

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, U. 2012. Pendugaan umur simpan produk *nugget* ikan dengan merk dagang fish nugget “so lite”. *Jurnal Saintek Perikanan* 8(1): 28-30.
- Amanto, B.S., Windi, A., dan Rachmawati, D. 2011. Prediksi umur simpan tepung jagung (*Zea mays L.*) instan di dalam kemasan plastik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 4(2): 74-82.
- Ansar, Nazaruddin, dan Atri, D.A. 2019. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap perubahan pH dan warna nira aren (*Arenga pinnata Merr*) setelah penyadapan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 8(1): 40-48.
- Ansar, Sukmawaty, Murad, dan isna, H.D. 2021. Metode pengemasan taug kacang hijau menggunakan plastik polietilin dan polipropilin pada penyimpanan suhu rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 10(1): 119-128.
- Anto, dan Rahman, R. 2018. Pengaruh penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap sifat kimia dan total mikroba pada *nugget* ayam. *Jurnal Agropolitan* 5(1): 1-11.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C.
- Arianto, D.P., Supriyanto, dan Laila, K.M. 2013. Karakteristik jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) selama penyimpanan dalam kemasan plastik polypropilen (PP). *Agrointek* (7)2: 66-75.
- Arini, L.D.D. 2016. Faktor-faktor penyebab dan karakteristik makanan kadaluarsa yang berdampak buruk pada kesehatan masyarakat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 2(1): 15-24.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2002. SNI 01-6638-2002 tentang *Nugget* Ayam. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2014. SNI 01-6638-2014 tentang *Nugget* Ayam. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Domili, I., Anas, A.M., Labatjo, R., dan Nawai, F. 2021. Tingkat kesukaan dan umur simpan *nugget* ikan gabus (*Channa striata*) dengan penambahan jagung (*Zea mays L.*). *Journal Health and Science* 5(1): 133-145.
- Efendi, Y. 2015. Pengaruh kemasan terhadap karakteristik sifat fisik dan organoleptik bawang merah goreng lokal nganjuk selama penyimpanan [skripsi]. Jurusan Keteknikan Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.

- Furqon, A.A.Q., Iffan, M., dan Askur, R. 2016. Pengaruh jenis pengemas dan lama penyimpanan terhadap mutu produk nugget gembus. *Agrointek* 10(2): 70-75.
- Hafriyanti, Hidayat, dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (Polyethylen) dan plastik PP (Polypropylen) di pasar arengka kota pekanbaru. *Jurnal Peternakan* 5(1): 22-27.
- Hendrawan, Y., Ary, M.A., Gunomo, D., dan Meilani, E.M. 2016. Pengkajian beras pecah kulit (brown rice) dalam kemasan vakum (vacuum packaging) berdasarkan ketebalan plastik kemasan jenis nylon. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem* 4(3): 250-261.
- Irawati. 2017. Kualitas organoleptik chicken nugget pada jenis dan level penambahan pasta tomat [skripsi]. Jurusan Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Ismed, Kesuma, S., dan Feby, A. 2017. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap indikator film dari ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa l.*) Sebagai smart packaging untuk mendeteksi kerusakan nugget ayam. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(4): 167-172.
- Jaelani, A., Siti, D., dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah* 39(3): 119-128.
- Johansyah, A., Erma, P., dan Endang, K. 2014. Pengaruh plastik pengemas low density polyethylene (LDPE), high density polyethylene (HDPE) dan polipropylene (PP) terhadap penundaan kematangan buah tomat (*Lycopersicon esculentum.Mill*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi* 22(1): 46-57.
- Johnrencius, M., Netti, H., dan Vonny, S.J. 2017. Pengaruh penggunaan kemasan terhadap mutu kukis sukun. *Jom Faperta Ur* 4(1): 1-15.
- Kaban, D.H., Samuel M.T., Engel, V.P., dan Hanny, W.M. 2019. Analisa kadar air, pH dan kapang pada ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis, L*) asam yang dikemas vakum pada penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 7(3): 72-79.
- Kusnandar F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Lobo, Y.A., Diah, P.K.K., dan Gede, A. 2013. Studi pengaruh kemasan dan ketebalan pastik terhadap karakteristik mutu rebung bumbu tabah (*Gigantochloa nigrociliata KURZ*). *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)* 2(1): 1-10.
- Marada, H. 2012. Pengaruh lama penyimpanan ikan cakalang pada suhu freezer terhadap jumlah bakteri [skripsi]. Jurusan Kesehatan Masyarakat, Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.

- Midayanto, D.N., dan Sudarmito, S.Y. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 259-267.
- Mutia, A.K. 2019. Pengaruh kadar air awal pada bawang merah (*Allium ascalonicum L.*) terhadap susut bobot dan tingkat kekerasan selama penyimpanan pada suhu rendah. *Journal Agriculture Technology* 2(1): 30-37.
- Nugraha, B.D. 2019. Sifat fisikokimia dan organoleptik nugget ayam dengan jenis tepung yang berbeda [skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.
- Nurlaila, S., Desi, M.A., dan Joko, P. 2017. Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. *Maduranch* 2(2): 67-72.
- Nursafira, J., Aris, M., dan Dini, S. 2021. Pengaruh bahan kemasan berbeda terhadap mutu bandeng presto dengan pengemasan vakum pada suhu dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan* 9(2): 59-68.
- Permadi, S.N., S, Mulyani., dan A, Hintono. 2012. Kadra serat, sifat organoleptik dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(4): 115-120.
- Purnomo, E., Sri, W.A.S., dan Sri, H. 2017. Pengaruh cara dan waktu penyimpanan terhadap ssusut bobot, kadar glukosa dan kadar karotenoid umbi kentang konsumsi (*Solanum tuberosum l. Var granola*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi* 2(2): 107-113.
- Rahman, Y., dan Arif, I. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik dan nilai organoleptic nugget itik manila (*Cairinamoschata*) yang diberi pakan limbah pasar samarinda. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis* 3(2): 94-101.
- Razie, F., dan Lina, W. 2018. Kombinasi pengemasan vakum dan ketebalan kemasan untuk memperpanjang umur simpan tempe. *Agritepa* 4(2): 94-107.
- Reny, A.A. 2016. Penentuan formulasi daging ayam dan dangke terbaik dalam pembuatan nugget berdasarkan nilai thiobarbituric-acid dan kualitas organoleptik [skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Ternak, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Rizaldi, R., Woro, H.S., dan Sudarno. 2018. Isolasi dan karakterisasi bakteri proteolitik yang berasosiasi dengan lamun (*Enhalus acoroides*) di pantai bama, taman nasional baluran, Situbondo, Jawa Timur. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 10(1):8-14.

- Saragih, H.O. 2016. Pengaruh ketebalan plastik polypropylene densitas rendah terhadap umur simpan bawang daun (*Allium fistulosum* L.). *Jurnal Agroteknologi Tropika* 5(4): 363-373.
- Sari, M.P. 2016. Perubahan kualitas bakso ikan yang dikemas vakum dengan variasi suhu penyimpanan tebal plastik [skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.
- Setyowati, W.T., dan Fithri, C.N. 2014. Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: tepung terigu dan penambahan baking powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 224-231.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kedua*. UGM press, Yogyakarta.
- Stevens, M.P. 2001. *Kimia Polimer*. Iis, S, editor. Pradya Paramita. Jakarta.
- Suardana, I.W., dan Ida, B.N.S. 2015. *Penuntun Praktikum Food Hygiene*. Denpasar: Universitas Udayana.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2003. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Utami, E.Y., Djalal, R., dan Eny, S.W. 2015. Pengaruh substitusi daging ayam broiler dengan jamur salju (*Tremella fuciformis*) pada kualitas nugget ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 10(2): 63-75.
- Utiahman, G., Rita, M.H., dan Nikmawatisusanti, Y. 2013. Karakteristik kimia dan organoleptik nugget ikan layang (*Decapterus* sp.) Yang disubstitusi dengan tepung ubi jalar putih (*Ipomea batatas* L). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 1(3): 126-138.
- Wicaksono, A.T.S., Fronthea, S., dan Apri, D.W. 2014. Kualitas ikan pari (*Dasyatis* sp) asap yang diolah dengan ketinggian tungku dan suhu yang berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(1): 147-156.
- Widianty, E. 2015. Pengaruh jenis kemasan dan jumlah performasi kemasan terhadap karakteristik jamur champignon (*Agaricus bisporus*) yang disimpan pada suhu rendah [skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.
- Widowati, S., Kirana, S.S., dan Imia, R.B. 2020. Karakteristik fisikokimia dan fungsional nasi instan. *Jurnal Pangan* 29(2): 87-104.

- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi Cetakan ke-1*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wowor, A.KY., Ransaleleh, T.A., Tamasoleng, M., dan Komansila, S. 2014. Lama penyimpanan pada suhu dingin daging broiler yang diberi air perasan jeruk kasturi (*Citrus madurensis Lour.*). *Jurnal Zootek* 34(2): 148-158.
- Wulandari, A., Sri, W., dan Dwi, D.N. 2013. Prediksi umur simpan kerupuk kemplang dalam kemasan plastik polipropilen beberapa ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 2(2): 105-114.
- Yolanda, L. 2020. Uji kualitas kimia *nugget* ayam dengan penambahan tepung wortel (*daucus carota L.*) [skripsi]. Jurusan Peternakan, Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Yorah, I.S. 2018. Pendugaan umur simpan *nugget* ikan lele sangkuriang (*clarias gariepinus*) dengan variasi kemasan menggunakan metode *accelerated shelf life testing* (ASLT) pendekatan arrhenius [skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.