

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2014a. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara, Jakarta. 159p.
- Adawyah, R. 2011b. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara, Jakarta. 160 hlm.
- Adawyah, R. 2007c. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Afrianto, E. & Evi, L. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Afrianto, E., Evi, L., Otong, S. & Herman, H. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Blansing Terhadap Penurunan Kesegaran Filet Tagih Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah. *Jurnal Akuatik* vol 1: 45-54
- Alex S.M. 2011. Aneka Lele di Aneka Media Pemeliharaan. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Annisah, U., Barokah, G. R., & Ariyani, F. 2019. The Effect of Storage on Natural Formaldehyde and Deterioration Quality of Greater Lizardfish (*Saurida tumbil*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* vol 22 (3): 535-547.
- AOAC. 2019. Official Methods of Analysis, Association of Official Analytical Chemists. AOAC Publisher, Washington DC.
- Chatra, A. 2010. TVB Bahan Pangan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Data Statistik. 2020. Komoditas Ekspor Impor. Kementerian Kelautan dan Perikanan
- Dewi, S. H. C. 2012. Korelasi antara Kadar Glikogen, Asam Laktat, pH Daging dan Susut Masak Daging. *Jurnal Agrisains* vol 4 (5): 59-70
- Djarmiko, H. & Rusdi, T. 1986. Lele (Budidaya hasil Olahan dan Analisis Usaha). CV Simplex, Jakarta.
- Djuma, A. W. 2014. Effect Frequency Frying on Peroxide Number to Cooking oil In Packaging. *Jurnal Info Kesehatan* vol 13 (2)
- Eyo, A.A. 2001. Fish Processing Technology In The Tropics Nasional Institute For Water Fisheries Research (FIFR) New Bussa Nigeria. pp 66-130.
- Ilyas, S. 1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid I. Cv. Puripurna.
- Irianto, H.E. & Giytm, S. 2014. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan (Modul 1). Universitas Terbuka, Jakarta.
- Josef Ilevana, R. M., Ardi, K & Dokri, G. 2019. Penghambatan Oksidasi Lipid Minyak Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Oleh Air Jahe (*Zingiber officinale var. rubrum*) Selama Penyimpanan Dingin. *Journal of Chemistry* vol 4 (2): 66-71
- Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Karas, R., Skvarca, M., Zlender, B. 2002. Sensory Quality of Standard and light Mayonnaise During Storage. *Food Technol. Biotechnol* 40 (2): 119-127.

- Karungi, C., Byaruhanga, Y. B., Moyunga J.H. 2003. Effect of Pre-icing Duration on Quality Deterioration of Iced Perch (*Lates niloticus*). Food Chemistry 85:13-17
- Kataren, S. 2012. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Liviawaty, E. & Afrianto E. 2014. Penentuan Waktu Rigormortis Ikan Nila Merah (*Oreochromis Niloticus*) Berdasarkan Pola Perubahan Derajat Keasaman. Jurnal Akuatik 5(1): 40-44
- Mahyuddin, K. 2012. Panduan Lengkap Agribisnis Lele. Penebar Swadaya, Jakarta 171p.
- Maskur, M. & Muhammad, R., N. 2021. Parameter Uji Fisik & Uji Kimiawi Pada Tingkat Kesegaran Ikan Ekor Kuning (*Cassio cuning*) di Pedagang Keliling Kota Makassar. Jurnal Airaha. vol 10 (1): 1-9
- McClements, D. J. & Decker, E. A. 2000. Lipid Oxidation in Oil-in-water Emulsions: Impact of Moleculer Enviroment On Chemical Reaction in Heterogenous Food System. Journal of Food Science 65: 1270-1283.
- Metusalach, Kasmianti, Fahrul, & Ilham, J. 2014. Pengaruh Cara Penangkapan, Fasilitas Penanganan dan Cara Penanganan Ikan Terhadap Kualitas Ikan yang Dihilangkan. Jurnal IPTEKS PSP vol. 1 (1): 40-52
- Munandar, A., Nurjanah, Nurilma, M. 2009. Kemunduran Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Pada Penyimpanan Suhu Rendah dengan Perlakuan Cara Kematian dan Penyiangan. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Indonesia vol No.2: 88-101
- Martinez, F.C. 2001. Postmortem Muscle Protein Degradation During Ice-storage of Arctic (*Pandalus Borealis*) and Tropical (*Penaeus Japonicus* and *P.monodon*) Shrimps: A Comparative Electrophoretic and Immunological Study. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 81(12), 1199-1208.
- Murniati, As & Sunarman. 2000. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius, Yogyakarta.
- Natsir, H., Seniawati, D., Nurlaeli, F., & Muhammad, N. 2013. Enzymatic Production Of Chitosan From The White Shrimp Waste (*Penaeus merguensis*) and Its Applications Preservatives In Fishery Products. Internasional Conference Of The Indonesian Chemical Society.
- Naiu, A.S., Koniyo, Y., Nursinar, S., Kasim, F. 2018. Penanganan dan Pengolahan Ikan Gorontalo: CV. Athra Samudra.
- Nurilma, M., Abdullah, A., Matutina, V.M., Nurjanah, Yusfiandayani, R., Sondita, M.F.A., & Hizbullah, H.H. 2019. Perubahan Kimia, Mikrobiologis dan Karakteristik Gen HDC Pengkode Histidin Dekarboksilase Pada Ikan Tongkol Abu-Abu (*Thunnus tonggol*) Selama Penyimpanan Suhu Dingin. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis, vol 11(2): 285-296.
- Nurqaderianie, A. S., Metusalach, Fahrul. 2016. Tingkat Kesegaran Ikan Kembung Lelaki (*Restrelliger kanagurta*) yang Dijual Eceran Keliling di Kota Makassar. Jurnal IPTEKS PSP vol 3 (6): 528-543.

- Nurjanah, Tati, N., Fatmawati, Z. 2007. Karakteristik Mutu Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) di Tambak Sambiroto Kabupaten Pati Jawa Tengah. Seminar International Perikanan 2007, Jakarta.
- Nurjanah, Tati, N., Rijan, Z. 2011. Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) Pasca Kematian Pada Penyimpanan Suhu *Chilling*. Jurnal Sumberdaya Perairan, vol 5 (2).
- Ozogul, Y., Ozyurt, G., Ozogul, F., Kuley, E., Polat A. 2004. Freshness Assessment of European eel (*Anguilla anguilla*) by Sensory, Chemical, and Microbiological Methods. Journal Food Chemistry 92:745-751.
- Pak, C. S. 2005. Stability and Quality of Fish Oil During Typical Domestic Application. Fisheries Training Programme. The United Nations University, Iceland.
- Palemba, Yoelan. 2017. Kajian Mutu Ikan Layang (*Decapterus sp.*) Segar dengan Metode Pendinginan Es Balok (Curah) Serta Penerapan Sistem *Drainasedan* dan Lama Penyimpanan Es di Sorong Papua Barat. Tugas Akhir Program Magister (TAPM). Universitas Terbuka, Jakarta.
- Pujiastuti, E. 2017. 12 Teknologi Lele Tingkat Laba. Trubus Swadaya, Jakarta.
- Purnomo, S. 2002. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Pusat Penerbitan Universitas Terbuka, Jakarta.
- Quang, N.H. 2005. Guidelines For Handling and Preservation of Fresh Fish for Further Processing in Vietnam. The United Nations University Fisheries Training Programme, Iceland. 57p.
- Riyanto, R., A. Kusmawati, Dwiyo. 2006. Pengaruh Penyimpanan Ikan Pada Suhu Kamar Terhadap Mutu Kimiawi, Mikrobiologi, dan Organoleptik. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan vol 1(2): 111-116.
- Ridwansyah. 2002. Pengaruh Konsentrasi Hidrogen Peroksida dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Ikan Kembung yang Dipindang. Usu Digital Library.
- Rozi, Anhar. 2018. Laju Kemunduran Mutu Ikan Lele (*Clarias sp.*) Pada Penyimpanan Suhu *Chilling*. Jurnal Perikanan Tropis vol. 5 No. 2: 169-182
- Ruiz-Capillas C. & Moral. 2005. Sensory and Biochemical Aspects Of Quality Of Whole Bigeye Tuna (*Thunnus obesus*) During Bulk Storage In Controlled Atmospheres Food Chem 89(3);347-354
- Santhi, D., G., D., D. 2017. Pemeriksaan Organoleptik dan pH (Keasaman) Sebagai Syarat Mutu Keamanan Ikan Tuna (*Thunnus sp.*). Universitas Udayana, Bali.
- Sakaguchi, M. 1990. Sensory and Non-Sensory Methods for Measuring Freshness of Fish and Fishery Product. Dalam Motohiro T, Kadota H, Hasimoto K, Kayama M and Tokunaga T (Eds): Science of Processing Marine Food Product. Japan: Internasional Agency.
- Sitio Friska M.H., Jubaedah D., Syaifudin M. 2017. Kelangsungan Hidup dan Pertumbuhan Benih Ikan Lele (*Clarias sp.*) Pada Salinitas Media yang Berbeda. Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia vol. 5(1): 83-96.

- SNI. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI. 2009. Standar Nasional Indonesia 01.2354.8. Cara Uji Kimia-Bagian 8: Penentuan Kadar Total Volatil Base Nitrogen (TVB-N) dan Trimetil Amin Nitrogen (TMA-N) Pada Produk Perikanan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- SNI. 2013. Ikan Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Saparinto, C. 2008. Panduan Lengkap Budidaya Gurami. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suhono L., Listyaningrum, N.P., Trowulan E., & Andayani, T.R. 2019. Tingkat Kesegaran Ikan Sebagai Bahan baku Olahan. Modul Bahan Baku Olahan Hasil Perikanan. Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan.
- Suprato, NS., Samtafsir, Legisan, S. 2013. Bioflok – 165 Rahasia Sukses Teknologi Budidaya Lele. AGRO, Depok 165p.
- Suprayitno, E. 2020. Kajian Kesegaran Ikan di Pasar Tradisional dan Modern Kota Malang. *Jurnal Of Fisheries and Marine Research*. vol.4 No.2: 289-295
- Suwetja, I., K. 1990. Penentuan Kesegaran Beberapa Jenis Ikan dengan HPLC. *Jurnal Fakultas Perikanan* vol 2(3):262-263
- Suwetja. 1993. Metode Penentuan Mutu Ikan Jilid I. Penentuan Kesegaran. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Wijaya, O., Rahardja, B.S & Prayogo. 2014. Pengaruh Padat Tebar Ikan Lele Terhadap Laju Pertumbuhan dan *Survival Rate* Pada Sistem Akuaponik. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* vol. 6 No. 1: 55-58
- Winarno, F. G. 1997. Naskah Akademis Keamanan Pangan. Institute Pertanian Bogor.
- Zakaria, R. 2008. Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) Pasca Panen Pada Penyimpanan Suhu *Chilling*. Skripsi. Program Studi Teknologi hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Zulaihah, I., Nur I., & Marasabessy, A. 2018. Program Pendinginan Ikan pada Kelompok Pedagang Pasar Pelelangan Muara Baru Jakarta Utara. SNPPM UPN Veteran Jakarta.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Lembar penilaian organoleptik ikan segar

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
<b>A Kenampakan</b>						
<b>1 Mata</b>						
• Cerah, bola mata menonjol, kornea jernih.	9					
• Cerah, bola mata rata, kornea jernih.	8					
• Agak cerah, bola mata rata, pupil agak keabu-abuan, kornea agak keruh.	7					
• Bola mata agak cekung, pupil berubah keabu-abuan, kornea agak keruh.	6					
• Bola mata agak cekung, pupil keabu-abuan, kornea agak keruh.	5					
• Bola mata cekung, pupil mulai berubah menjadi putih susu, kornea keruh.	3					
• Bola mata sangat cekung, kornea agak kuning.	1					
<b>2 Insang</b>						
• Warna merah cemerlang, tanpa lendir.	9					
• Warna merah kurang cemerlang, tanpa lendir.	8					
• Warna merah agak kusam, tanpa lendir.	7					
• Merah agak kusam, sedikit lendir.	6					
• Mulai ada perubahan warna, merah kecoklatan, sedikit lendir, tanpa lendir.	5					
• Warna merah coklat, lendir tebal.	3					
• Warna merah coklat ada sedikit putih, lendir tebal	1					
<b>3 Lendir Permukaan Badan</b>						
• Lapisan lendir jernih, transparan, mengkilat cerah.	9					
• Lapisan lendir jernih, transparan, cerah, belum ada perubahan warna.	8					
• Lapisan lendir mulai agak keruh, warna agak putih, kurang transparan.	7					
• Lapisan lendir mulai keruh, warna putih agak kusam, kurang transparan	6					
• Lendir tebal menggumpal, mulai berubah warna putih, keruh.	5					
• Lendir tebal menggumpal, berwarna putih kuning.	3					
• Lendir tebal menggumpal, warna kuning kecoklatan	1					
<b>4 Daging (warna dan kenampakan)</b>						
• Sayatan daging sangat cemerlang, spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut daging utuh.	9					
• Sayatan daging cemerlang spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut utuh.	8					
• Sayatan daging sedikit kurang cemerlang, spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut daging utuh.	7					
• Sayatan daging mulai pudar, banyak pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut agak lunak.	5					

• Sayatan daging kusam, warna merah jelas sekali sepanjang tulang belakang, dinding perut lunak.	3					
• Sayatan daging kusam sekali, warna merah jelas sekali sepanjang tulang belakang, dinding perut sangat lunak.	1					
<b>5 Bau</b>						
• Bau sangat segar, spesifik jenis.	9					
• Segar, spesifik jenis.	8					
• Netral.	7					
• Bau amoniak mulai tercium, sedikit bau asam.	5					
• Bau amoniak kuat, ada bau H <sub>2</sub> S, bau asam jelas dan busuk.	3					
• Bau busuk jelas.	1					
<b>6 Tekstur</b>						
• Padat, elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang belakang.	9					
• Agak padat, elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang belakang.	8					
• Agak padat, agak elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang belakang.	7					
• Agak lunak, kurang elastis bila ditekan dengan jari, agak mudah menyobek daging dari tulang belakang.	5					
• Lunak, bekas jari terlihat bila ditekan, mudah menyobek daging dari tulang belakang.	3					
• Sangat lunak, bekas jari tidak hilang bila ditekan, mudah sekali menyobek daging dari tulang belakang.	1					

**Lampiran 2. Data Umum Hasil Pengamatan Mutu Ikan Lele Mutiara (*Clarias gariepinus*)**

Parameter Uji	Perlakuan Jam			
	0	4	8	12
Organoleptik	9.0	8.5	8.0	7.5
	9.0	8.5	8.0	8.0
	9.0	8.5	8.0	7.5
TVB-N	5,65	9,03	14,03	18,55
	5,67	9,00	14,09	18,56
	5,11	8,29	14,60	18,49
Angka Peroksida	3.41	9.42	24.26	34.27
	3.37	8.59	24.60	35.00
pH	6.5	6.4	6.3	6.0
	6.5	6.4	6.3	6.0
Suhu	16,9	17,8	19,9	21,3
	16,1	17,5	19,6	21,6
	16,5	18,1	19,4	21,7

**Lampiran 3. Hasil Analisis Hubungan Parameter Kimiawi Dengan Lama Penyimpanan**

**1. pH**

**Uji Normalitas**

**One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

		pH
N		8
Normal Parameters <sup>a,b</sup>	Mean	6.3000
	Std. Deviation	.20000
Most Extreme Differences	Absolute	.250
	Positive	.183
	Negative	-.250
Test Statistic		.250
Asymp. Sig. (2-tailed)		.150 <sup>c</sup>

- a. Test distribution is Normal.
- b. Calculated from data.
- c. Lilliefors Significance Correction.

**Regresi Polynominal**

**Model Summary**

R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1.000	1.000	1.000	.000

The independent variable is (X).

**ANOVA**

Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Regression	.280	3	.093	.	.
Residual	.000	4	.000		
Total	.280	7			

The independent variable is (X).



**2. TVB (Total Volatile Base)  
Uji Normalitas**

**One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

TVB

N		12
Normal Parameters <sup>a,b</sup>	Mean	11.7558
	Std. Deviation	5.24004
Most Extreme Differences	Absolute	.199
	Positive	.199
	Negative	-.168
Test Statistic		.199
Asymp. Sig. (2-tailed)		.200 <sup>c,d</sup>

- a. Test distribution is Normal.
- b. Calculated from data.
- c. Lilliefors Significance Correction.
- d. This is a lower bound of the true significance.

**Regresi Polynominal**

**Model Summary**

R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
.996	.992	.990	.519

The independent variable is (X).

**ANOVA**

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Regression	299.610	2	149.805	555.180	.000
Residual	2.428	9	.270		
Total	302.038	11			

The independent variable is (X).

### 3. Angka Peroksida Uji Normalitas

#### One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Angka_Peroksida
N		8
Normal Parameters <sup>a,b</sup>	Mean	17.8650
	Std. Deviation	13.23083
Most Extreme Differences	Absolute	.238
	Positive	.238
	Negative	-.186
Test Statistic		.238
Asymp. Sig. (2-tailed)		.200 <sup>c,d</sup>

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

d. This is a lower bound of the true significance.

### Regresi Polynominal

#### Model Summary

R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
.990	.981	.973	2.157

The independent variable is X.

#### ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Regression	1202.125	2	601.062	129.207	.000
Residual	23.260	5	4.652		
Total	1225.384	7			

The independent variable is X.

## Lampiran 4. Hasil Analisis Hubungan Parameter Pendukung Dengan Lama Penyimpanan

### 1. Organoleptik

#### Uji Normalitas

#### One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

Organoleptik

N		12
Normal Parameters <sup>a,b</sup>	Mean	8.2917
	Std. Deviation	.54181
Most Extreme Differences	Absolute	.205
	Positive	.205
	Negative	-.154
Test Statistic		.205
Asymp. Sig. (2-tailed)		.176 <sup>c</sup>

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

#### Regresi Linear Sederhana

#### Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.970 <sup>a</sup>	.941	.935	.13844

a. Predictors: (Constant), Perlakuan

#### ANOVA<sup>a</sup>

	Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	3.038	1	3.038	158.478	.000 <sup>b</sup>
	Residual	.192	10	.019		
	Total	3.229	11			

a. Dependent Variable: Organoleptik

b. Predictors: (Constant), Perlakuan

## 2. Suhu

### Uji Normalitas

#### One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Suhu
N		12
Normal Parameters <sup>a,b</sup>	Mean	18.8667
	Std. Deviation	2.00061
Most Extreme Differences	Absolute	.149
	Positive	.149
	Negative	-.138
Test Statistic		.149
Asymp. Sig. (2-tailed)		.200 <sup>c,d</sup>

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

d. This is a lower bound of the true significance.

### Regresi Polynomial

#### Model Summary

R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
.991	.983	.979	.288

The independent variable is X.

#### ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Regression	43.281	2	21.640	261.076	.000
Residual	.746	9	.083		
Total	44.027	11			

The independent variable is X.

## Lampiran 5. Hasil Analisis Hubungan Antara Parameter

### 1. Suhu dan pH

#### Regresi Linear Sederhana

##### Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.946 <sup>a</sup>	.895	.877	.07005

a. Predictors: (Constant), Suhu

##### ANOVA<sup>a</sup>

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	.251	1	.251	51.065	.000 <sup>b</sup>
	Residual	.029	6	.005		
	Total	.280	7			

a. Dependent Variable: pH

b. Predictors: (Constant), Suhu

##### Coefficients<sup>a</sup>

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	8.751	.344		25.451	.000
	Suhu	-.138	.019	-.946	-7.146	.000

a. Dependent Variable: pH

## 2. Suhu dan TVB

### Regresi Linear Sederhana

#### Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.986 <sup>a</sup>	.972	.969	.91839

a. Predictors: (Constant), Suhu

#### ANOVA<sup>a</sup>

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	293.604	1	293.604	348.104	.000 <sup>b</sup>
	Residual	8.434	10	.843		
	Total	302.038	11			

a. Dependent Variable: TVB

b. Predictors: (Constant), Suhu

#### Coefficients<sup>a</sup>

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	-36.965	2.625		-14.083	.000
	Suhu	2.582	.138	.986	18.658	.000

a. Dependent Variable: TVB

### 3. Suhu dan Angka Peroksida

#### Regresi Linear Sederhana

**Model Summary**

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.896 <sup>a</sup>	.803	.770	6.34950

a. Predictors: (Constant), Suhu

**ANOVA<sup>a</sup>**

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	983.487	1	983.487	24.394	.003 <sup>b</sup>
	Residual	241.897	6	40.316		
	Total	1225.384	7			

a. Dependent Variable: Angka Peroksida

b. Predictors: (Constant), Suhu

**Coefficients<sup>a</sup>**

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	-135.663	31.165		-4.353	.005
	Suhu	8.625	1.746	.896	4.939	.003

a. Dependent Variable: Angka Peroksida

#### 4. Suhu dan Organoleptik

##### Regresi Linear Sederhana

**Model Summary**

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.951 <sup>a</sup>	.903	.894	.17656

a. Predictors: (Constant), Suhu

**ANOVA<sup>a</sup>**

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	2.917	1	2.917	93.584	.000 <sup>b</sup>
	Residual	.312	10	.031		
	Total	3.229	11			

a. Dependent Variable: Organoleptik

b. Predictors: (Constant), Suhu

**Coefficients<sup>a</sup>**

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	13.148	.505		26.056	.000
	Suhu	-.257	.027	-.951	-9.674	.000

a. Dependent Variable: Organoleptik



## Lampiran 6. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

### 1. Kolam Budidaya Ikan Lele Konvensional



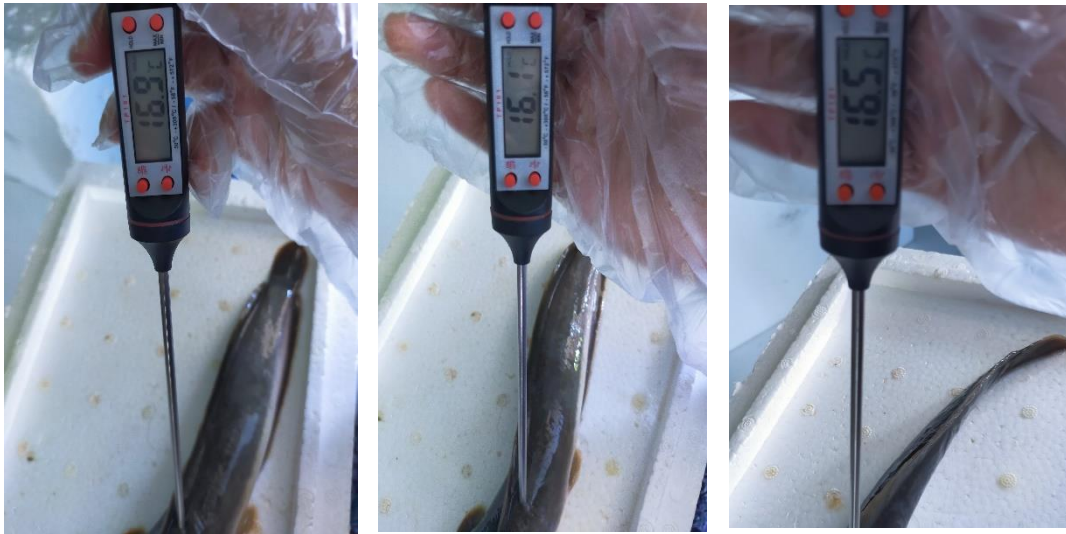
Kolam Budidaya Ikan Lele Konvensional

### 2. Sampel Ikan Lele



Sampel ikan Lele

### 3. Pengukuran Suhu



Pengukuran awal (0 jam)



Lama Penyimpanan 4 Jam



Lama Penyimpanan 8 jam



Lama Penyimpanan 12 Jam

#### 4. Pengujian TVB di Laboratorium

