

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, S., Swantara, I. M. D., dan Suartha., I. N. 2015. Isolasi Kitin, Karakterisasi, Dan Sintesis Kitosan Dari Kulit Udang. *Jurnal Kimia*, 9 (2) :271-278.
- Agustini, T. W., A. Suhaeli. F., Ita, W., dan Agus, S. 2011. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kerang Simpson (*Amusium pleuronectes*) dalam Pembuatan Cookies Kaya Kalsium. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 14 (1) :8-13.
- Ainurrofiq, M. N., Purwono., dan Hadiwidodo, M. 2017. Studi Penurunan Tss, Turbidity, Dan Cod Dengan Menggunakan Kitosan Dari Limbah Cangkang Keong Sawah (*Pila Ampullacea*) Sebagai Nano Biokoagulan Dalam Pengolahan Limbah Cair Pt. Phapros, Tbk Semarang. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 6 (1) :1-13.
- Alexander, O., Fadli, A., dan Drastinawati. 2016. Konversi Kitin Menjadi Kitosan Dari Limbah Industri Ebi. *Jurnal Online Mahasiswa FTEKNIK*, 3 (2) :6 hal.
- Arif, M. N., Sinardi., dan Soewondo, P. 2013. Studi Perbandingan Kitosan Cangkang Kerang Hijau dan Cangkang Kepiting dengan Pembuatan Secara Kimiawi Sebagai Koagulan Alam. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 19 (1) :67-74.
- Arsyi, N. Z., Eko, N., Darari, N. A., dan Eni, B. 2018. Karakterisasi Nano Kitosan dari Cangkang Kerang Hijau dengan Metode Gelasi Ionik. *Jurnal Teknologi Bahan Alam*, 2 (2) :106-11.
- Azhar, M., Efendi, J., Syofendi, E., Lesi, R. M. dan Novalina, S. 2010. Pengaruh Konsentrasi NaOH dan KOH terhadap Derajat Deasetilasi Kitin dari Limbah Kulit Udang. *Jurnal Eksakta*, 1 :1-8.
- Bahri, S., Rahim, E. A., dan Syarifuddin. 2015. Derajat Deasetilasi Kitosan Dari Cangkang Kerang Darah Dengan Penambahan NaOH Secara Bertahap. *Jurnal Kovalen*, 1 (1) :36-42.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006a. Cara Uji Kimia – Bagian 1: Penentuan Kadar Air Pada Produk Perikanan SNI 01-2354.2-2006. BSN. Jakarta. 4 hal.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006b. Cara Uji Kimia – Bagian 1: Penentuan Kadar Abu Pada Produk Perikanan SNI 01-2354.1-2006. BSN. Jakarta. 4 hal.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. Kitosan Syarat Mutu dan Pengolahan SNI 7949: 2013. BSN. Jakarta. 8 hal.

- B. Villaluz, C. G., Tolete, J. C., Almocera, F. B., Janti, M. J., E. Pilar, T. J., Torres, M. A. J., and Requieron, E. A. 2016. Morphological Variations Of Green Mussel (*Perna Viridis*) In Bula, General Santos City Using Geometric Morphometric Analysis. *Journal of Biodiversity and Environmental Sciences*, 8 (2) :216-224.
- Cakasana, N., Suprijanto, J. dan Sabdono, A. 2014. Aktivitas Antioksidan Kitosan yang Diproduksi dari Cangkang Kerang Simpson (*Amusium sp.*) dan Kerang Darah (*Anadara sp.*). *Journal of Marine Research*, 3 (4) :395-404.
- Dompeipen, E. J., Marni, K., dan Riardi, P. D. 2016. Isolation of Chitin and Chitosan from Waste of Skin Shrimp. *Majalah BIAM*, 12 (1) :32-38.
- Dutta, P. K., Dutta, J., and Tripathi, V. S. 2004. Chitin and Chitosan: Chemistry, Properties and Applications. *Journal of Scientific and Industrial Research*, 63 :20-31.
- Fadli, A., Drastinawati., Alexander, O., dan Huda, F. 2017. Pengaruh rasio Massa Kitin/NaOH dan Waktu Reaksi Terhadap Karakteristik Kitosan yang Disintesis dari Limbah Industri Udang Kering. *Jurnal Sains Materi Indonesia*, 18 (2) :61-67.
- Fernandez-kim, S. O. 2004. Physicochemical and Functional Properties Of Crawfish Chitosan As Affected By Different Processing Protocols. Thesis. The Department of Food Science. Soul National University.
- Fitri, N. L. K., dan Rusmini. 2016. Karakterisasi Kitosan dari Limbah Kulit Kerang Simpson (*Placuna placenta*). *UNESA Journal of Chemistry*, 5 (3) :109-113.
- Fitriah, E., Mayuningsih, Y., dan Roviati, E. 2018. Pemanfaatan Daging dan Cangkang Kerang Hijau (*Perna Viridis*) Sebagai Bahan Olahan Pangan Tinggi Kalsium. *STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta*.
- Haliza, Winda., dan Suhartono, Maggy. T. 2012. Karakteristik Kitinase Dari Mikrobial. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 8 (1). 14 hal.
- Hambali, M., Wijaya, E., dan Reski, A. 2017. Pembuatan Kitosan dan Pemanfaatannya Sebagai Agen Koagulasi-Flokulasi. *Jurnal Teknik Kimia*, 23 (2) :104-113.
- Hargono., Abdullah., dan Indro, S. 2008. Pembuatan Kitosan dari Limbah Cangkang Udang Serta Aplikasinya Dalam Mereduksi Kolesterol Lemak Kambing. *Jurnal Reaktor*, 12 (1) :53-57.
- Harianingsih. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Kitosan Sebagai Bahan Pelapis (*coater*) Pada Buah Stroberi. Tesis. Program Magister Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang. 9 hal.

- Hasri. 2010. Prospek Kitosan dan Kitosan Termodifikasi Sebagai Biopolimer Almani yang Menjanjikan. *Jurnal Chemica*, 11 (2) :10 hal.
- Hastuti, B. dan Tulus, N. 2015. Sintesis kitosan dari Cangkang Kerang Bulu (*Anandara inflata*) sebagai Adsorben Ion Cu^{2+} . Artikel Ilmiah Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia. 10 hal.
- Herdyastutui, N., Raharjo, T. J., Mudasir., dan Matsjeh, S. 2009. Chitinase and Chitinolytic Microorganism: Isolation, Characterization and Potential. *Indonesian Journal of Chemistry*, 9 (1) :37-47.
- Junaidi, A. B. 2008. Komposit Kitosan Silika dan Kitosan Glutaraldehyd Sebagai Agen Antibakteri pada Kain Katun. Tesis. Program Studi Ilmu Kimia. Jurusan Ilmu-Ilmu Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Gadjah Mada.
- Junaidi, A. B., Saputra, R., dan Irwan, A. 2016. Kajian Penghambatan Depolimerisasi Pada Proses Deasetilasi Kitin Menggunakan Edta. *Jurnal Ilmiah Berkala*, 10 (1) :39-53.
- Kaimudin, Marni., dan Leounupun, Maria F. 2016. Karakterisasi Kitosan dari Limbah Udang Dengan Proses *Bleaching* dan Deasetilasi Yang Berbeda. *Majalah BIAM*, 12 (1) :1-7.
- Kastoro, W. 1982. Beberapa Aspek Biologi Kerang Hijau (*Mytilus viridis*) Dari Perairan Binaria Ancol Teluk Jakarta. Tesis. Universitas Nasional. Jakarta.
- Kusriningrum, R. S. 2008. Perancangan Percobaan. Airlangga University Press. Surabaya. Hal. 165.
- Kusuma, W., Hadiwidodo, M., dan Purwono. Studi Penurunan Tss, Turbidity Dan Cod Dengan Menggunakan Kitosan Dari Limbah Cangkang Sumpil (Faunus Aster) Sebagai Nano Biokoagulan Dalam Pengolahan Limbah Cairpt. Phapros Tbk Semarang. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 6 (2). 7 hal.
- Leung, P. T. Y., Ip, J. C. H., Malk, S. S. T., Qiu, J. W., Lam, P. K. S., Wong, C. K. C., Chan, L. L., and Leung, K. M. Y. 2014. *De novo* Transcriptome Analysis of *Perna viridis* highlights tissue-specific patterns for environmental studies. *Biomedcentral Genomic*.
- Liu, J., Wei, Y., Yao, P. and Jiang, L. 2006 Determination of Degree of Acetylation of Chitosan by UV Spectrophotometry Using Dual Standards. *Carbohydrate Research*, 341 :782-785.
- Mahyudin, A. R., Yuliandri, R., dan Syaawalz, A. 2013. Isolasi dan Karakterisasi Kitin Dari Limbah Udang. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, 1 (2) :166-178.

- Martinou, A., Kafetzopoulos, D., and Bouriotus, V. 1995. Chitin Deacetylation by Enzymatic Means: Monitoring of Deacetylation Processes. *Carbohydrate Research*, 273 (2) :235-242.
- Mastuti, E. W. 2005. Pengaruh Konsentrasi NaOH dan Suhu Pada Proses Deasetilasi Kitin dari Kulit Udang. *Jurnal Ekuilibrium*, 4 (1) :21-25.
- Murni, S. W., Pawignyo, H., Widyawati, D., dan Sari, N. 2013. Pembuatan Edible Film dari Tepung Jagung (*Zea mays L*). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia. Program Studi Teknik Kimia, UPN VETERAN. Yogyakarta. 9 hal.
- Mursida., Tasir., dan Sahriawati. 2018. Efektifitas Larutan Alkali Pada Proses Deasetilasi dari Berbagai Bahan Baku Kitosan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21 (2) :356-366.
- No, H. K. and Meyers, S. P. 1995. Preparation and Characterization of Chitin and Chitosan. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 4 (2) :28-50
- No, H. K., Lee. S. H., Park, N. Y., and Meyers, S. P. 2003. Comparison Of Physicochemical, Binding, And Antibacterial Properties Of Chitosans Prepared Without And With Deproteinization Process. *Journal Agricultural and Food Chemisry*, 52 :7659-7663.
- Oktafrina., dan Marlina, E. 2010. Pengaruh Jenis Asam dan Basa Pada Pembentukan Senyawa Khitosan dari Limbah Kulit Rajungan. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 10 (3) :150-157.
- Prasertsung, I., Damrongsakkul, S., and Saito, N. 2013. Degradation of β -chitosan by Solution Plasma (SPP). *Polymer Degradation and Stability*, 98 :2089-2093.
- Prasetya, J.D., Suprijanto, J., dan Hutabarat, J. 2010. Potensi Kerang Simpson (*Amusium Pleuronectes*) Di Kabupaten Brebes Jawa Tengah. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Pratiwi, Intan. F., dan Hedyastuti, Nuniek. 2016. Penentuan Kondisi Optimum Pada Pembentukan Senyawa *N-asetil-D-glukosamin* Hasil Hidrolisis Kitin Non Enzimatis. *Journal of Chemistry Universitas Negeri Surabaya*, 5 (3) : 13-17.
- Purwanti, A. 2014. Evaluasi Proses Pengolahan Limbah Kulit Udang Untuk Meningkatkan Mutu Kitosan yang Dihasilakn. *Jurnal Teknologi*, 7 (1) :83-90.
- Rifai, Dewi. N. R. 2007. Isolasi dan Idonetifikasi Kitin, Kitosan dari Cangkang Hewan Mimi (*Horseshoe crab*) Menggunakan Spektrofotometri

- Inframerah. Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Malang. Malang. 4 hal.
- Rinaudo, M. 2006. Chitin and Chitosan: Properties and Applications. *Progress in Polymer Science*, 31 :603-632.
- Rochima, Emma. 2007. Karakterisasi Kitin dan Kitosan Asal Limbah Rajungan Cirebon Jawa Barat. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 10 (1) :9-22.
- Rokhati, N. 2006. Pengaruh Derajat Deasetilasi Khitosan dari Kulit Udang Terhadap Aplikasinya Sebagai Pengawet Makanan. *Jurnal Reaktor*, 10 (2) :54-58.
- Rokhati, N., Pramudono, B., Sulchan, M., Permana, A. E., dan Tetuko, S. 2017. Pengaruh Pretreatment Iradiasi Microwave pada Hidrolisis Kitosan Dengan Enzim Cellulase. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6 (1) :7-11.
- Sanusi, H.S., Hutagalung, H., dan Razak, H. 1964. Hubungan Antara Umur, Kadar Air, Raksa (Hg) Dan Cadmium (Cd) Yang Terakumulasi Oleh Kerang Hijau (*Mytilus viridis L*) yang Dibudidayakan di Perairan Teluk Jakarta. Laporan Penelitian. Jurusan Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Perikanan, Institut Pertanian Bogor.
- Sari, S. H. J., dan Harlyan, L. I. 2015. Kelayakan Kualitas Perairan Sekitar Mangrove Center Tuban Untuk Aplikasi Alat Pengumpul Kerang Hijau (*Perna viridis L*). *Research Journal of Life Science*, 2 (1) :60-68.
- Sawiji, Asri., dan Perdanawati, Rizqi. A. 2017. Pemetaan Pemanfaatan Limbah Kerang Dengan Pendekatan Masyarakat Berbasis Aset (Studi Kasus: Desa Nambangan Cumpat, Surabaya). *Marine Journal*, 3(1) :10-19.
- Sinardi., Soewondo, P., dan Notodarmojo, S. 2013. Pembuatan, Karakterisasi Dan Aplikasi Kitosan Dari Cangkang Kerang Hijau (*Mytilus viridis Linnaeus*) Sebagai Koagulan Penjernih Air. *Konversi Nasional Teknik Sipil*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. pp. 33-38.
- Siregar, E. C., Suryati., dan Lukman, H. 2016. Pengaruh Suhu dan Waktu Reaksi Pada Pembuatan Kitosan dari Tulang Sotong (*Sepia officinalis*). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 5 (2) :37-44.
- Sugita, P., Wukirsari, T., Sjahriza, A., dan Wahyono, D. 2009. Kitosan Sumber Biomaterial Masa Depan. IPB Press. Bogor.
- Suneeta, K., Rath, P., and Kumar, A. S. H. 2016. Chitosan from Shrimp Shell (*Crangon crangon*) and Fish Scales (*Labeorohita*): Extraction and Characterization. *African Journal of Biotechnology*, 15 :1258-1268.

- Suptijah, P. 2004. Tingkatan Kualitas Kitosan Hasil Modifikasi Proses Produksi. Buletin Teknologi Hasil Perikanan, 7 (1) :56-67.
- Tobing, M. T. L., Prasetya, N. B. A., dan Khabi. 2011. Peningkatan Derajat Deasetilasi Kitosan Dari Cangkang Rajungan Dengan Variasi Konsentrasi NaOH dan Lama Perendaman. Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi, 14 (3) :83-88.
- Wisuda, S. S., Buchari, D., dan Loekman, S. 2014. Pemanfaatan Kitosan dari Limbah Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*) Pada Pembuatan Hand Body Cream. Jurnal Online Mahasiswa. 12 hal.
- Xie, Y., Hu, J., Wei, Y., and Hong, X. 2009. Preparation of chitooligosaccharides by the enzymatic hydrolysis of chitosan. Polymer Degradation and Stability, 94 :1895-1899.
- Zaeni, M., Safitri, E., dan Sudiana, I. N. 2017. Pembuatan Glukosamin Hidroklorida dari Cangkang Udang Dengan Energi Microwave. Jurnal Aplikasi Fisika, 13 (1) :22-26.