

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, F., Fadli. dan Drastinawati. 2017. Kinetika Reaksi Demineralisasi Pada Isolasi Kitin dari Limbah Ebi. Jurnal FTEKNIK 4 (2).
- Austin, P. R., C. J. Brine, J. E. Castle and J. P. Zikakis. 1981. Chitin : New Facets of Research. Science 212 : 749-753.
- Azhar, M., Jon, M. L. E., Erda, S., Rahmi. dan Sri, N. 2010. Pengaruh Konsentrasi NaOH dan KOH terhadap Derajat Deasetilasi Kitin dari Limbah Kulit Udang. Eksakta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006b. Penentuan Kadar Air Produk Perikanan. SNI 01-2354.2-2006. BSN. Jakarta : 8 hal.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. Kitosan-Syarat Mutu dan Pengolahan. SNI 7949-2013. BSN. Jakarta : 14 hal.
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat. 2018. Statistik Indonesia Tahun 2010. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik.
- Barnes, R.D. 1974. Invertebrate Zoology, 3rded. W.B. Saunders Co. Philadelphia. London.
- Bastaman. 1989. Studies on degradation and extraction of chitin and chitosan from *prawn shells*. England : The Queen University of Belfast.
- Cahyono, E. 2018. Karakteristik Kitosan dari Limbah Cangkang Udang Windu (*Panaeus monodon*). Jurnal Akuatika Indonesia 3 (2): 96-102.
- Cakasana, N., Suprijanto, J. dan Sabdono, A. 2014. Aktivitas Antioksidan Kitosan yang Diproduksi dari Cangkang Kerang Semping (*Amusium sp*) dan Kerang Darah (*Anadara sp*). Journal of Marine Research 3 (4): 395-404.
- Champagne. 2008. The synthesis of water soluble N-asil chitosan derivates for characterization as antibacterial agents. Louisiana University.
- Chang, K.L.B and Tsai, G. 1997. Response surface optimization and kinetics of isolating chitin from pink shrimp (*Solenocera melantho*) shell. Journal of Agriculture Food Chemistry 45(5): 1900-1904.

- Citrowati, A. N., Satyantini, W. H. dan Mahasri, G. Pengaruh Kombinasi NaOH dan Suhu Berbeda Terhadap Nilai Derajat Deasetilasi Kitosan dari Cangkang Kerang Kampak (*Atrina pectinata*). *Journal of Aquaculture and Fish Health*. 6 (2).
- Dompeipen, E. J., Kaimudin, M., Riadi, P. dan Dewa. 2016. Isolasi Kitin dan Kitosan dari Limbah Kulit Udang. Balai Riset dan Standarisasi Industri Ambon. Ambon.
- Fernandez-Kim, S. O. 2004. Physico chemical and functional properties of craw fish chitosan as affected by different processing protocols. A Thesis in Department of Food Science. Seoul National University. Seoul.
- Fitri, N. L. E dan Rusmini. 2016. Karakterisasi Kitosan dari Limbah Kulit Kerang Sumping (*Placuna placenta*). *UNESA Journal of Chemistry*. 5(3).
- Ginting, E. 2017. Identifikasi Jenis-Jenis Bivalvia di Perairan Tanjungbalai, Provinsi Sumatera Utara. *Acta Aquatica*. 4(1) : 13-20.
- GRAS. 2012. Chitoclear shrimp-derived chitosan: food usage conditions for general recognition of safety. Iceland (IL): GRAS
- Hafdani, F.N. and Sadeghinia. N., 2011. A Review on Application of Chitosan as a Natural Antimicrobial. *World Academy of Science. Engineering and Technology*, 50.
- Hastuti, B., dan Tulus, N. 2015. Sintesis kitosan dari Cangkang Kerang Bulu (*Anandara inflata*) sebagai Adsorben Ion Cu²⁺. *Artikel Ilmiah Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia*: 10 hal.
- He, X., K. Li, R. Xing, S. Liu, L. Hu, and P. Li. 2015. The Production of Fully Deacetylated Chitosan by Compression Method. *National Institute of Oceanography and Fisheries Egyptian Journal of Aquatic Research*.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan [KKP]. 2018. Kelautan dan Perikanan dalam Angka Tahun 2018. Pusat Data Statistik. p.95-100.
- Knorr. 1984. Use of Chitinous Polymers in Food—A Challenge for Food Research and Development. *Food Technology Magazine* (38): 85-97.
- Knorr. 2004. Functional properties of chitin and chitosan. *J. Food. Sci.* 47 : 36 38.
- Kurniasih, M. dan Kartika, D. 2009. Aktivitas Antibakteri Kitosan Terhadap Bakteri *S.aureus*. *Molekul*. 4(1) :1-5.

- Lee, D.W. 2004. Engineered Chitosans for Drug Detoxification Preparation, Characterization and Drug Uptake Studies. Dissertation. University of Florida.
- Mursida, T. dan Sahriawati. 2018. Efektifitas Larutan Alkali pada Proses Deasetilasi dari Berbagai Bahan Baku Kitosan. JPHPI. 21(2).
- Muzzarelli, R. A. and R. Rocchetti. 1985. Determination of the Degree of Acetylation of Chitosans by First Derivative Ultraviolet Spectrophotometry. Carbohydrate Polymers 5(6): 461-472.
- Muzarelli R. 1997. Chitin Handbook. European Chitin Society.
- No, and S. Meyers. 1992. Crawfish Chitosan as a Coagulant in Recovery of Organic Compounds from SeaFood Processing Streams. Journal of Agricultural and Food Chemistry 37 (4): 580-583.
- No, H. K. and S.P. Meyers. 1995. Preparation and Characterization of Chitin and Chitosan –A Review. Journal of Aquatic Food Product Technology 4(2) :27-52.
- Nugroho CS, A., Nurhayati, N. D., Utami. B. 2011. Sintesis dan karakterisasi membran kitosan untuk aplikasi sensor deteksi logam berat. Molekul 6 (2) : 123 -136.
- Official Methods of Analysis of the Assosiaion of Official Analytical Chemist (AOAC). 2007. Washington D.C., USA.
- Patria, A. 2013. Production and characterization of chitosan from shrimp shells waste. International Journal of the Bioflux Society. 6(4):339-344.
- Ploydee,E., dan Chaiyanan S. 2014. Production of high viscosity chitosan from biologically purified chitin isolated by microbial fermentation and deproteinization. International Journalof Polymer Science.10(1):01-08.
- Roy, G. M. 1985. Activated Carbon Application in The Food and Pharmaceutical Industries. Lancaster. Tanchnomic.
- Sinardi. 2013. Pembuatan karakterisasi dan aplikasi kitosan dari cangkang kerang hijau (*Mytulus viridis Linneaus*) sebagai koagulan penjernih air. Bandung. ITB.
- Sulistyoningrum, R. S., Suprijanto, J., dan Sabdono, A. 2013. Aktivitas Antibakteri Kitosan dari Cangkang Kerang Simpson pada Kondisi Lingkungan yang Berbeda : Kajian Pemanfaatan Limbah Kerang Simpson (Amusium sp.). Journal of Marine Research, 2 (4) : 111-117.
- SKRIPSI OPTIMASI EKSTRAK KITOSAN... MAULANI RUSDI A

- Suptijah, P., Salamah, E., Sumaryanto, H., Purwaningsih, S., dan Santoso, J. (1992). Pengaruh berbagai isolasi khitin kulit udang terhadap mutunya. Laporan Penelitian. Fakultas Perikanan dan Ilmu kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Synowiecki, J. and N. A. Al-Khateeb. (2003). Production properties and some new applications of chitin and its derivatives. *Critical Reviews Food Science and Nutrition* 43: 145-171.
- Terbojevich, M. dan Muzzarelli, RAA. 2000. Chitosan. University of Ancona.
- Wahyuni, S., Asnani., dan Nur I. 2008. Kajian Analisis Limbah Hasil Deproteinasi dan Demineralisasi pada Pembuatan Kitosan dari Kerang Abalone (*Haliotis asinaria*) Lokal. *Warta Wiptek*, 16 : 123-127.
- Zahiruddin, W., Ariesta, E dan Salamah, E. 2008. Karakteristik Mutu dan Kelarutan Kitosan dari Ampas Silase Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* 11(2): 25-29.

