

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, S dan Kurniasih, Y. 2013. Pembuatan Kitosan dari Cangkang Udang dan Aplikasinya sebagai Adsorben untuk Menurunkan Kadar Logam Cu. Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA III.IKIP Mataram.Mataram. Indonesia.
- Abdou ES, Nagy KSA, Elsabee MZ. 2008. Extraction and Characterization of Chitin and Chitosan from Local Sources. *Bioresource Technology*. 99: 1359-1367.
- Austin, P. R., 1981. Chitin solvent dan Solubility Parameter. The Departement of Mechanical Manufacturing and Chemical Engineering. The Faculty of Engineering The Queens University of Belfast. <http://bioline.co.th/en/product/glucosamine.php>. 11 Agustus 2014.
- Ameilia, I.2017. Kitin dari Cangkang Rajungan yang Diperoleh secara Enzimatik pada Tahap Deproteinasi.UNESA Journal of Chemistry,6 : (2).
- Azhar, M., Efendi, J., Syofendi, E., Lesi, R. M., dan Novalina, S. 2010. Pengaruh Konsentrasi NaOH dan KOH terhadap Derajat Deasetilasi Kitin dan Rendemen dari Limbah Kulit Udang. *Eksakta*, 1 : 1-8.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 7948-2013: Kitin - Syarat Mutu dan Pengolahan. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta (ID).
- Dompeipen, E.J., M. Kaimudin, & R.P. Dewa.2016.Isolasi Kitin dan Kitosan dari Kulit Udang. *Majalah BIAM*, 12(1): 32-38.
- Farhana, N., 2011, *Chitosan-Bentonite Composite for the Removal of Tartrazine, Malachite Green and Copper (II) from Aqueous Solution*. Thesis. Univercity Sains Malaysia.
- Fauzan, A. 2001. Pengaruh Konsentrasi NaOH dan Suhu Proses terhadap Derajat Deasetilasi Kitosan. *Kripsi*. Institut Pertanian Bogor. 60 hal.
- Haliman, R. W. 2005. Udang Vannamei, Pembudidayaan dan Prospek Pasar Udang Putih yang Tahan Penyakit. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hargono. 2008. Pembuatan Kitosan dari Limbah Cangkang Udang serta Aplikasi dalam Mereduksi Kolestrol Lemak Kambing. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro Semarang.
- Hendri, J. 2008. Teknik Deproteinasi Kulit Rajungan (*Portunus pelagious*) Secara Enzimatik dengan Menggunakan Bakteri *Pseudomonas aeruginosa* untuk Pembuatan Polimer Kitin dan Deasetilasinya. Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Lampung

- Hidayat, C., Kuntoro, M.D.P., Hastuti, P., Sumangat, D., dan Hidayat, T. 2008. Optimasi Sintesis Metil Oleat Menggunakan Biokatalis Lipase dari Kecambah Biji *Jatropha curcas* L. Jurnal Pascapanen. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. 5 (2) 2008: 1-9.
- Hussain, M.R., Murshid I., dan Tarun K. M., 2014. *Determination of Degree of Deacetylation of Chitosan and their Effect on the Release Behaviour of Essential Oil from Chitosan and Chitosan-Gelatin Complex Microcapsules*, Univercity.Zulia., 37 (2), 69-77.
- Khan, T., 2001. Reporting Degree of Deacetylation Value of Chitosan. The Influence of Analytical Methods. *Journal Pharm Pharmaceut Sci.* 5(3): 205-212.
- Knorr, D. 2004. Recovery and Utilization of Chitin and Chitosan in Food Processing Waste Management in Food Technology 45, 114-122.
- Kristina, Y. 2014. Analisis faktor faktor yang mempengaruhi produksi dan pendapatan budidaya tambak udang vannamei di Kecamatan Pasekan Kabupaten Indramayu. Skripsi. Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. Bogor. 10 September 2018.
- Kumar, M.Y., dan Ravi, A., 2017. Extraction and Characterization of Chitosan from Shrimp Waste for Application in the Feed Industry. *International Journal of Science. Environment and Technology*, 6(4) : 2548-2557.
- Kusumaningsih, Triana, dkk. 2004. Pembuatan Kitosan dari Kitin Cangkang Bekicot. *Jurnal Biofarmasi* 2(2):64-68, Agustus 2004, ISSN: 1693-2242. Surakarta: UNS.
- Liu, N., Chen, X.G., Park, H.J., Liu, C.G., Liu, C.S., Meng, X.H., and Yu, L.J., 2006, Effect of MW and Concentration of Chitosan on Antibacterial Activity of *Escherichia Coli*, *Carbohydr. Polym.*, 64: 60 – 65.
- Mahatmanti, F. W., Study Adsorben Logam Seng (II) dan Timbal (II) pada Kitosan dan Kitosan Sulfat dari Kulit Udang Windu. Tesis. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Mansyur, A. M. 2014. Strategi Pengelolaan Pakan pada Budidaya Udang *Vaname Litopenaeus Vannamei*. Maros: Balai Penelitian dan Pengembangan Budidaya Air Payau.
- Mastuti, E. W. 2005. Pengaruh Konsentrasi NaOH dan Suhu Pada Peroses Deasetilasi Kitin dari Kulit Udang. *Ekulibrum*, 4 (1) : 21-25.
- Minda, A., Jon Efendi, Erda Syofyeni, Rahmi Marfa Lesi, dan Sri Novalina. 2010. Pengaruh konsentrasi NaOH dan KOH terhadap derajat deasetilasi kitin dari limbah kulit udang. *Eksakta* 1 (11)

- Muzarelli, R.A.A., dan Peter, M.G., 1997, Chitosan Handbook, New York: European Chitin Society. 12 (01): 32-38.
- Muzarelli RAA. 1985. "Chitin in Polysaccharides", vol 3. Aspinal Press Inc. Orlando SanDiego, p.147.
- Muzzareilly, 1985, Studies on The Suitability of Chitinoclastic Microorganism for Shrimp Waste Fermentation, Dissertation, University of Washington, New York.
- Purnawan C. 2008. Kitosan dari cangkang udang dan aplikasi kitosan sebagai bahan antibakteri pada kain katun. [Disertasi]. Yogyakarta (ID): Universitas Gadjah Mada.
- Rifai, D. 2007. Isolasi dan Identifikasi Kitin dan Kitosan dari Cangkang Hewan Mimi (Horseshoe crab) menggunakan Spektrofotometri Infra Merah. Universitas Islam Negeri (UIN): Malang.
- Rokhati, N. 2006. Pengaruh Derajat Deasetilasi Khitosan dari Kulit Udang terhadap Aplikasinya sebagai Pengawet Makanan. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rusma Yanti. 2018. Sintesis Kitosan Dari Limbah Cangkang Kepiting Dengan Variasi Suhu Dan Waktu Pada Proses Deasetilasi. Teknik Kimia Fakultas Teknik. Universitas Riau.
- Sarwono, 2010. Pemanfaatan Kitin atau Khitosan sebagai Bahan Anti Mikroba. Jurnal Pusat Penelitian Kimia. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. 12 (1).
- Shofia Lathifa Ihsani, 2015. Sintesis Biokoagulan Berbasis Kitosan Dari Kulit Udang Untuk Pengolahan Air Sungai Yang Tercemar Limbah Industri Jamu Dengan Kandungan Padatan Tersuspensi Tinggi. , Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Indonesia
- Srijanto dan Imam, 2005. Optimasi deasetilasi kitin pada udang, Jurnal Kimia, 2(5) :1904-9730.
- Supono, 2017. Teknologi Produksi Udang. Yogyakarta: Plantaxia.
- Suptijah P, Jacob MA, Rachmania D. 2011. Karakterisasi nano kitosan cangkang udang *vannamei* <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jfp> 84 J. Fish Protech 2018, Vol. 1 No. 2 (Litopenaeus vannamei) dengan metode gelasi ionik. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 14(2):78-84.
- Suptijah P, Ibrahim B. 2014. Produksi dan Karakterisasi Nano Kitosan dari Cangkang Udang Windu dengan Metode Gelasi Ionik. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 17(2): 119- 126.

- Synowiecki, J., dan Al-Khateeb, N. A., 2003. Production, Properties, and Some New Applications of Chitin and its Derivaties, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 43 (2), 145-171.
- Tanasale, M. 2010. Kitosan Berderajat Deasetilasi Tinggi: Proses dan Karakterisasi. *Seminar Nasional Basic Science*, 2 : 187-193
- Toharisman, A. 2007. Peluang Pemanfaatan Enzim Kitinase Di Industri Gula. P3GI.
- Tokuyasu K, Ono H, Kameyama MO, Hayashi K, Moil Y. 1997. Deacetylation of Chitin Oligosaccharides of dp 2-4 by Chitin Deacetylase from *Colletotrichum Lindemuthianum*. *Carbohydrate Research* 303:353-358.
- Tolaimatea, A., Desbrieresb, J., Rhazia, M., dan Alaguic, A., 2003, Contribution to the preparation of chitins and chitosans with controlled physicochemical properties, *Polymer*, 44 (26), 7939-7952.
- Trihaditia, R. 2015. Penentuan Formulasi Optimum pada Pembuatan Minuman Fungsional Rambut Jagung dengan Penambahan Madu dan Jeruk Nipis Menggunakan Metode RSM (Response Surface Method). Tesis. Fakultas Teknologi Pangan Universitas Pasundan. Bandung.
- Zahiruddin, dkk. 2008. Karakteristik Mutu dan Kelarutan Kitosan dari Ampas silase kepala udang windu (*Panaeus monodon*). *Buletin teknologi hasil perikanan Institut Pertanian Bogor*. 11(2): 140-15

