

DAFTAR PUSTAKA

- Accuweather. (2025). Data Suhu Bulan Januari. <https://www.accuweather.com/id/id/yogyakarta/211671/january-weather/211671?year=2025>. Diakses tanggal 10 Februari 2025 pukul 20.39 WIB.
- Afonso, A., Tugiyanti, E., & Raharjo, H. D. (2024). Pengaruh Perbedaan Tipe Kandang Terhadap Kualitas Daging Ayam Buras Super Maron 3 (BSM-3). *Jurnal Peternakan Indonesia*, 26(1), 32-37.
- Anggraini, G., Tambunan, E. P. S., & Febriani, H. (2024). Pengaruh Pakan Tambahan Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*) untuk Kualitas Fisik Dan Kimia Daging Bebek Peking (*Anas platyrhynchos domestica* L.). *Jurnal Biogenerasi*, 9(2), 1107-1116.
- Annuar, Cindy. (2023). Indonesia Pasar Online Food Delivery Terbesar di ASEAN. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/01/19/indonesia-pasar-online-food-delivery-terbesar-di-asean> Diakses tanggal 19 November 2024.
- Anwar, C., Irmayanti, I., & Ambartiasari, G. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Rendemen, Kadar Air, dan Organoleptik Dendeng Sayat Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 10(2), 29-38.
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula S. H. (2020). *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah*. Nas Media Pustaka. Makassar.
- Az-zahra, H. N., Tanyta, V. A., & Apsari, N. C. (2021). Layanan Online Food Delivery Dalam Membantu Meningkatkan Penjualan Pada Usaha Mikro. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (JPPM)*, 2(2), 156-165.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2021). Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik. Jakarta: Badan POM.
- Badan Pusat Statistik. (2024). Produksi Daging Unggas Menurut Provinsi dan Jenis Unggas (Kg), 2023. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/3/ZFdobU5GbDZXWF15UjA5M1IyTmUR00zTkc5aWR6MDkjMw==/produksi-daging-unggas-menurut-provinsi-dan-jenis-unggas--kg---2021.html?year=2023> Diakses tanggal 20 September 2024.
- Badan Pusat Statistik. (2024). Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Kelompok Daging per Kabupaten/Kota (Satuan Komoditas) 2018-2023. <https://yogyakarta.bps.go.id/id/statistics-table/2/NDQyIzI=/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-daging-per-kabupaten-kota.html>
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). SNI 3924:2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Boonsumrej, S., Chaiwanichsiri, S., Tantratian, S., Suzuki, T., & Takai, R. (2007). Effects Of Freezing and Thawing on The Quality Changes of Tiger Shrimp (*Penaeus Monodon*) Frozen By Air-Blast And Cryogenic Freezing. *Journal of Food Engineering*, 80(1), 292-299.
- Bresolin, C. S., Schneider, P. S., Rego, R., & Bandarra Filho, E. P. (2018). Brazilian cold chain panorama. *International Journal of Refrigeration*, 90, 145-155.

- Bulkaini, B., Mastuti, R., Wulandari, B. R. D., Maskur, M., & Kisworo, D. (2020). Physical Characteristics of Meat Chicken Cull Egg Sausage with the Addition of Tapioca Flour. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI) Indonesian Journal of Animal Science and Technology*, 6(2), 96-102.
- Cheng, W., Gao, Q., Sun, Y., Li, X., Chen, X., Chong, Z., & Sheng, W. (2024). Research Progress of Freezing Processes and Devices for Fresh Meat Products. *International Journal of Refrigeration*.
- David, W., Aurino, D., & Djamaris, R. A. (2018). *Metode Statistik Untuk Ilmu dan Teknologi Pangan*. Penerbitan Universitas Bakrie.
- Defri, I., Jariyah, J., & Nasichah, A. (2021). Kajian Penambahan Crude Bromelin Dan Lama Perendaman Pada Pembuatan Nugget Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2).
- Deng, S., Han, Y., Gao, T., Ye, K., & Liu, J. (2021). Effect of Temperature Fluctuation During Frozen Storage on Beef Quality. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(1), e15043.
- Dewi, E. S., El Latifa, S., Fawwarahly, F., & Kautsar, R. (2016). Kualitas Mikrobiologis Daging Unggas di RPA dan yang Beredar di Pasaran. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3), 379-385.
- 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.
- Du, Z., Zhao, X., Jin, X., Wang, S., Gao, S., Wang, H., & Pang, J. (2023). Application of Grey Relational Analysis and Taguchi Method in Cutter Working Parameters for Tea-Leaf Mechanical Harvester. *Scientia Horticulturae*, 318, 112099.
- Elisa, S. N., Putri, D. N., & Suhaimi, Y. (2022). Pengaruh Lama Perendaman (Soaking) Terhadap Karakteristik Fisik-Sensoris Udang Vannamei Beku Jenis Peeled and Deveined. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 21-32.
- Evitha, Y. (2018). Tantangan Industri Cold Supply Chain Produk Makanan Beku. *Jurnal Logistik Indonesia*, 2(2), 25-28.
- Falahudin, I. (2016). Efektifitas Larutan Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza* Roxb.) Terhadap Peningkatan Jumlah Leukosit Ayam Broiler (*Gallus Gallus Domesticus* SP.). *Jurnal Biota*, 2(1), 68-75.
- Faridah, A. 2018. *Teknologi Pangan*. Padang: CV. Berkah Prima.
- Freezing foods | Marketizer [WWW Document], (2012). <http://www.marketizer.com/articles/freezing-foods-2685270.htm>. Diakses tanggal 20 September 2024.
- Godde, C. M., Mason-D'Croz, D., Mayberry, D. E., Thornton, P. K., & Herrero, M. (2021). Impacts of Climate Change on the Livestock Food Supply Chain; A Review of the Evidence. *Global Food Security*, 28, 100488.
- Gulo, N., Aisyah, P., Pahriadi, P., Susanti, F. N., Dewi, S. R., & Habibah, H. (2017). Efektivitas Senyawa Ekstrak Bahan Alami Sebagai Pengawet Dan Penurun Kolesterol Daging Ruminan. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 42(3), 174-182.

- Hakim, A. A., & Guntur, H. L. (2017). *Pemodelan dan Analisis Pengaruh Perubahan Parameter Variable Orifice Sistem Suspensi Hidrolik terhadap Gaya Redam yang Dihasilkan dan Respon Dinamis Penumpang Pada Sepeda Motor Honda Beat 2009* (Doctoral dissertation, Sepuluh Nopember Institute of Technology).
- Halimah, P., & Ekawati, Y. (2020). Penerapan Metode Taguchi untuk Meningkatkan Kualitas Bata Ringan pada UD. XY Malang. *JIEMS (Journal of Industrial Engineering and Management Systems)*, 13(1).
- Hariqa, A., & Arifin, U. (2020). Analisis Permintaan Daging Ayam di Kota Langsa. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 4(1), 1-10.
- Hawa, L. C., Setiawan, W. P., & Ahmad, A. M. (2018). Aplikasi teknik penyimpanan menggunakan pengemas vakum pada berbagai jenis beras. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 6(2), 145-156.
- 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.
- Herawanty, H., Asni, A., & Ernaningsih, E. (2021). Analisis Penanganan Hasil Tangkapan Kapal Purse Seine di Kabupaten Bantaeng. *Journal of Indonesian Tropical Fisheries (JOINT-FISH)*, 4(1), 61-73.
- 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.
- Ilmika, A., & Ariwibowo, F. (2024). Analisis proses dan kendala transportasi produk hortikultura di Indonesia. *Sustainable Transportation and Urban Mobility*, 1(1).
- Iranti, A. D., Larasati, D., & Sudjatinah. (2019). Pengaruh Lama Waktu Pencelupan Daging Ayam (*Gallus gallus domesticus*) pada Nitrogen Cair terhadap Sifat Fisikokimia selama Penyimpanan Beku.
- Jannah, D. R. (2022). Preferensi konsumen terhadap karkas ayam broiler segar dan beku di kecamatan Tenggarong. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 5(1), 28-35.
- Jayatun, Y. A. (2019). Pemanfaatan Biomass Sebagai Sumber Energi Berkelanjutan Pada Usaha Kecil Ayam Goreng Di Kalasan.
- Jha, P. K., Chappleau, N., Meyers, P. E., Pathier, D., & Le-bail, A. (2024). Cryogenic Vs. Mechanical Freezing Impact on the Quality of The Sea Bass (*Dicentrarchus labrax*) during Long-Term Storage. *International Journal of Refrigeration*, 160, 411-422.
- Julianti, S. (2021). *A Practical Guide to Corrugated Box: Material, Teknologi, dan Aplikasi Kardus*: Gramedia Pustaka Utama.
- Komariah, Rahayu, S., & Sarjito. (2009). Sifat fisik daging sapi, kerbau dan domba pada lama postmortem yang berbeda (physical characteristics of beef, buffalo and lamb meat on different postmortem periods). *Buletin Peternakan*, 33(3), 183-189.

- Krishnaiah, K., & Shahabudeen, P. (2012). *Applied Design of Experiments and Taguchi Methods*. PHI Learning Private Limited. New Delhi.
- Kusumawati, P., Tyas, D. W., Fitriana, F., & Kusumaningrum, H. (2023). Oleh-Oleh Makanan Khas Daerah Istimewa Yogyakarta Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi. *Pringgitan*, 4(2), 40-56.
- Kuswati & Susilawati, T., (2016). *Industri Sapi Potong*: Universitas Brawijaya Press.
- Lawrie, R. A. (2003). Ilmu Daging. Edisi Ke-5. Penerjemah: Parakkassi, A. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Li, J., Wang, Q., Liang, R., Mao, Y., Hopkins, D. L., Li, K., ... & Zhang, Y. (2024). Effects and Mechanism of Sub-Freezing Storage on Water Holding Capacity and Tenderness of Beef. *Meat Science*, 215, 109540.
- Liu, S., & Forrest, J. Y. L. (2010). *Grey systems: theory and applications*. Springer.
- Luthfiyana, N., Cahyani, R. T., Ratrinia, P. W., Azka, A., Butar, M. T. D. B., Andayani, T. R., ... & Triyastuti, M. S. (2024). *Fisiologi Pasca Panen Hasil Perikanan*. TOHAR MEDIA.
- Mardhika, H., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Berbagai Metode Thawing Daging Ayam Petelur Afkir Beku terhadap Kadar Protein, Protein Terlarut dan Kadar Lemak Steak Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 48-54.
- Marlina, E., & Nurwidin, A. E. (2023). Aplikasi Sistem Insulasi Pada Transportasi Tertutup Terhadap Tingkat Kelangsungan Hidup Benih Udang Vanname (Litopenaeus Vannamei). *Jurnal Marshela (Marine and Fisheries Tropical Applied Journal)*, 1(2), 97-105.
- 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.
- Miftah, N. A., Atmaja, D. S. E., & Oktafiani, A. (2023). Optimasi Nilai Surface Roughness dan Material Removal Rate Pemesinan Milling Hauw Gan ZX 7550Z Menggunakan Metode Taguchi dan Grey Relational Analysis. *eProceedings of Engineering*, 10(3).
- Nuningtyas, Y. F., Natsir, M. H., Hermanto, F. E., Marwi, F., & Fionita, R. A. (2024). Pengaruh Pemberian Feed Additive Ekstrak Nano Cair Jahe, Kunyit, Daun Jati dan Probiotik Terhadap Persentase Karkas dan Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler. *TERNAK TROPIKA Journal of Tropical Animal Production*, 25(1), 84-97.
- Nurjaya, M. I. Y., Puspitarini, O. R., & Retnaningtyas, I. D. (2023). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Jawa Terhadap Kadar Air, WHC (Water Holding Capacity), dan Keempukan Pada Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Peternakan Lokal*, 5(2), 116-122.
- Nusaibah, N., Hidayati, A., Ratrinia, P. W., Pangestika, W., Cesrany, M., Rumondang, A., Rumondang, A., Hasibuan, N. E., Andayani, T. R., & Mukhaimin, I. (2024). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Modern*. Bandung: Penerbit Widina Media Utama.

- Nursubiyantoro, E., & Yulianto, W. W. E. (2019). Teknologi Peniris Minyak Sentra Industri Ayam Goreng Kalasan.
- Pandit, I. G. S., & Permatananda, P. A. N. K. (2022). Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Mutu Dan Daya Simpan Pindang Tongkol (Auxis Tharzad, Lac.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 21(1), 19-31.
- Piddiani, J., Aprilia, I., & Karlina, L. (2022). Efektivitas Penggunaan Aplikasi Online Food Delivery untuk Meningkatkan Penjualan. *Transekonomika: Akuntansi, Bisnis dan Keuangan*, 2(4), 71-80.
- Poppy, T. O., Khabibi, K., & Aminin, A. L. Pemanfaatan Kitosan Termodifikasi Asam Askorbat sebagai Bahan Antimikroba pada Daging Ayam Karkas Broiler. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 19(2), 38-44.
- Prasetyo, B., Mahfudz, L. D., & Nasoetion, M. H. (2021). Kualitas fisik daging ayam broiler yang dipelihara di kandang closed house pada ketinggian dataran berbeda. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 16(1), 61-67.
- Priddy, K. L., & Keller, P. E. (2005). *Artificial Neural Networks: an Introduction* (Vol. 68). SPIE press.
- Purnomo, H. (2012). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Universitas Brawijaya Press.
- Purwadi R., L., E., Evanuarini, H., & Andriani, R. D. (2017). *Penanganan Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press.
- Purwaningsih, R., Susanto, N., Prastawa, H., Susanty, A., WP, S. N., & Ramadani, P. I. (2021). Pemberdayaan Rumah Potong Ayam Menggunakan Metode House of Risk Untuk Meningkatkan Bisnis Sustainability. *Jurnal Pasopati*, 3(3).
- Ramadani, D. N., Maimunah, A. H., Abdilah, F. F., Dinnar, A., & Purnamasari, L. (2021). Efektivitas pemberian bawang putih untuk pengawetan daging ayam. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 23(3), 230-234.
- Razali, R., Gani, F. A., Iskandar, C. D., Ismail, I., & Akmal, M. (2020). Hubungan antara *Drip Loss* dengan Angka Lempeng Total *Musculus longissimus dorsi* terhadap Daya Simpan Daging Sapi Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 4(3).
- Regalado, K. L. M., Regalado, K. L. M., Albergária, F. C., de Souza Miranda, A. L., de Sousa Gomes, M. E., & de Resende, J. V. (2024). Quality and microstructure of tilapia fillets (*Oreochromis niloticus*) subjected to different freezing methods. *International Journal of Refrigeration*, 165, 303-314.
- Rinwi, T. G., Sun, D. W., Ma, J., & Wang, Q. J. (2024). Enhancing Frozen Chicken Meat Quality by Isochoric Storage as Compared with Conventional Frozen Storage. *LWT*, 208, 116608.
- Rochminto, Z., Larasati, D., & Sampurno, A. (2020). Pengaruh Lama Waktu Pencelupan dalam Nitrogen Cair Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Bakso Daging Sapi.
- Roziaty, E., Kusumadani, A. I., & Aryani, I. (2017). *Biologi Lingkungan*. Muhammadiyah University Press. Surakarta.

- Rumondor, D. B. J., Kalele, J. A. D., Tandilino, M., Manangkot, H. J., & Sarajar, C. L. K. (2023). Pengaruh Marinasi Bawang Putih (*Allium sativum* L) Terhadap Sifat Fisik dan Total Bakteri Daging Ayam Broiler dalam Penyimpanan Suhu Dingin. *Zootec*, 43(1), 23-31.
- Sajekti, T., Supiyadi, D., & Saputro, A. H. (2022). Pengolahan Daging Ayam Frozen Sebagai Peningkatan Pemasaran Ayam Potong. *Jurnal Abdi Insani*, 9(2), 747-758.
- Saleh, R., Fattah, N., Ahmad, I., & Syahriati, S. (2024). Bahan Kemasan Produk Olahan Hasil Pertanian.
- Santoso, H. B., (2021). *Industri Ternak Unggas Petelur SMK/MAK Kelas XI Semester 2. Bidang Keahlian Agribisnis dan Agroteknologi. Program Keahlian Agribisnis Ternak. Kompetensi Keahlian Industri Peternakan*. Penerbit Andi.
- Seah, J. S. H., Singh, S., Tan, L. P., & Choudhury, D. (2022). Scaffolds for the manufacture of cultured meat. *Critical reviews in biotechnology*, 42(2), 311-323.
- Setiarto, R. H. B. (2020). *Teknologi Pengawetan Pangan Dalam Perspektif Mikrobiologi*. GUEPEDIA.
- Setiawan, T. F., Suharjo, B., & Syamsun, M. (2018). Strategi pemasaran online UMKM makanan (Studi kasus di kecamatan Cibinong). *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 13(2), 116-126.
- Setyawati, E., Larasati, D., & Haryati, S. (2019). Pengaruh Lama Waktu Pencelupan Fillet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) pada Nitrogen Cair terhadap pH, Tekstur, dan Protein pada Pembekuan.
- Shayestefar, M., Mashreghi, A., Hasani, S., & Rezvan, M. T. (2022). Optimization of the structural and magnetic properties of MnFe₂O₄ doped by Zn and Dy using Taguchi method. *Journal of Magnetism and Magnetic Materials*, 541, 168390.
- Sidi, P., & Wahyudi, M. T. (2013). Aplikasi metoda taguchi untuk mengetahui optimasi kebulatan pada proses bubut CNC. *Jurnal Rekayasa Mesin*, 4(2), 101-108.
- Soejanto, I. (2009). *Desain Eksperimen dengan Metode Taguchi*. Graha ilmu. Yogyakarta.
- Soeparno. (2005). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-5. Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Sukartiko, A. C., Supartono, W., Zaidir, Z., Neisyafitri, R. J., & Setiyono, R. (2024). Standardization Efforts for Ayam Goreng Kalasan Industry Cluster Through a Partnership Between the University and Local Government to Maintain its Local Wisdom. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 10(3), 157-163.
- Suryanto, M. R., & Sipahutar, Y. H. (2020, November). Penerapan GMP dan SSOP pada pengolahan udang putih (*Litopenaeus vannamei*) peeled deveined tail on (PDTO) masak beku di unit pengolahan ikan Banyuwangi. In *Prosiding Seminar Kelautan Dan Perikanan Ke VII P* (pp. 204-222).

- Suryawinata, H., Purwanti, D., & Sunardiyo, S. (2017). Sistem monitoring pada panel surya menggunakan data logger berbasis ATMega 328 dan Real Time Clock DS1307. *Jurnal teknik elektro*, 9(1), 30-36.
- Susana, I. G. B., & Putra, I. K. P. (2024). Kinerja Pendinginan Suhu Konstan 15°C dengan Variasi Dimensi Kondensor pada Truk Refrigerator. *Jurnal Pendidikan Teknik Mesin Undiksha*, 12(1), 19-28.
- Taher, M. B., Pelay, U., Russeil, S., & Bougeard, D. (2023). A Novel Design to Optimize the Optical Performances of Parabolic Trough Collector using Taguchi, ANOVA and Grey Relational Analysis Methods. *Renewable Energy*, 216, 119105.
- Tan, F. J., Li, D. C., Kaewkot, C., Wu, H. D., Świąder, K., Yu, H. C., ... & Chumngoen, W. (2022). Application Of Principal Component Analysis With Instrumental Analysis And Sensory Evaluation for Assessment of Chicken Breast Meat Juiciness. *British Poultry Science*, 63(2), 164-170.
- Tingginehe R. M., & Simanjuntak, T. P. T, *Modul 1 Dasar-dasar Teknologi Pangan*. CV. AZKA PUSTAKA.
- 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.
- Truonghuynh, H. T., Li, B., Zhu, H., Guo, Q., & Li, S. (2020). Freezing methods affect the characteristics of large yellow croaker (*Pseudosciaena crocea*): use of cryogenic freezing for long-term storage. *Food Science and Technology*, 40, 429-435.
- Vera, N., Haris, M., & Wibowo, A. (2021). Efek Penggunaan Metode Thawing Yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Daging Sapi Beku. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 4(1), 6-12.
- Wang, R. R., X. J. Pan, & Z. Q. Peng. (2009). Effects of heat exposure on muscle oxidation and protein functionalities of pectoralis majors in broilers.
- Wulandari, A., & Anwar, K. U. S. (2021). Analisis Manajemen Pemasaran Pada Aplikasi Shopee Dan Tokopedia. *Transekonomika: Akuntansi, Bisnis Dan Keuangan*, 1(3), 295-301.
- Wulandari, U., Sulistyowati, B. I., Istianto, K., & HS, D. S. (2023). Eksperimen Pembuatan Ice Gel Skala Rumah Tangga Sebagai Media Pendingin Cool Box Untuk Ikan Hasil Tangkap atau Pasca Panen. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 11(1), 38-42.
- Zaidir, Z., Sujarweni, V. W., & Erizal, E. (2024). Pelatihan Sistem Informasi E-Commerce untuk Optimalisasi Proses Konsumen, Produksi, dan Pemasaran bagi Pelaku UMKM pada Sentra Industri Ayam Goreng Maju Makmur Kalasan Yogyakarta. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(11), 1963-1975.
- Zailanie, K. (2015). *Fish Handling*. Universitas Brawijaya Press.