

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar F, Anita Z, Harahap H. 2013. Pengaruh waktu simpan film plastik biodegradasi dari pati kulit singkong terhadap sifat mekanikalnya. *J. Teknik Kimia*. [diakses pada 2023 Juli 26]; 2(2)
- Asiah N, Cempaka L, David W. 2018. *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: UB Press.
- Asiah N, Cempaka L, Ramadhan K, Matatula SH. 2020. *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Ed. ke-1. Makassar: CV Nas Media Pustaka
- Asiah N, Fairus S, Novianti MD, Aini SH, Sundus N. 2022. *Wujudkan Zero Hunger melalui Zero Food Waste*. Malang: AE Publishing.
- Astriani RP, Kusrahayu, Mulyani S. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap sifat organoleptik beef nugget. *Animal Agriculture Journal*. [diakses 2023 Jul 15], 2(1): 247-252.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2014. Pedoman Pemilihan Jenis Kemasan Pangan. Jakarta: BPOM. Tersedia secara online: <https://peraturan.go.id/files/bn1825-2014.pdf> (diakses pada 14 November 2023)
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2020. Peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan. Jakarta: BPOM. Tersedia secara online: https://tabel-gizi.pom.go.id/regulasi/6_PerBPOM_Nomor_31_Tahun_2018_tentang_Label_Pangan_Olahan.pdf (diakses pada 13 November 2023)
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2020. Pedoman Implementasi Peraturan BPOM No. 20 Tahun 2019 Tentang Kemasan Pangan. Jakarta: BPOM. Tersedia secara online: <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Pedoman-Implementasi-Peraturan-Badan-POM-No-20-Tahun-2019-tentang-Kemasan-Pangan.pdf> (diakses pada 30 Januari 2024)
- [BPOM] Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Olahan Beku Yang Baik, Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2021. Tersedia secara online: <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Pedoman-Cara-Pengolahan-dan-Penanganan-Pangan-Olahan-Beku-Yang-Baik.pdf> (diakses pada 22 Februari 2024)
- [BPS] Badan Pusat Statistik Republik Indonesia tentang Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu menurut Kelompok Makanan dan Minuman Jadi Per Kabupaten/Kota.

2020. Tersedia secara online: <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjEwNCMy/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-bahan-minuman-per-kabupaten-kota.html> (diakses pada 17 Maret 2024)
- [BPS] Badan Pusat Statistik Republik Indonesia tentang Pola Distribusi Perdagangan Komoditas Daging Ayam Ras. 2022. Tersedia secara online: <https://www.bps.go.id/id/publication/2022/10/24/55caab2238cf10197854af46/distribusi-perdagangan-komoditas-daging-ayam-ras-di-indonesia-2022.html> (diakses pada 03 Maret 2024)
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia Nomor 7709 Tahun 2019 Tentang Syarat Mutu Minyak Goreng Sawit. 2019. Tersedia secara online: <https://www.bsn.go.id/main/berita/detail/10855/siaran-pers-sni-minyak-goreng-sawit-diberlakukan-secara-wajib-ini-penjelasan-bsn> (diakses pada 14 Februari 2024)
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia Nomor 6683 Tahun 2014 Tentang Nugget Ayam (*Chicken Nugget*). 2014. Tersedia secara online: <https://pesta.bsn.go.id/produk/detail/10063-sni66832014> (diakses pada 07 Februari 2024)
- Dewi, Citra E. 2018. Pendugaan umur simpan produk cold brew coffee arabika cibulao dengan evaluasi sensori [skripsi]. Jakarta: Universitas Bakrie.
- [DITJEN YANKES-KEMENKES] Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2023. Pengaruh Makanan Cepat Saji terhadap Kesehatan Remaja. Jakarta: DITJEN YANKES-KEMENKES. Tersedia secara online: https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/2182/pengaruh-makanan-cepat-saji-terhadap (diakses pada 27 Januari 2024)
- Harris H, Fadli M. 2014. Penentuan umur simpan (*shelf life*) pundang seluang (*Rasbora sp*) yang dikemas menggunakan kemasan vakum dan tanpa vakum. *J. Saintek Perikanan*. 9(2): 53-62.
- Herawati H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Khudhriyatul, Sugeng. 2022. Konsumerisme makanan siap saji sebagai gaya hidup remaja di Kota Surabaya : studi kasus siswi SMA Muhammadiyah 4 Kota Surabaya.
- Kirwan MJ, Sarah P, John W. 2021. *Plastics in Food Packaging*. Strawbridge.
- Kusnia, Nikmatul. 2018. Pengaruh substitusi tepung tapioka dengan mocaf (modified

- cassava flour) terhadap mutu kadar protein, lemak, abu, karbohidrat pada nugget ayam [tesis]. Malang: Universitas Brawijaya.
- Kusumaningrum MK. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) nugget ayam. *Animal Agriculture Journal*. 2 (1): 370-376.
- Laksono MA, Bintoro VP, Mulyani S. 2012. Daya ikat air, kadar air, dan protein nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 686.
- Nugraha BD. 2019. Sifat fisikokimia dan organoleptik nugget ayam dengan jenis tepung yang berbeda [skripsi]. Semarang: Universitas Semarang.
- Nurlita N, Mardiyati N. 2017. Hubungan frekuensi konsumsi makanan cepat saji (fast food) dengan tempat tinggal pada mahasiswa FIK dan FT Universitas Muhammadiyah Surakarta. *J. Seminar Nasional Gizi*. [diakses pada 2023 Juli 26]; 1 (1): 23-28.
- Permadi SN, Mulyani S, Hintono A. 2012. Kadar serat, sifat organoleptik, dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Animal Agriculture Journal* 1(4): 115.
- Prastiwi WD, Santoso SI, Marzuki S. 2017. Preferensi dan persepsi konsumsi produk nugget sebagai alternatif konsumsi daging ayam pada masyarakat di kecamatan secang Kabupaten Magelang. *J Agromedia*.
- Rahayu E. 2021. Pengaruh perbandingan tepung ubi jalar ungu (*Ipomea batatas var ayumurasaki*) dan tapioka sebagai bahan pengisi terhadap sifat fisik dan sensori nugget ikan lele. [skripsi]. Lampung: Universitas Lampung.
- Sari, AL. 2020. Pendugaan umur simpan sosis sapi berdasarkan variasi kemasan menggunakan metode accelerated shelf life testing (ASLT) model arrhenius [tugas akhir]. Bandung: Universitas Pasundan.
- Utiahman G, Harmain RM, Yusuf N. 2013. Karakteristik kimia dan organoleptik nugget ikan layang (*Decapterus sp*) yang disubstitusi dengan tepung ubi jalar putih (*Ipomea batatas*). *J. Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 1(3): 126-138.
- Yorah IS. 2018. Pendugaan umur simpan nugget ikan lele sangkuriang (*Clarias gariepinus*) dengan variasi kemasan menggunakan metode accelerated shelf life testing (ASLT) pendekatan arrhenius [tugas akhir]. Bandung: Universitas Pasundan.