

**PELATIHAN WIRAUSAHA NUGGET SINGKONG
DI DESA CIBOGO, CISAUK, TANGERANG**

**CASSAVA NUGGET ENTREPRENEURSHIP TRAINING
IN CIBOGO VILLAGE, CISAUK, TANGERANG**

**Diana Lestari^{1*}, Rianita Pramitasari¹, Stephanie¹, Rakhdiny Sustaningrum²,
Thia Margaretha Tarigan², Kezia Sharon Gitakumala¹,
Nathassia Injie Iskandar¹, Jennie Puspa Sari¹**

¹Fakultas Teknobiologi, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya
Jl. Raya Cisauk lapan, Cisauk, Tangerang, Banten 15345 Indonesia.

²Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya
Jl. Jendral Sudirman 51, Jakarta, 12930, Indonesia.

*Email: diana.lestari@atmajaya.ac.id

(Diterima 07-03-2023; Disetujui 27-03-2023)

ABSTRAK

Kegiatan pelatihan wirausaha *nugget* di Desa Cibogo, Cisauk, Tangerang dilatarbelakangi oleh tingginya produksi singkong di Desa Cibogo. Selain pengolahan, kendala lain yang dihadapi antaranya adalah pemasaran, pendanaan, dan pemahaman wirausaha, sehingga dibutuhkan solusi untuk memanfaatkan produksi singkong. Solusi yang bisa diberikan adalah mengolah singkong menjadi produk lain selain keripik, melalui pelatihan pengolahan singkong menjadi *nugget* dengan varian rasa manis dan asin. Pelatihan ini ditujukan untuk membekali penduduk Desa Cibogo dengan inovasi pengolahan singkong sehingga meningkatkan nilai jual singkong. Persiapan kegiatan dimulai dengan formulasi *nugget* singkong untuk mendapatkan cita rasa yang disukai. Kemudian pada saat pelaksanaan, penduduk diberikan pembekalan materi, meliputi penyiapan bahan pangan yang aman, pengenalan mengenai wirausaha, dan praktik langsung pembuatan *nugget*. Secara keseluruhan peserta menanggapi secara positif kegiatan yang dilakukan. Diharapkan melalui kegiatan ini dapat membuka peluang usaha bagi masyarakat Desa Cibogo secara umum dan para peserta secara khususnya.

Kata kunci: Desa Cibogo, Nugget Singkong, Inovasi Produk, Wirausaha

ABSTRACT

The background reason for the nugget entrepreneurship training activity in Cibogo Village, Cisauk, Tangerang was the high yield of cassava in the Village. Previously, local village officials had held training on processing cassava into chips. However, this training was quite unsuccessful because of the obstacles it faced, such as marketing, funding, and entrepreneurial understanding, thus another solution was needed to utilize the cassava. The solution that can be given is processing cassava into another product, besides chips, through training on processing cassava into nuggets with sweet and salty flavors. This training was aimed to educate the people of Cibogo Village with innovative cassava processing to increase the selling value of cassava. Preparation for the activity begins with the formulation of cassava nuggets to get the preferred taste. Then at the time of implementation, residents were provided with material supplies, including the preparation of safe food, an introduction to entrepreneurship, and hands-on practice in making nuggets. Overall the participants responded positively to the activities carried out. It was intended that this activity will open up business opportunities for the people of Cibogo Village in general and the participants in particular.

Keywords: Cassava Nugget; Cibogo Village; Entrepreneurship; Product Innovation

PENDAHULUAN

Desa Cibogo, secara administratif merupakan sebuah desa di kecamatan Cisauk, Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten. Desa Cibogo memiliki jumlah penduduk sebanyak 15.598 jiwa dengan jumlah 7.671 orang laki-laki dan 7.927 orang perempuan dengan tingkat

pendidikan 3.011 lulusan SD, 2.547 lulusan SLTP, 4.431 lulusan SMA/SMK, dan 1.382 tidak tamat SD, dan sebanyak 2.848 belum mengenyam bangku pendidikan.

Desa Cibogo termasuk dalam kategori miskin karena tingkat pendapatan masyarakat setempat di bawah UMR daerah Tangerang yaitu sebesar Rp 3.200.000. Mayoritas penduduk bekerja sebagai buruh harian, beberapa bahkan tidak memiliki pekerjaan. Penduduk yang memiliki lahan diusahakan untuk menanam singkong secara swadaya. Singkong tersebut kemudian dijual ke penduduk lain dengan harga Rp 7.000/kg untuk dibuat makanan ringan.

Singkong (*Manihot utilissima*) merupakan bahan makanan pokok jenis umbi-umbian tinggi karbohidrat. Untuk mengonsumsinya, singkong memerlukan pengolahan seperti pemanasan, perendaman dalam air, dan penghancuran, serta beberapa proses lainnya untuk mengurangi kandungan asam sianida yang bersifat racun dalam semua varietas singkong (Putri & Hersoelistyorini, 2012).

Pada tahun 2011, upaya peningkatan pendapatan penduduk telah dilakukan oleh perangkat desa setempat melalui pelatihan pengolahan singkong menjadi keripik secara sederhana. Namun seiring dengan berjalannya usaha, terdapat kendala pemasaran, pendanaan, dan pengelolaan keuangan yang menjadikan warga kurang termotivasi untuk menjalankan usahanya.

Berdasarkan analisis situasi yang ada di desa Cibogo, perlu dilakukan penyuluhan untuk menumbuhkan jiwa wirausaha para warganya. Selain itu, pengetahuan mengenai strategi *marketing* dan pengelolaan keuangan menjadi hal yang penting untuk melengkapi kegiatan wirausaha. Pada era digital ini, internet juga sangat berpotensi untuk membantu pemasaran/*marketing* suatu produk (Alimuddin, 2021).

Salah satu kegiatan wirausaha yang dapat dilakukan adalah pembuatan produk pangan berbahan baku singkong. Selain keripik singkong, singkong dapat diolah menjadi produk inovatif lain seperti *nugget*. *Nugget* merupakan salah satu produk olahan daging yang dicetak, dimasak, dan dibekukan serta terbuat dari campuran daging giling yang diberi bahan pelapis atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang telah diizinkan (BSN, 2002). Walaupun pada dasarnya *nugget* merupakan produk pangan olahan daging/ikan, saat ini banyak dikembangkan *nugget* dari bahan-bahan nabati. Contoh *nugget* nabati adalah nugget tempe (Hudaya et al., 2020), *nugget* kacang merah (Huda & Palupi, 2015), dan *nugget* jantung pisang dengan kacang tanah (Hasan et al., 2019).

Produk *nugget* banyak disukai oleh masyarakat dari berbagai usia. Hal ini didukung oleh penelitian Prastiwi et al. (2017), yang memperoleh hasil lebih dari 50% responden (total 165 responden dengan tingkat usia 8-61 tahun) menyukai produk *nugget*. *Nugget* banyak

disukai karena mudah disajikan, rasanya lezat, mempunyai kandungan gizi yang tinggi, serta memiliki umur simpan yang lama pada suhu beku.

Dalam teknologi pangan, kemasan merupakan salah satu hal yang harus diperhatikan ketika hendak memproduksi suatu produk pangan. Hal ini dikarenakan kemasan memiliki banyak jenis, setiap jenisnya memiliki kelebihan dan kekurangan (Hasbullah et al., 2018). Fungsi dari kemasan adalah sebagai wadah dan pelindung produk. Kemasan juga berfungsi sebagai alat untuk mengkomunikasikan produk pangan yang dikemas melalui label yang tertera pada kemasan, sehingga konsumen mengetahui produk yang akan dibeli (Singh & Heldman, 2013). Adapun pelabelan pada kemasan pangan diatur oleh Pemerintah Indonesia melalui Undang-undang RI No. 18 tahun 2012 Bab VIII tentang Label dan Iklan Pangan, bahwa pemberian label pangan harus sesuai dengan aturan dan dapat memberikan informasi dengan jelas kepada masyarakat (Wijaya & Rahayu, 2014).

Sinergi antara pengetahuan wirausaha, strategi *marketing*, pengelolaan keuangan, teknologi pengolahan pangan, serta pengemasan yang baik dapat menjadi salah satu alternatif usaha yang mampu meningkatkan nilai jual singkong dan taraf hidup para penduduk Desa Cibogo. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah menumbuhkan jiwa kewirausahaan penduduk desa dengan memanfaatkan singkong, membekali penduduk dengan inovasi pengolahan singkong menjadi *nugget* beserta pengemasannya, serta membekali penduduk dengan strategi pemasaran dan pengelolaan keuangan agar usaha pengolahan *nugget* singkong dapat terus berlanjut.

BAHAN DAN METODE

Tahap persiapan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bekerja sama dengan Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) Forum Diskusi Ilmiah Mahasiswa (Fodim) Unika Atma Jaya melalui kegiatan Atma Jaya Warrior yang juga bertujuan untuk memberdayakan masyarakat di desa Cibogo, sehingga koordinasi antara tim dosen dan mahasiswa pelaksana pengabdian masyarakat dengan perangkat desa dilakukan melalui tim Fodim.

Pada tahap persiapan, dilakukan penelitian pendahuluan untuk membuat produk olahan *nugget* singkong yang memiliki cita rasa dan tekstur yang tepat melalui *trial error*. Selain itu, pada tahap persiapan ini juga dilakukan pembelian bahan yang digunakan untuk pengolahan *nugget*, pemilihan kemasan, pembuatan desain label kemasan, dan pembuatan modul penyuluhan.

Formula optimasi *nugget* singkong adalah sebagai berikut.

Resep *Nugget* Singkong (asin)

Bahan:

- Singkong (250 g)
- Ayam giling (100 g)
- Tepung maizena (\pm 3 sdm)
- Telur (3 buah)
- Bawang putih (3 siung)
- Bawang bombay ($\frac{1}{4}$ buah)
- Garam (2-3 sdt)
- Lada (seujung sendok teh)
- Gula (1 sdt)
- Jagung + wortel (\pm 70 g)
- Tepung roti
- Minyak goreng
- Sayuran berdaun cincang kasar

Cara membuat:

1. Singkong dikupas dipotong-potong kemudian dikukus hingga tekstur empuk (\pm 30 menit)
2. Singkong kemudian ditumbuk hingga halus.
3. Bawang putih dan bawang bombay yang telah dikupas diblender hingga halus.
4. Singkong yang telah halus ditambahkan dengan garam, lada, dan gula.
5. Ayam giling, bumbu yang telah diblender, sayur-sayuran secukupnya, 1 buah telur, dan singkong yang telah dihaluskan dicampur merata.
6. Kemudian tepung maizena ditambahkan ke dalam adonan dan aduk hingga merata menggunakan sendok/garpu.
7. Adonan kemudian dipindahkan ke dalam wadah aluminium yang bagian dalamnya sudah diolesi minyak.
8. Adonan kemudian dikukus selama 20 menit.
9. *Nugget* yang sudah matang kemudian didinginkan dan dikeluarkan dari wadah, kemudian dipotong-potong menjadi ukuran yang lebih kecil.
10. *Nugget* dimasukan ke dalam telur yang telah dikocok lepas dan kemudian dibalurkan dengan tepung roti hingga terbalut sempurna.

11. *Nugget* yang telah dibaluri tepung roti kemudian digoreng menggunakan minyak panas hingga warna menjadi kuning keemasan.

Resep *Nugget* Singkong (manis)

Bahan:

- Singkong (250 g)
- Tepung maizena (\pm 2 sdm)
- Telur (1 buah)
- Keju (50 g)
- Gula (2 sdt)
- Garam (seujung sendok teh)
- Vanili (secukupnya)
- Cokelat batang, potong dadu
- Tepung roti
- Minyak goreng

Cara Kerja:

1. Singkong dikupas, dipotong dan dikukus hingga tekstur empuk.
2. Sebanyak 50 g keju diparut dan dimasukkan ke dalam wadah.
3. Singkong yang sudah empuk kemudian ditumbuk hingga halus.
4. Tepung maizena, garam, gula, dan vanili ditambahkan ke dalam wadah lalu dicampur dengan singkong hingga merata.
5. Cokelat batang kemudian dipotong-potong menjadi ukuran yang lebih kecil dan diletakan di dalam adonan yang telah dibentuk menjadi bola.
6. Bola-bola adonan dimasukkan ke dalam telur yang telah dikocok lepas dan dibalut dengan tepung roti hingga terbalut sempurna.
7. *Nugget* yang telah dibaluri kemudian digoreng dengan minyak panas sampai berwarna kuning keemasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Pelaksanaan (Penyuluhan dan Praktik)

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan di kantor desa Cibogo, Cisauk, Tangerang dengan *rundown* acara dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Susunan acara

Waktu	Acara	Fasilitator
11.00-11.40	Penyuluhan kewirausahaan dan strategi pemasaran	1. Rakhdiny Sustaningrum
11.40-12.10	Penyuluhan keuangan	1. Thia Margaretha Tarigan
12.10 -12.15	Sesi tanya jawab	
12.15-13.00	Ishoma	
13.00-13.55	Penyuluhan tentang pengolahan <i>nugget</i> singkong dan pengemasannya	1. Stephanie 2. Diana Lestari
13.55-14.00	Sesi tanya jawab	
14.00-15.00	Praktik pengolahan <i>nugget</i> singkong	1. Rianita Pramitasari 2. Kezia Sharon Gitakumala 3. Nathassia Injie Iskandar

Kegiatan tersebut dihadiri oleh 25 peserta. Penyuluhan terbagi menjadi tiga sesi penyuluhan, yaitu penyuluhan mengenai kewirausahaan dan strategi pemasaran, keuangan rumah tangga dan bisnis, serta pengolahan *nugget* singkong dan pengemasannya. Terakhir, dilakukan praktik pembuatan *nugget* singkong.

Sesi pertama, peserta diberikan materi tentang kewirausahaan dan motivasi berwirausaha dengan diberikan contoh pengusaha yang sudah berhasil menjalankan wirausahanya. Kemudian dilanjutkan dengan strategi pemasaran suatu produk.

Sesi kedua, peserta diberikan pembekalan mengenai pembukuan keuangan bisnis dan manajemen keuangan keluarga. Pembukuan keuangan bisnis yang dilakukan dengan memberikan pengetahuan mengenai penentuan harga jual suatu produk. Selanjutnya, peserta diberi pengetahuan mengenai manajemen keuangan keluarga. Pada sesi manajemen keuangan keluarga, peserta diberikan penjelasan bagaimana pengaturan keuangan keluarga dan penentuan persentase porsi-porsi yang dapat ditetapkan oleh peserta mengenai pengeluaran keuangan keluarga.

Sesi ketiga, peserta diberikan penyuluhan mengenai pembuatan dan pengolahan pangan beku berupa *nugget* berbasis singkong. Pada penyuluhan tersebut, peserta dijelaskan oleh penyuluh mengenai sifat-sifat bahan baku, gambaran mengenai *nugget*, cara memilih bahan baku, penyiapan dan penyimpanan bahan baku, pengolahan pangan yang baik dan aman, pemilihan bahan pengemas, teknik pengemasan dan penyimpanan produk, dan mendesain label kemasan sesuai peraturan pemerintah.

Setelah tiga sesi berakhir, kemudian dilanjutkan dengan praktik pembuatan *nugget* singkong. Dalam praktik tersebut, peserta dibagi menjadi dua kelompok yang dibekalkan dengan peralatan dan bahan mentah yang sudah disiapkan sebelumnya. Satu kelompok membuat *nugget* asin, sementara kelompok lain membuat *nugget* manis. Kegiatan praktik tersebut dipandu oleh dosen dan dibantu oleh dua mahasiswa program studi Teknologi

Pangan Unika Atma Jaya. Peserta juga diberikan arahan mengenai beberapa inovasi yang dapat dilakukan sebagai alternatif substitusi bahan, misalnya dengan mengganti bahan isian untuk *nugget* manis dan sayur yang dipakai untuk *nugget* asin. Sesi ini memperlihatkan bahwa produk *nugget* adalah produk dengan pengolahan sederhana yang dapat diterapkan di rumah tangga.

Evaluasi Produk Nugget Singkong

Gambar 1 dan Gambar 2 menunjukkan hasil *nugget* singkong yang dibuat. *Nugget* singkong yang dihasilkan memiliki tekstur luar yang renyah serta daging *nugget* yang lembut. Untuk *nugget* varian asin dilakukan formulasi dengan mencampurkan daging ayam dan juga sayur sehingga dapat meningkatkan nilai gizi dari produk. Sedangkan untuk varian manis, dilakukan penambahan cokelat batang sebagai isian yang memberikan kesan cokelat lumer ketika dikonsumsi.



Gambar 1. Nugget singkong asin



Gambar 2. Nugget singkong manis

Isian sayur pada *nugget* varian asin ditujukan untuk dapat meningkatkan konsumsi sayur pada penduduk Desa Cibogo. Hal ini dikarenakan secara umum konsumsi sayur masyarakat Indonesia masih kurang (Khoirunnisa & Kurniasari, 2022). Peningkatan

konsumsi sayur dapat berdampak positif bagi kesehatan, seperti mengurangi risiko penyakit jantung, obesitas, kanker, dan diabetes (Rekhy & McConchie, 2014). Sementara itu, pada *nugget* manis ditambahkan dengan cokelat karena cokelat banyak disukai, terutama oleh anak-anak. Selain itu, konsumsi cokelat dapat berdampak positif pada *mood* seseorang. Konsumsi cokelat dapat menghilangkan rasa tegang dan meningkatkan rasa senang (AlAmmar et al., 2020). Cokelat juga memiliki kandungan flavonoid yang bisa bermanfaat sebagai antioksidan (Veronese et al., 2019).

Kedua varian *nugget* ini juga memiliki rasa yang enak. Kedua produk dapat diterima dan disukai oleh ibu-ibu peserta pelatihan, sehingga sangat potensial untuk dipasarkan. Pemasaran produk *nugget* singkong diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Cibogo.

Evaluasi Kemasan Produk

Kemasan dari *nugget* ini dibuat dalam bentuk *pouch* plastik yang tahan pada suhu beku (Gambar 3). *Nugget* dikemas dalam bentuk sudah matang (dikukus dan digoreng putih) untuk siap digoreng kembali sebelum penyajian. Label pada kemasan *nugget* didesain dengan menarik untuk meningkatkan minat beli konsumen. Terdapat beberapa faktor dalam label kemasan yang bisa mempengaruhi minat beli konsumen. Konsumen lebih tertarik pada label kemasan yang mencantumkan gambar produk akhir (*nugget* setelah digoreng dan siap disajikan). Pemilihan warna pada label juga penting, warna merah, kuning, hijau, dan biru lebih disukai konsumen dibandingkan dengan warna lain (Schuch et al., 2019).



Gambar 3. Label dan kemasan nugget singkong

Selain desain yang menarik, label yang kami buat juga memenuhi persyaratan minimal untuk label pangan berdasarkan peraturan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan. Dimana dalam peraturan tersebut label kemasan yang diedarkan di Indonesia minimum telah memiliki: (1) nama produk, (2) komposisi produk, (3) berat bersih, (4) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa, serta (5) nama dan alamat produsen.

Evaluasi Kegiatan dan Penerimaan Peserta

Secara keseluruhan, para peserta sangat antusias menerima materi yang diberikan. Hal tersebut terlihat dari banyaknya pertanyaan yang ditanyakan selama kegiatan berlangsung. Antusias peserta juga terlihat saat praktik membuat *nugget*. Kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan dirasa sangat bermanfaat oleh para peserta karena dapat menambah pengetahuan dan keterampilan tentang wirausaha nugget singkong.



Gambar 4. Penyampaian materi oleh salah satu pembicara



Gambar 5. Praktik pembuatan nugget singkong



Gambar 6. Foto bersama peserta, pembicara dan panitia

KESIMPULAN DAN SARAN

Melalui program pengabdian kepada masyarakat di Desa cibogo, Cisauk, Tangerang, semangat kewirausahaan ditumbuhkan melalui penyuluhan tentang kewirausahaan dan motivasi berwirausaha dengan memanfaatkan sumber daya yang sudah dimiliki yaitu berupa

lahan singkong dan hasil pasca panennya untuk diolah menjadi *nugget* singkong. Strategi pemasaran dan pengelolaan keuangan juga diberikan untuk mendukung kegiatan berwirausaha. Pemanfaatan potensi singkong telah dilakukan melalui penyuluhan pengolahan singkong menjadi *nugget* beserta pengemasannya dan praktik pembuatan *nugget* secara langsung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya yang sudah mendukung dan mendanai kegiatan pengabdian ini. Penulis juga berterima kasih kepada seluruh pihak yang sudah terlibat dalam kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- AlAmmar, W. A., Albeesh, F. H., & Khattab, R. Y. (2020). Food and mood: the corresponsive effect. *Current Nutrition Reports*, 9(3), 296–308. <https://doi.org/10.1007/s13668-020-00331-3>
- Alimuddin, A. (2021). Penggunaan internet dan peluang berwirausaha di Indonesia. *Jurnal Kewirausahaan Dan Bisnis*, 26(2), 112–121. <https://doi.org/10.20961/jkb.v26i2.50913>
- BSN. (2002). SNI 01-6683-2002 *nugget ayam (chicken nugget)*. Badan Standardisasi Nasional.
- Hasan, A. A., Engelen, A., Arisanti, D., Umela, S., Angelia, I. O., Azis, R., & Akolo, I. R. (2019). Pemberdayaan masyarakat berbasis pertanian melalui pembuatan nugget jantung pisang dengan substitusi kacang tanah di desa Molamahu, kecamatan Pulubala, kabupaten Gorontalo, provinsi Gorontalo. *Jurnal Abdimas Gorontalo*, 2(1), 35–40. <https://doi.org/10.30869/jag.v2i1.346>
- Hasbullah, U. H. A., Rasiman, Hadi, D. P., & Purnomo, A. (2018). Pelatihan pengemasan produk pangan olahan jagung dan jahe di desa Ngombak dan Kalimaro kecamatan Kedungjati Grobogan. *Jurnal Kewirausahaan Dan Bisnis*, 23(11), 17–24.
- Huda, T., & Palupi, H. T. (2015). Mempelajari pembuatan nugget kacang merah. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(1), 36–42. <https://doi.org/10.35891/tp.v6i1.466>
- Hudaya, A., Aqil, D. I., & Masri, Z. A. H. (2020). Pemberdayaan remaja pesantren melalui biopreneurship pembuatan nugget tempe guna menumbuhkan minat berwirausaha. *Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 7(1), 36–44. <https://doi.org/10.21831/jppm.v7i1.26667>
- Khoirunnisa, S., & Kurniasari, R. (2022). Pemanfaatan media dalam meningkatkan pengetahuan serta konsumsi buah dan sayur: tinjauan literatur. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(2), 1178–1183. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v6i2.4353>
- Prastiwi, W., Santoso, S., & Marzuki, S. (2017). Preferensi dan persepsi konsumsi produk nugget sebagai alternatif konsumsi daging ayam pada masyarakat di kecamatan Secang kabupaten Magelang. *Agromedia: Berkala Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 35(1), 65–72.

- Putri, S. W. A., & Hersoelistyorini, W. (2012). Kajian kadar protein, serat, HCN, dan sifat organoleptik prol tape singkong dengan substitusi tape kulit singkong. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 3(6), 17–28.
- Rekhy, R., & McConchie, R. (2014). Promoting consumption of fruit and vegetables for better health. Have campaigns delivered on the goals? *Appetite*, 79, 113–123. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.04.012>
- Schuch, A. F., Silva, A. C. da, Kalschne, D. L., Silva-Buzanello, R. A. da, Corso, M. P., & Canan, C. (2019). Chicken nuggets packaging attributes impact on consumer purchase intention. *Food Science and Technology*, 39(suppl 1), 152–158. <https://doi.org/10.1590/fst.41317>
- Singh, R., & Heldman, D. (2013). *Introduction to Food Engineering* (5th ed.). Academic Press.
- Veronese, N., Demurtas, J., Celotto, S., Caruso, M. G., Maggi, S., Bolzetta, F., Firth, J., Smith, L., Schofield, P., Koyanagi, A., Yang, L., Solmi, M., & Stubbs, B. (2019). Is chocolate consumption associated with health outcomes? An umbrella review of systematic reviews and meta-analyses. *Clinical Nutrition*, 38(3), 1101–1108. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2018.05.019>
- Wijaya, W. A., & Rahayu, W. P. (2014). Pemenuhan regulasi pelabelan produk industri rumah tangga pangan (IRTP) di Bogor. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(1), 65–73.