

## DAFTAR PUSTAKA

- Accuweather. (2024). Data Suhu Bulan Februari. Diakses dari [Cuaca Bulanan di Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta, Indonesia | AccuWeather](#) pada Kamis, 6 Juni 2024 pukul 16.39 WIB.
- Afriza, E. F., Nurdianti, R. R. S., Sartika, S. H., & Nirbita, B. N. (2022). Peningkatan Keterampilan Pengolahan Frozen Food Dalam Rangka Menumbuhkan Perekonomian dan Mewujudkan Ketahanan Pangan. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 159-164.
- Ali, S., Zhang, W., Rajput, N., Khan, M. A., Li, C. B., & Zhou, G. H. (2015). Effect of Multiple Freeze–Thaw Cycles on The Quality of Chicken Breast Meat. *Food chemistry*, 173, 808-814.
- Amertaningtyas, D. (2012). Kualitas daging sapi segar di pasar tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 7(1), 42-47.
- Assauri, S. (2012). *Manajemen Pemasaran Dasar Konsep dan Strategi*. Jakarta: Rajawal.
- Amruddin, Roni Priyanda, Tri Siwi Agustina, Nyoman Sri Ariantini, Ni Gusti Ayu Lia Rusmayani, Dwi Astarani Aslindar, Kori Puspita Ningsih, Siska Wulandari, Panji Putranto, Ira Yuniati, Ida Untari, Sari Mujiani, dan Dipo Wicaksono. (2022). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Sukoharjo : Pradina Pustaka.
- Angel. (2018). Humidity Guide. Diakses dari [Sehat dan Nyaman dengan Tingkat Kelembaban Ideal \(higienis.com\)](#) pada Kamis, 30 April 2024 pukul 16.38 WIB
- Annuar, Cindy. (2023). Indonesia Pasar Online Food Delivery Terbesar di ASEAN. Diakses dari [Indonesia Pasar Online Food Delivery Terbesar di ASEAN \(katadata.co.id\)](#) pada Minggu, 20 Oktober 2023 pukul 12.30 WIB.
- Ardiansyah, A., Riyanti, R., Septinova, D., & Nova, K. (2021). Kualitas Fisik Daging Broiler di Pasar Ttradisional Kota Bandar Lampung. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 5(1), 50-56.
- Az-zahra, H. N., Tantya, V. A., & Apsari, N. C. (2021). Layanan Online Food Delivery Dalam Membantu Meningkatkan Penjualan Pada Usaha Mikro. *Jurnal Pengabdian dan Penelitian Kepada Masyarakat (JPPM)*, 2(2), 156-165.
- Badan Perencanaan Pembangunan Daerah. (2024). Data Vertikal Badan Meteorologi Klimatologi dan Geofisika.
- Badan Pusat Statistik. (2023). Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Daging Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas).
- Beauclercq, S., Mignon-Grasteau, S., Petit, A., Berger, Q., Lefèvre, A., Métayer-Coustard, S., ... & Le Bihan-Duval, E. (2022). A Divergent Selection on Breast Meat Ultimate pH, a Key Factor for Chicken Meat Quality, is Associated with Different Circulating Lipid Profiles. *Frontiers in Physiology*, 13, 935868.

- Bowker, B., Hawkins, S., & Zhuang, H. J. P. S. (2014). Measurement of Water-Holding Capacity in Raw and Freeze-Dried Broiler Breast Meat with Visible and Near-Infrared Spectroscopy. *Poultry Science*, 93(7), 1834-1841.
- Cendekia, D., Pujiono, A. S., & Muladi, A. (2019). Analisis Daya Simpan Produk Klepon Ubi Jalar Beku [Analysis of The Shelf Life of Frozen Sweet Potato Klepon Products]. *Jurnal Analisis Farmasi*, 4(2), 73-6.
- Chuaynukool, K., Wattanachant, S., and Siripongvutikorn, S. (2007). Chemical and Physical Properties of Raw and Cooked Spent Hen, Broiler and Thai Indigenous Chicken Muscles in Mixed Herbs Acidified Soup (Tom Yum). *J. Food Technol.*, 5: 180-186.
- Dang, D. S., Bastarrachea, L. J., Martini, S., & Matarneh, S. K. (2021). Crystallization Behavior and Quality of Frozen Meat. *Foods*, 10(11), 270
- Domínguez-Niño, A., Lucho-Gómez, A. M., Pilatowsky-Figueroa, I., López-Vidaña, E. C., Castillo-Téllez, B., & García-Valladares, O. (2020). Experimental Study of The Dehydration Kinetics of Chicken Breast Meat and its Influence on The Physicochemical Properties. *CyTA-Journal of Food*, 18(1), 508-517.
- Dos Santos, V. M., Dallago, B. S. L., Racanicci, A. M. C., Santana, Â. P., & Bernal, F. E. M. (2017). Effects of Season and Distance During Transport on Broiler Chicken Meat. *Poultry Science*, 96(12), 4270-4279.
- Drummond, K. E., Cooley, M., & Cooley, T. J. (2021). *Foodservice Operations and Management: Concepts and Applications*.
- Fausiah, A., Rab, S. A., & Astuti, A. T. B. (2019). Kualitas Fisik Daging Persilangan Ayam Kampung Broiler Pada Kepadatan Kandang yang Berbeda. *AGROVITAL: Jurnal Ilmu Pertanian*, 4(2), 73-75.
- Hamidy, A. N., Sudarti, S., & Yushardi, Y. (2021). Analisis Perubahan Suhu Lingkungan Terhadap Kenyamanan Masyarakat Di Desa Sumber Tengah. *Jurnal Pembelajaran Fisika*, 10(2), 70-76.
- Hasan, A., & Dincer, I. (2019). Experimental Evaluation of Thermal Management Options for Bags. *Applied Thermal Engineering*, 148, 1202-1209.
- Hasani, E., Kenesei, G., & Dalmadi, I. (2021). Comparison of The Single-Step and Double-Step Sous-Vide Treatment Effect on The Quality Attributes of Chicken Breast: A Novel Approach to Sous-Vide. *Progress in Agricultural Engineering Sciences*, 17(S1), 61-68.
- Haq, A. N., Septinova, D., & Santosa, P. E. (2015). Kualitas Fisik Daging dari Pasar Tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(3).
- Hayat, M. N., Kaka, U., & Sazili, A. Q. (2021). Assessment of Physicochemical Characteristics and Microbiological Quality in Broiler Chicken Breast Muscle (*Pectoralis major*) Subjected to Different Temperatures and Lengths of Cold Transportation. *Foods*, 10(4), 874.

- Hayati, R. (2022). *Strategi pemasaran makanan beku (Frozen Food) berbahan dasar daging ayam pada CV. Indomitra Cipta Pangan, Kota Tangerang* (Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Hayuningadi, P. C. (2021). Pengaruh Penyimpanan Beku dan Marinasi Garam Dapur (NaCl) Dengan Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Terhadap Karakteristik Fisikokimiawi Daging Panggang Ayam Broiler yang Dibudidayakan Menggunakan Perlakuan Kromanon Deamina. *Skripsi*. Semarang: Universitas Katholik Soegijapranata.
- Hidayah, R., Ambarsari, I., & Subiharta. 2019. Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia* 21(2): 93 – 101.
- Hidayat AT, Gurning ROS, Purwono S. 2013. Evaluasi Sistem Manajemen Rantai Dingin di PT. Terminal Peti Kemas Surabaya (TPS) Untuk Hortikultura Jeruk dan Anggur. *Jurnal Teknik Sistem Perkapalan*. Vol. 1(1): 1–11
- Hoffman, L. C., Muller, M., Cloete, S. W. P., & Schmidt, D. (2003). Comparison of Six Crossbred Lamb Types: Sensory, Physical and Nutritional Meat Quality Characteristics. *Meat Science*, 65(4), 1265-1274.
- Hussnain, F., Mahmud, A., Mehmood, S., & Jaspal, M. H. (2020). Influence of Long-Distance Transportation Under Various Crating Densities on Broiler Meat Quality During Hot and Humid Weather. *The journal of poultry science*, 57(3), 246-252.
- Indriani, Reka (2022) *Perilaku Produsen frozen Food Ditinjau Dari Sosiologi Ekonomi (Studi Kasus: CV. Angsoka Frozen Food, Desa Rembangkepuh, Kecamatan Ngadiluwih, Kabupaten Kediri)*. Skripsi. IAIN Kediri.
- Jayatun, Y.A. (2019). Pemanfaatan Biomass sebagai Sumber Energi Berkelanjutan pada Usaha Kecil Ayam Goreng. *Prosiding Seminar Nasional Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat*, 1-6.
- Jevšnik, M., Hlebec, V., & Raspor, P. (2008). Consumers' Awareness of Food Safety From Shopping to Eating. *Food control*, 19(8), 737-745.
- Kaewthong, P., Pomponio, L., Carrascal, J. R., Knøchel, S., Wattanachant, S., & Karlsson, A. H. (2019). Changes in The Quality of Chicken Breast Meat Due to Superchilling and Temperature Fluctuations During Storage. *The Journal of Poultry Science*, 56(4), 308-317.
- Kariang, L., Sembor, S.M., Ratulangi, F.S., & Waani, MR. 2023. Sifat Fisik dan Organoleptik Nugget Ayam yang Menggunakan Sayur Brokoli (*Brassica oleracea var italica*). *Zootec*, 43(1): 118 – 129
- Kenton, Will. (2021). Three-Way ANOVA: Overview and Related Terms. Diakses dari [Three-Way ANOVA: Overview and Related Terms \(investopedia.com\)](https://www.investopedia.com/terms/t/three-way-anova/) pada Minggu, 31 Desember 2023 pukul 22.00 WIB.

- Kowalczyk, M., Góral, D., & Nakonieczny, P. (2023). Analysis of Transport Conditions for Frozen Food on The Way from The Shop to Home. *Transport and Telecommunication Journal*, 24(2), 97-109.
- Larson, Martin G. (2008). Analysis of Variance. Diakses dari <https://www.ahajournals.org/doi/10.1161/CIRCULATIONAHA.107.654335> pada Minggu, 20 Oktober 2023 pukul 11.26 WIB.
- Liur, I. J. (2020). Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional Kota Ambon. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 3(2), 59-66.
- Leygonie, C., Britz, T. J., & Hoffman, L. C. (2012). Impact of Freezing and Thawing on The Quality of Meat. *Meat science*, 91(2), 93-98.
- Li, Y., Schrade, J. P., Su, H., & Specchio, J. J. (2014). Transportation of Perishable and Refrigerated Foods in Mylar Foil Bags and Insulated Containers: a Time-Temperature Study. *Journal of food protection*, 77(8), 1317-1324.
- Lawrie, R.A. and Ledward, D.A. 2006. *Lawrie's Meat Science*. 6th Edition, Woodhead, Cambridge, 11-30.
- Manihuruk, F. (2021). *Bahan Ajar Pemotongan Ayam dan Penanganannya*. Balai Besar Pelatihan Peternakan Kupang. Kupang.
- Mardhika, H., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Berbagai Metode Thawing Daging Ayam Petelur Afkir terhadap Kadar Protein, Protein Terlarut dan Kadar Lemak Steak Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 48-54.
- Mayasari, F., Hidayah, N., & Septian, M. H. 2022. Efektivitas Sari Belimbing Wuluh terhadap Daya Ikat Air dan Susut Masak Daging Paha Itik Magelang. *Wahana Peternakan*, 6(1), 23-29.
- McKight, P. E., & Najab, J. (2010). Kruskal-Wallis Test. *The Corsini Encyclopedia of Psychology*, 1-1.
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Sensory Evaluation Techniques* (4th ed.). CRC Press.
- Mercier, S., Villeneuve, S., Mondor, M., & Uysal, I. (2017). Time-temperature Management Along The Food Cold Chain: A Review of Recent Developments. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16(4), 647-667.
- Metcalf, R. A., Baker, S. A., Goodnough, L. T., & Shah, N. (2016). Transportation Cooler Interventions Reduce Plasma and RBC Product Wastage. *American Journal of Clinical Pathology*, 146(1), 18-24.
- Mikariana, N., Lindawati, S., & Miwada I. (2021). Evaluasi Kualitas Daging Broiler Yang Dilumuri Serbuk Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Peternakan Tropika*, 9(2), 450-473.
- Morlok, E. K., & Hainim, J. K. (1985). *Pengantar Teknik dan Perencanaan Transportasi*. (No Title).

- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. (1992). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muliati, K., Harijani, N., & Widiyatno, T. V. (2014). Potensi Enzim Protease dari *Pediococcus pentosaceus* Sebagai Pengempuk dan Gambaran Histologis Daging Potency of *Pediococcus pentosaceus* Protease on Meat Tenderness and Histological. *Veterinaria*, 7(3).
- Nursubiyantoro, E., & Yulianto, W. W. E. (2019). *Teknologi Peniris Minyak Sentra Industri Ayam Goreng Kalasan*. Yogyakarta: LPPM UPNYK Press.
- Noor, S., Tajik, O., & Golzar, J. (2022). Simple Random Sampling. *International Journal of Education & Language Studies*, 1(2), 78-82.
- Novita, N. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk *Frozen Food* Pada Kelompok Usaha Bersama. *Jurnal Pengabdian Kompetitif*, 1(1), 9-17.
- Oktafianto dan Ignasius (2021). Pengaruh Penyimpanan Beku dan Marinasi Garam Dapur (NaCl) Dengan Belimbih Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Daging Panggang Ayam Broiler yang Dibudidayakan Menggunakan Perlakuan Kromanon Deamina.. *Skripsi*. Semarang: Universitas Katholik Soegijapranata.
- Palupi, R., & Prasetya, A. E. (2022). Pengaruh Implementasi Content Management System Terhadap Kecepatan Kinerja Menggunakan One Way Anova. *Jurnal Ilmiah Informatika*, 10(01), 74-79.
- Prakash, D., & Prabakaran, R. (2020). Effect of Transportation and Holding Period on Broiler Meat Quality. *J. Entomol. Zool. Stud*, 8(6), 1549-1552.
- Prayitno, A. H., Edi S., & Zuprizal. (2010). Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO). *Buletin Peternakan*. 34:55-63
- Pujawan, I Nyoman & ER, Mahendrawati.(2010). *Supply Chain Management*. Surabaya: Guna Widya
- Santoso, I., Mustaniroh, S. A., & Pranowo, D. (2018). Keakraban Produk dan Minat Beli *frozen food*: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, dan Lingkungan sosial. *Jurnal Ilmu Keluarga & Konsumen*, 11(2), 133-144.
- Sarjana, T. A., Adiwangsa, R. P., & Muryani, R. (2022). Meta-Analysis: Effect of Transport Distance on Physiological Conditions, Pre-Slaughter, and Broiler Meat Quality. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 17(4), 238-250.
- Sasongko, P., Yuniningsih, S., & Yasak, E. M. (2017). Aplikasi *Frozen Food* Technology untuk Menurunkan Tingkat Kerugian Produk pada Kelompok Perempuan Buta Aksara Alfabetdesa Nogosari Kecamatan Rowokangkung Kabupaten Lumajang Jawa Timur. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 1(1), 8-17.



- Septiadi, A., & Ramadhani, W. K. (2020). Penerapan metode anova untuk analisis rata-rata produksi donat, burger, dan croissant pada toko roti Animo Bakery. *Bulletin of Applied Industrial Engineering Theory*, 1(2).
- Setiawan, B., Syawalludin, S., & Sutopo, E. (2019). Perancangan Cold Box Pada Sistem Pendingin Daging Sapi Dengan Kapasitas 50 KG. *Prosiding Semnastek*.
- Shan, Z., & Yao, J. (2024). Resource Scheduling Optimization of Fresh Food Delivery Porters Considering Ambient Temperature Variations. *Sustainability*, 16(9), 3624.
- Silvia, D., Yusuf, M. R., & Zulkarnain, Z. (2022). Analisis Kadar pH dan Organoleptik Daging Ayam dengan Metode Vakum dan Non-vakum. *METANA*, 18(1), 1-6.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media litbangkes*, 25(4), 235-242.
- Soeparno. (2005). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-5. Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Spiegel, Murray R. (2004). *Statistik*. Jakarta : Erlangga.
- Sufiah, W. O. Sarini, Y. and Lawelle, S. A. 2017. Sistem Rantai Dingin Rajungan (*Portunus pelagicus*) (Studi Kasus UD. Irfandi di Desa Lakara, Kecamatan Palangga Selatan, Kabupaten Konawe Selatan. *Sos. Ekon. Perikan*. FPIK UHO. 2(3):143-150.
- Suningsih, N., & Hakim, M. (2021). Training of Rejected Layer Chicken Meat Floss in the Karang Jaya Village, Selupu Rejang District, Rejang Lebong Regency, Bengkulu Province. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 2(2), 85-93.
- Susanto, A. (2012). Kajian Ekologi, Keanekaragaman Jenis dan Potensi Pohon di Pekarangan (Studi Kasus di Desa Kebak, Jumanono, Karanganyar).
- Susilawati, T. (2016). *Industri Sapi Potong*. Universitas Brawijaya Press.
- 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), 32-35.
- Testo. (2023). Vibration, Humidity and Temperature Data Logger for Transport Monitoring. Diakses dari [testo 184 G1 - data logger for transport monitoring | Air temperature measurement | Temperature | Parameters | Testo Indonesia](#) pada 6 Desember 2023 pukul 10.00 WIB.
- Triyannanto, E., Rahmatulloh, S., Astuti, D., Putra, T. I. D., Diqna, H. I., & Fauziah, S. (2021). Pengaruh Perbedaan Kemasan Primer pada Kualitas Fisik-Kimia, Mikrobiologi serta Sensoris Daging Ayam Frozen Utuh pada Suhu-18° C. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 16(2), 123-129.

- T. Suryati, M. Astawan & T. Wresdiyati. (2006). Karakteristik Organoleptik Daging Domba yang Diberi Stimulasi Listrik Voltase Rendah dan Injeksi Kalsium Klorida. *Media Pternakan*. 29(1):1-6
- Umam, M. (2015). Penampilan Produksi Ayam Pedaging yang Dipelihara Pada Sistem Lantai Kandang Panggung dan Kandang Bertingkat (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Utomo, M. C. C., Sarjana, T. A., Suprijatna, E., Kismiati, S., Nasoetion, M. H., Atmomarsono, U., & Windriasari, E. (2019). The Influence of Transportation Distance During the Dry Season on Broiler Chickens' Carcas Traits. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 247, No. 1, p. 012036). IOP Publishing.
- Widiyanto, M. (2013). *Statistika terapan*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Wiharsono, H. A., Khoerani, A., Marsa, V. U. M., Fitri, A. N., & Nuryati, N. (2022). Pengaruh Layanan Pesan Antar Secara Online Selama Masa Pandemi Terhadap Omzet Penjualan Frozen Food di Kota Cimahi. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* Vol. 13, No. 01 : 997-1004.
- Wijaya, W. (2017). Analisa Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Konsumen di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 5(2).
- Wilson, J. S. (Ed.). (2005). *Sensor technology handbook* (Vol. 1). Newnes.
- Winarsih, S. (2017). Kebijakan dan Implementasi Manajemen Pendidikan Tinggi Dalam ,eningkatkan Mutu Pendidikan. *Cendekia: Jurnal Kependidikan Dan Kemasyarakatan*, 15(1), 51-66.
- Windarti & Ibrahim. (2017). Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Produk Donat Madu (Studi Pada Konsumen CV. Donat Madu Cihanjuang–Pekanbaru). *Jom FISIP*. 4 (2).
- Wowor, A. K., Ransaleleh, T. A., Tamasoleng, M., & Komansilan, S. (2014). Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Daging Broiler yang Diberi Air Perasan Jeruk Kasturi (*Citrus madurensis* Lour.). *Zootec*, 34(2), 148-158.
- Vera, N., Haris, M., & Wibowo, A. (2021). Efek Pencairan Daging Dengan Berbagai Metode Thawing Terhadap Karakteristik Kualitas Daging Sapi Beku. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 4(1).
- Xin, G., Zhaohui, Z., Zhixu, T., Yuri, T., & Hiroo, O. (2003). The Relationships Between Rheological Properties and Structural Changes of Chilled Abalone Meat. *Journal of Ocean University of Qingdao*, 2, 171-176.
- Zambrano, M. V., Dutta, B., Mercer, D. G., MacLean, H. L., & Touchie, M. F. (2019). Assessment of Moisture Content Measurement Methods of Dried Food Products in Small-Scale Operations in Developing Countries: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 88, 484-496.
- Zawadzki, M. (2020). Transport of Frozen Products as a Source of Environmental

and Consumer Risks. *Scientific Journal of Gdynia Maritime University*.

- Zhu.X., Zhang. R., Chu. F., He. Z., Li. J., 2015. A Flexsim-based Optimization for the Operation Process of Cold-Chain Logistics Distribution Centre (Journal of Applied Research and Technology Vol 12 Number 2 Pages 270-278). Beijing.
- Zulfahmi, M. (2010). Daya Ikat Air, Kadar Air, Ph Dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir Yang Direndam Dalam Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas Comosus* L. Merr) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda. *Skripsi*. Pekanbaru: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.