

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, M.Y. 2008. Model Pertumbuhan Ikan Layur (*Trichiurus lepturus* Linnaeus, 1758) di Palabuhanratu, Jawa Barat. *Journal of Agrosience*, 1(1): 1-11.
- Ambarwati, D.V.S. 2008. Studi Biologi Reproduksi Ikan Layur (Superfamili Trichiuroidea) di Perairan Palabuhanratu, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat. Skripsi. Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan. Fakultas Perikanan Dan Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 134 hal.
- Amri, F., Husseinsyah, S., and Hussin, K. 2013. Mechanical, Morphological and Thermal Properties of Chitosan Filled Polypropylene Composite: The Effect of Binary Modifying Agents. *Composite Part A: Applied Science and Manufacturing*, 46: 89-95.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. *Graham Ilmu*. Yogyakarta. hal. 33.
- Badan Standarisasi Nasional. 2005. Air dan Air Limbah. SNI 06.6989.30:2005. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 10 hal.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Ikan Segar. SNI 2729:2011. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 15 hal.
- Estiasih, T dan Ahmadi, K. 2009. Teknologi Pengoahan Pangan. Bumi aksara. Jakarta. hal. 28-29.
- Fadilah, N., Jailani., dan Purwati, S. 2016. Pengaruh Lama pembekuan terhadap kandungan pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis* Cantor). *Prosiding Seminar Nasional III Biologi, Sains, Lingkungan, dan Pembelajaran*. Samarinda. 10 hal.
- Girsang, A.R. 2010. Kajian Energi Pembekuan Daging Sapi Menggunakan Mesin Tipe Lempeng Sentuh dengan Suhu Pembekuan Berubah. Skripsi. Departemen Teknik Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 80 hal.
- Gunawan, I. 2013. Metode Penelitian Kualitatif: Teori dan Praktik. Bumi Aksara. Jakarta. hal. 16.
- Gunawan, R. 2010. Perancangan Contact Plate Freezer untuk Pembekuan Udang Kapasitas 400 Kg. *Jurnal Torsi*, VIII(1): 1-10.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Liberty. Yogyakarta. hal.50-52.

- Jabarsyah, A. 2015. Perbedaan Laju Perkembangan Rigor Mortis Beberapa Jenis Ikan. *Jurnal Harpodon Borneo*, 8(2): 94-98.
- Judawisastra, H. 2009. Analisis Kekuatan Komposit Epoksi Berpenguat Serat Gelas: Perbandingan Penggunaan Perform WR 600 Lokal dan Impor. *Proceedings Seminar Nasional Material dan Metalurgi V*. Surabaya. 11 hal.
- Khairunnisa, E.P. 2008. *Budidaya Tomat Dataran Rendah*. Penebar Swadaya. Jakarta. hal. 20.
- Khomsan, A. 2004. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta. Hal. 38.
- Kolbe, E and D. Kramer. 2007. *Planing for Seafood Freezing, Alaska*. Alaska Sea Giant Colege Program University of Alaska Fairbanks. pp. 50-51.
- Kusuma, A.A., DEWI, E.N., dan Wijayanti, I. 2017. Perbedaan Jumlah Nutrisi yang Hilang pada Bandeng Beku Non Cabut Duri dan Cabut Duri Selama Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(1): 153-163.
- Metusalach., Kasmia., Fahrul., Dan Jaya, I. 2014. Pengaruh Cara Penangkapan Fasilitas Penanganan dan Cara Penanganan Ikan Terhadap Kualitas Ikan Yang Dihasilkan. *Jurnal IPTEKS PSP*, 1(1): 40-52.
- Messineo, A. 2012. R744-R717 Cascade Refrigeration System: Performance Evaluation Compared with A HFC Two-Stage System. *Energy Procedia*, 14: 56-65.
- Mulyadi, M. 2016. *Metode Penelitian Praktis Kuallitatif dan Kuantitatif*. Publica Press. Jakarta. hal. 27.
- Munandar, A., Nurjannah., dan Nurimala, N. 2009. Kemunduran Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) pada Penyimpanan Suhu Rendah Dengan Perlakuan Cara Kematian dan Penyiangan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*, 11(2): 88-101.
- Murniyati, A.S dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan*. Kanisius: Yogyakarta. hal. 76-77.
- Naimah, H dan Ningsih, I.K. 2014. Proses Pembekuan Ikan Katamba (*Lethrinus lentjan*) Produk WGGS (Whole Gilled Gutted Scalled). *Jurnal Ilmu Perikanan*, 5(2): 80-93.

- Nontji, A. 2007. Laut Nusantara. Edisi Revisi, Cetakan Ke-5. Djambatan. Jakarta. hal. 30.
- Nur, M. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*). Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian, 14(1): 1-11.
- Onandi, N.M., Sanchez, C., Nunes, M., and Picon, A. 2019. Microbiota of Iberian Dry-Cured Ham as Influenced by Chemical Composition, High Pressure Processing and Prolonged Refrigerated Storage. Food microbiology, 80: 62-69.
- Pramanta, F.D., Susilo, L.W., dan Fahmi, M.R. 2017. Sistem Cerdas Penyortiran Apel Berdasarkan Warna dan Ukuran Berbasis Mikrokontroler Arduino. Proseding Sentrinov. Malang. 10 hal.
- Pratama, R.I., Awaluddin, M.Y., Ishmayana, S. 2011. Analisis Komposisi Asam Lemak yang Terkandung dalam Ikan Tongkol, Layur, dan Tenggiri dari Pameungpeuk, Garut. Jurnal Akuatik, II(2): 1-10.
- Primasoni, N. 2012. Manfaat Protein untuk Mendukung Aktivitas Olahraga, Pertumbuhan, dan Perkembangan Anak Usia Dini. Universitas Negeri Yogyakarta. 11 hal.
- Robertson, G.L. 1993. Food Packaging: Principles and Practice. Marcel Delacer, Inc, New York. pp. 25.
- Rochman. 2007. Kajian Teknik Pengemasan Buah Papaya dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 138 hal.
- Samad, A.G. 1999. Pengenalan Jenis-Jenis Laut Ekonomis Penting di Indonesia. Oseana, 24(1): 17-38.
- Siburian, E.T.P., Dewi, P., dan Kariada, N. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Fungi Ikan Bandeng. Journal of Life Science, 1(2): 101-105.
- Suardeyasari. 2010. Metode Penelitian Kualitatif. Gramedia. Jakarta. hal.9.
- Sugiyono. 2009. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Alfabeta. Bandung. hal. 45.
- Sugiyono. 2015. Metode Penelitian Tindakan Komprehensif: Untuk Perbaikan Kinerja dan Pengembangan Ilmu Tindakan. Alfabeta. Jakarta. hal.68.

- Syamaladevi, M. 2012. Storage Effect on Anthocyanins, Phenolics and Antioxidant Activity of Thermally Processed Conventional and Organic Blueberries. *Journal of the science of food and agriculture*, 92(4): 2002-2011.
- Tambunan, A.H., Srimudiasuti, P., dan Anastasya, D.A. 2003. Karakteristik dan Analisis Eksergi Pembekuan Ikan Patin dan Ayam Broiler. *Jurnal Keteknik Perikanan*, 17(1): 32-42.
- Tressler, D.K., Arsdel, W.B., and Copley, H.J. 1981. *The Freezing Preservation of food*. Vol II. AVI Pub. Co., Westport, Contecue, USA. pp. 20.
- Trigo, M., Rodriguez, A., Dovale, G., Pasten, A., Vega-Galvez, A., and Santiago, P.A. 2018. The Effect of Glazing Based on Saponin-Free Quinoa (*Chenopodium quinoa*) Extract on The Lipid Quality of Frozen Fatty Fish. *Food Science and Technology*, 98: 231-236.
- Utami, D.P., Gumilar, I., dan Sriati. 2012. Analisis Bioekonomi Penangkapan Ikan Layur (*Trichiurus* sp.) di perairan Parigi Ciamis. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 3(3): 137-144.
- Vanhaecke, L., Verbeke, W., and Brabander, H.F. 2010. Glazing of Frozen Fish Analytical and Economic Challenge. *Analitica Chimica Acta*, 672: 40-44.