

DAFTAR PUSTAKA

- Afriandari, R. 2023. *Pengemasan Vakum* Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Jawa Timur. <https://disperindag.jatimprov.go.id/> Diakses tanggal 25 Januari 2024.
- Aisyah, Y. 2021. *Resep Ayam Goreng Kalasan Khas Yogyakarta Gurih*. <https://www.kompas.com/food/read/2021/11/22/093456675/resep-ayam-goreng-kalasan-khas-yogyakarta-yang-empuk-dan-gurih> Diakses tanggal 29 September 2023.
- Alamsyah, A., Basukin, E., Prarudiyanto, A., & Cicillia, S. 2019. Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam. *Jurnal Abdi Mas TPB* 1(1): 63 – 69.
- Astiti, N.M.A.G.R. 2018. *Pengantar Ilmu Peternakan*. Denpasar: Penerbit Universitas Warmadewa.
- Atasasih, H., Paramita, I.S., & Fitriani. 2023. Uji Daya Terima Aneka *Frozen Food* Berbahan Dasar Tempe sebagai Alternative PMT Balita. *Jurnal Kesehatan Komunitas*. 9(1): 40 – 46.
- Atma, Y. 2018. *Prinsip Analisis Komponen Pangan Makro & Mikro Nutrien*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish, CV Budi Utama.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2021. *Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik*. Jakarta: Badan POM.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Daging Per Kabupaten/Kota (Satuan Komoditas), 2022*. <https://www.bps.go.id/indicator/5/2097/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-daging-per-kabupaten-kota.html> Diakses tanggal 6 September 2023.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992 *Cara Uji Makanan Minuman*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006 *Petunjuk Pengujian Organoleptik/ Sensori*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 3924:2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Basriman, I. 2011. *Pengemasan & Penyimpanan Pangan (Teori & Aplikasinya pada Industri)*. Jakarta: PT Kreasi Prima Jaya.
- Bedane, T.F., Altin, O., Erol, B., Marra, F., & Erdogdu, F. 2018. Thawing Frozen Food Products in A Staggered Through-field Electrode Radio Frequency System: A Case Study for Frozen Chicken Breast Meat with Effects on Drip

- Loss and Texture. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 50: 1 – 9.
- Bobbit, Z. 2020. *What is Eta Squared?*. <https://www.statology.org/eta-squared/>. Diakses tanggal 2 Juni 2024.
- Budirahayu, S., Legowo, A.M., & Susanti, S. 2020. Karakteristik Uji Kesukaan, Fisik, dan Kimia *Frozen Yoghurt* dengan Penambahan *Milk Cascara*. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1): 55 – 64.
- Capillas, C.R. & Herrero, A.M. 2021. Sensory Analysis and Consumer Research in New Product Development. *Foods*. 10(582): 1 – 4.
- Chusmeru. 2020. Makna Komunikasi di Balik Makanan Tradisional. *Jurnal Ilmu Komunikasi Acta Diurna* 16(1): 35 – 54.
- Commisso, D. 2022. *7 Quick Food Trends That Lead Among Gen Z*. <https://civicscience.com/7-quick-food-trends-that-lead-among-gen-z/>. Diakses tanggal 25 Juni 2024.
- Dhana, I.G.N.A.O. & Windari, P.R. 2019. Pengaruh Konsentrasi Enzim Protease dari Isolat *Lactobacillus plantarum* B1765 terhadap Keempukan Daging. *UNESA Journal of Chemistry*. 8(1): 33 – 37.
- Faridah, A. 2018. *Teknologi Pangan*. Padang: CV. Berkah Prima.
- Fauziah, S. 2020. Pengaruh Metode Pengemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Fisik, Total Bakteri, dan Sensoris *Ready to Eat* Ayam Kalasan yang Disimpan pada Suhu Ruang. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Peternakan. UGM.
- Febrey, A. 2024. *Fresh Perspectives: Gen Z's Approach to Meat, Seafood, and Produce Shopping*. <https://www.fmi.org/blog/view/fmi-blog/2024/04/12/fresh-perspectives--gen-z%27s-approach-to-meat--seafood-and-produce-shopping> Diakses tanggal 25 Juni 2024.
- Garnida, Y., Widiantara T., & Rachmat, F.S. 2020. Kajian Lama Pembekuan dan Jenis Daging Terhadap Kualitas Daging Sapi (*Bos primigenius taurus*), Ayam Broiler (*Gallus domesticus*), Ikan Patin (*Pangasius sp*), dan Daging Kambing (*Capra aegagus hircus*) yang Dithawing. *Pasundan Food Technology Journal*. 7(2): 78 – 86.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Junral Inovasi Penelitian*. 1(12): 2883 – 2888.
- Hanida, Hintono, R.A., & Pramono. 2016. Daya Ikat Air, Tekstur, dan Kesukaan terhadap Tekstur Chicken Nugget Hasil Substitusi Terigu dengan Mocaf dan

- Penambahan Tepung Tulang Rawan. *Agromedia: Berkala Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*: 34(1): 21 – 26.
- Hanifah, N., Dwiloka, B., & Pramono, Y.B. 2020. Pengaruh Berbagai Metode Thawing Daging Ayam Petelur Afkir Beku terhadap Kadar Air dan Tingkat Kesukaan Tekstur Bakso Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2): 77 -81.
- 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.
- Kawless, G. 2011. *Quality Management*. Ventus Publishing, London.
- Jayatun, Y.A. 2019. Pemanfaatan Biomass sebagai Sumber Energi Berkelanjutan pada Usaha Kecil Ayam Goreng. *Prosiding Seminar Nasional Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat*, 1-6.
- Kaewthong, P., Pomponio, L., Carrascal, J.R., Knochel, S., Wattanachant, S., & Karlsson, A.H. 2019. Changes in the Quality of Chicken Meat due to Superchilling and Temperature Fluctuations during Storage. *The Journal of Poultry Science*.
- 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.
- Lengkey, H.A.W., Sembor, S.M., Garnida, D., Edianingsih, P., Nanah, N.M & Balia, R.L. 2016. Pengaruh Pemberian Margarin terhadap Sifat Fisiko Kimiawi dan Sensoris Sosis Ayam Petelur Afkir. *Agritech*, 26(3): 279– 285.
- Lesiak, M.M., Sasiadek, Z.Z., Stelmasiak, A., Damaziak, K., Michalczuk, M., [olawska, E., Wyrwicz, J., & Wierzbicka, A., 2016. Effect of Packaging Method and Cold-Storage Time on Chicken Meat Quality. *CyTA – Journal of Food*. 14(1): 41 – 46.
- Li., D., Zhu, Z., & Sun, D.W. 2018. Effects of Freezing on Cell Structure of Fresh Cellular Food Material. *Trends in Food Science & Technology*, 75: 46 – 55.
- Liu, Y. Yu, Y., *et al.* 2022. A Fluorescent pH Probe for Evaluating The Freshness of Chicken Breast Meat. *Food Chemistry*. 284, 1 – 6.
- Long, T. J. 2023. *Uji Friedman – Rumus dan Contoh Penghitungan*. Dalam <https://jagostat.com/statistik-nonparametrik/uji-Friedman>. Diakses tanggal 4 Oktober 2023.
- Mardhika, H., Dwiloka, B., & Setiani, B. 2020. Pengaruh Berbagai Metode Thawing Daging Ayam Petelur Afkir Beku terhadap Keempukan, Protein Terlarut, dan Kadar Lemak Steak Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan* 4(1): 48 – 54.



- Mathew, R., Jaganathan, D., & Anandakumar, S. 2016. Effect of Vacuum Packaging Method on Shelf Life of Chicken. *Imperial Journal of Interdisciplinary Research (IJIR)*. 2(10): 1859 – 1866.
- Mihafu, F.D., Issa, JY., & Kamiyango, M.W. 2020. Implication of Sensory Evaluation and Quality Assessment in Food Product Development: a Review. *Current Research in Nutrition and Food Science* 08(3): 690 – 702.
- Mitra, A. 2016. *Fundamentals of Quality Control and Improvement, Fourth Edition*. John Wiley & Sons, Inc. Hoboken, New Jersey.
- Mushollaeni, W. 2012. *Penanganan dan Rekayasa Produk Hasil Pertanian*. Malang: Penerbit Selaras.
- Nadimin, Nurjaya, & Lestari, R.S. 2018. Daya Terima Terhadap Jajanan Lokal Sulawesi Selatan Substitusi Tepung Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Action: Aceh Nutrition Journal*. 3(2): 141 – 148.
- Nugraheni, M. 2018. *Kemasan Pangan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Nursubiyantoro, E. & Yulianto, W.W.E. 2019. Pendampingan Peningkatan Produksi Sentra Industri Ayam Goreng Kalasan. *Prosiding Pengembangan Ristek dan Pengabdian Menuju Hilirisasi Industri LPPM UPN Veteran Yogyakarta*, 1276 – 1281.
- Nursubiyantoro, E. & Yulianto, W.W.E. 2019. *Teknologi Peniris Minyak Sentra Industri Ayam Goreng Kalasan*. Yogyakarta: LPPM UPNYK Press.
- Nuryadi, Astuti, T.D., Utami, E.S, & Budiantara, M. 2017. *Dasar-Dasar Statistik Penelitian*. Yogyakarta: Sibuku Media.
- Omega Star. 2023. *Manual Book Vacuum Sealer*. Jakarta: Omega Star.
- Patriani, P., Hafid, H., Miwandhono, E., & Wahyuni, T.H. 2020. *Teknologi Pengolahan Daging*. Medan: CV. Anugerah Pangeran Jaya Press.
- Prihatiningsih, R., Setiani, B.E., & Pramono, Y.B. 2020. Pengaruh Metode Thawing terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Protein Terlarut Daging Ayam Petelur Afkir Beku. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 64 – 70.
- Purnomo, Sutadji, E., Utomo, W., Purnawirawan, O., Farich, R., Sulistianingsih, Fajarwati, R., Carina, A., & Gilang, N., 2022. *Analisis Data Multivariat*. Banyumas: Omera Pustaka.
- Purwasih, R. 2021. *Analisis Pangan*. Subang: POLSUB PRESS.
- Putra, T.I.D. 2023. Pengaruh Kombinasi Kemasan Primer-Sekunder dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Fisik, Total Plate Count, dan Sensori Ayam Beku. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Peternakan. UGM.



- Putri, V.D. & Nita, Y. 2018. Uji Kualitas Kimia dan Organoleptik pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu. *Jurnal Katalisator*. 3(2): 135 – 144.
- Qi, J., Zhang, W., Xu, Y., Xie, X., Xiong, G., Xu, X., Zhou, G., & Ye, M. 2021. Enhanced Flavor Strength of Broth Prepared from Chicken Following Short-term Frozen Storage. *Food Chemistry*. 356: 1 – 9.
- Rahmawati, A.S. & Erina, R. 2020. Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan Uji ANOVA Dua Jalur. *OPTIKA: Jurnal Pendidikan Fisika*. 4(1): 54 – 62.
- Sajekti, T., Supiyadi, D., & Saputro, A.H. 2022. Pengolahan Daging Ayam *Frozen* sebagai Peningkatan Pemasaran Ayam Potong. *Jurnal Abdi Insani*, 9(2), 747 – 758.
- 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 dan .* 11(2): 133 – 144.
- Sanusi, R.N.M., Susetyo, B., & Syafitri, U.D. 2023. Simulation of The Sarima Model with Three-Way Anova and Its Application in Forecasting Large Chilies Prices in Five Provinces on Java Island. *BAREKENG: Journal of Mathematics and its Applications*. 17(1): 253 – 262.
- Sarastani, D., Kusumanti, I., & Indriastuti, C.E. 2023. Uji Penerimaan Konsumen terhadap Mutu Organoleptik Petis Ikan Situbondo dengan Metode Uji Kesukaan. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*. 11(1): 32 – 45.
- Sari, S.F. 2019. Pengaruh Perbedaan Metode Pencairan (*Thawing*) terhadap Kualitas Kimia Daging Abalon (*Haliotis asinina*) Beku. *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology (IJFST)*. 14(2): 106 – 109.
- Septiadi, A. & Ramadhani, W.K. 2020. Penerapan Metode Anova untuk Analisis Rata-rata Produksi Donat, Burger, dan *Croissant* pada Toko Roti Amino Bakery. *Bulletin of Applied Industrial Engineering Theory*. 1(2): 60 – 64.
- Sirangelo, T.M. 2019. Sensory Descriptive Evaluation of Food Products: A Review. *Journal of Food Science and Nutrition Research*. 4(4): 354 – 363.
- Siswanti, R., Anandito, B.K., & Affandi, D.R. 2018. IbM Industri Rumah Tangga Ayam Ungkep di Gembogan, Kecamatan Kartasura, Kabupaten Sukoharjo, *Journal of Community Empowering and Services*. 2(1): 15 – 20.
- Sumaryati, E., Su'I, M., & Sofi, N.H. 2021. Inovasi Kemasan “*Frozen Food Sinju*” Untuk Mempertahankan Mutu Produk Selama Penyimpanan pada Industri Rumah Tangga, di Kelurahan Arjosari, Kecamatan Blimbing, Malang. *The 4th Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH 2021)*: 843 – 846.



- Sun, L., Zhu, Z., & Sun, D.W. 2023. Regulating Ice Formation for Enhancing Frozen Food Quality: Materials, Mechanisms, and Challenges. *Trends in Food Science & Technology*. 139: 1 – 14.
- Tarwotjo, C.S. 2002. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.
- Tatontos, S.J., Harikedua, S.D., Mongi, E.L., Wonggo, D., Montolalu, A.D.Y., Makapedua, D.M., & Dotulong, V. 2019. Efek Pembekuan-Pelelehan Berulang Terhadap Mutu Sensori Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L). *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 7(2): 32 – 35.
- Taus, A.L., Tahuk, P.K., & Kia, K.W. 2022. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengikat yang Berbeda terhadap Daya Ikat Air, Kadar Air, dan Kandungan Serat Kasar Nugget Ayam. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 4(1): 74 – 81.
- Triyannanto, E., Rahmatullah, S., Astuti, D., Putra, TID., 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 Sains Peternakan Indonesia* 16(2): 123 – 129.
- Wagoner, M.P., Reyes, T.M., Zom, V.E., Cousen, M.M., Corbitt, K.E., Wilborn, B.S., Starkey, C.W., Brandebourg, T.D., Belk, A.D., Bonner, T., & Sawyer, J.T. 2022. Vacuum Packaging Maintains Refresh Characteristics of Previously Froze Beef Steaks during Simulations. *Foods*. 11(3012): 1 – 10.
- Vera, N., Haris, M.I., & Wibowo, A. 2021. Efek Pencairan Daging dengan Berbagai Metode *Thawing* terhadap Karakteristik Kualitas Daging Sapi Beku. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 4(1): 6 -12.
- Wellyalina, Abdi, Murtius, W.S., Ratni, E., & Koja, R. 2023. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Usaha Dapoer Tiga Putri dalam Olahan *Frozen Food* melalui konseling dan *Training*. *Warta Pengabdian Andalas*, 30(1), 160 – 167.
- Widyaningrum, N. 2021. *Belanja Online Menjamur, Jangan Mudah Tergiur!*. <https://ulpk.pom.go.id/id/NW/20210520101904/0.html> Diakses tanggal 3 Desember 2023.