015. Kitosan kulit udang vaname sebagai edible coating pada bakso ikan tuna. 3. 4.
- Yang, S. Hu, Y. Takaki, K. Yu, H. & Yuan, C., 2021. Effect of water ice-glazing on the quality of frozen swimming crab (*Portunus trituberculatus*) by liquid nitrogen spray freezing during frozen storage. *International Journal Of Refrigeration*. 131:1010–1015.
- Zakhariya, S.Y. Fotedar, R. dan Prangnell, D. 2014. Effects of freezing on microbiological and physiochemical properties of barramundi (*Lates calcarifer*, Bloch) fillets. *Journal of Food Processing and Preservation*. 38: 2183-2191.
- Zhang, Y. Li, F. Yao, Y. He, J. Tang, J. & Jiao, Y., 2021. Effects of freeze-thaw cycles of pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*) subjected to radio frequency tempering on melanosis and quality. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 74. 102860.
- Zuraida, I. Hasbullah, R., Budijanto, S. & Prabawati, S., 2009. Aktivitas antibakteri asap cair dan daya awetnya terhadap bakso ikan. 14(1). 9.