

## IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. 2013. Standar Nasional Indonesia (SNI) Kitosan Syarat Mutu dan Pengolahan SNI 7949: 2013. Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta. 14 hal.
- Bastaman, S. 1989. *Degradation and Extraction of Chitin and Chitosan from Shells of Prawn*. Journal of Agro-based Industry, 6 (2) : 1-6.
- Benhabiles, M. S., Salah, R., Lounici, H., Drouiche, N., Goosen, M. F. A., & Mameri, N. 2012. *Antibacterial activity of chitin, chitosan and its oligomers prepared from shrimp shell waste*. Food Hydrocolloids, 29 (1) : 48–56.
- Cahyono E. 2015. Produksi glukosamin dengan metode hidrolisis bertekanan sebagai bahan penunjang kesehatan sendi. [Tesis]. Bogor (ID) : Institut Pertanian Bogor
- Chaiyanan S., dan Ploydee, E. 2014. Production of high viscosity chitosan from biologically purified chitin isolated by microbial fermentation and deproteinization. International Journal of Polymer Science. 10(1):01-08.
- Darmawan Dwi., 2017. Karakterisasi dan Aplikasi Kitosan Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei* B.) dari Seram Utara, Maluku sebagai *Coating* pada Pisang Mas Kirana (*Musa* sp. AA Group). Departemen Teknologi Hasil Perairan. Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor. 63 hal
- Direktorat Jendral Perikanan Tangkap. 2011. Statistik Perikanan Tangkap Indonesia, 2010. Jakarta: Direktorat Jendral Perikanan Tangkap.
- Dompeipen, E. J. 2017. *Isolation and Identification of Chitin and Chitosan From Windu Shrimp (Penaeus monodon) with Infrared Spertroscopy*. Majalah BIAM, 13(1): 31-41.
- 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.
- European Food Safety Authority (EFSA.) 2009. *Scientific opinion on the safety of chitin-glucan as a novel food ingredient*. European Food Safety Authority. 8(7): 1-17.
- Fernandez-kim, S. O. 2004. *Physicochemical and Functional Properties Of Crawfish Chitosan As Affected By Different Processing Protocols*. LSU Master's Thesis 1338. The Department of Food Science. Soul National University. 108 hal.

## IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

- Food and Drug Administration (FDA). 2004. *Letter Regarding The Relationship Between The Consumption of Glucosamine*. Virginia (US): Reston.
- GRAS. 2012. *Chitoclear® shrimp-derived chitosan: food usage conditions for general recognition of safety*. Iceland (IL): GRAS.
- Gosling, E. 2004. *Bivalvia Mollusc Biology, Ecology and Culture*. Fishing News Books: 327 hal.
- Hambali, M., Wijaya, E., dan Reski, A. 2017. Pembuatan Kitosan dan Pemanfaatannya Sebagai Agen Koagulai-Flokulasi. *Jurnal Teknik Kimia*, 23 (2) :104-113.
- Hargono dan Djaeni, M., 2003, Pemanfaatan Khitosan dari Kulit Udang sebagai Pelarut Lemak, *Prosiding Teknik Kimia Indonesia*, Yogyakarta, 11.1-11.5
- Hastuti, B., Tulus, N., 2015. Sintesis Kitosan dari Cangkang Kerang (*Anadara inflata*) sebagai Adsorben Ion  $\text{Cu}^{2+}$ . Program Studi Pendidikan Kimia Universitas Sebelas Maret Surakarta. 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.
- Hendry, J., 2008. Teknik Deproteinasi Kulit Rajungan (*Portonus pelagious*) secara Enzimatis dengan Menggunakan Bakteri *Pseudomonas aeruginosa* untuk Pembuatan Polimer Kitin dan Deasetilasinya.
- Karnkowska EJ. 2004. *Some aspects of nitrogen, carbon and calcium accumulation in mollusks from the Zegrzynski reservoir ecosystem*. Polish Journal of Environmental Studies 14(2):173-177.
- Kementerian Kelautan Dan Perikanan (KKP). 2018. Statistik Perikanan Tangkap Indonesia. Kerang Hijau Primadona dari Teluk Banten. Badan Riset dan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan.
- Khan, T.A., Peh, K.K. dan Ching, H.S. (2002). *Reporting degree of deacetylation of chitosan : the influence of analytical method*.
- Knorr D. 2004. *Functional Properties of Chitin And Chitosan*. J. Food. Sci. 47 : 36 – 38.
- Kurita, K. 2001. *Controlled Functionalization of the Polysaccharide Chitin*. Progress in Polymer Science, 26 : 1921-1971.
- Kusriningrum, R. S. 2008. Perancangan Percobaan. Airlangga University Press. Surabaya. 165 hal.

## IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

- Logithkumar R., KeshavNarayan A., Dhivya S., Chawla A., Saravanan A., Selvamurugan N A. 2016. *Review of Chitosan and its derivatives in bone tissue engineering*. Carbohydrate Polymers. 151 : 172-188.
- Madhavan, P and K.G.R. Nair. 1974. *Utilization of Prwan Waste Isolation of Chitin and Its Conversion to Chitosan*. Central Institute og Fisheries Technology. Cochin, 11 : 50-3.
- Marganof, 2003. *Potensi Limbah Udang Sebagai Penyerap Logam Berat (Timbal, Kadmium, dan Tembaga) di Perairan*. Institut Pertanian Bogor, 12 hal.
- Mc Guire, M., dan Stevely, J. 2009. *Invasive Species of Florida's Coastal Waters: The Asian Green Mussel (Perna viridis)* University of Florida: 1-4.
- Melati E. 2014. *Pembuatan glukosamin hidroklorida (GlcN HCl) dari kitin karapas udang dengan metode autoklaf*. [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Minda, A., Efendi J., Syofyeni E., Lesi R.M. dan Novalina S. 2010. *Pengaruh Konsentrasi NaOH dan KOH terhadap Derajat Deasetilasi Kitin dari Limbah Kulit Udang*. Jurnal Eksakta 1 (11).
- Mojarrad JS, Mahboob N, Valizadeh H, Ansarin M, dan Bourbour S. 2007. *Preparation of glucosamine from exoskeleton of shrimp and predicting production by response surface metoghology*. Journal of Agricultural and Chemistry. 55: 2246-2250.
- No H.K., ChoYI., and Meyers SP., 2000a. *Effective Deacetylation of Chitin under Conditions of 15psi/121°C*. Journal of Agricultural and Food Chemistry Vol. 48(6), 2625-2627.
- No, H.K., Lee, S.H., Park, N.Y dan Meyers, S.P. 2003. *Comparison of physicochemical, Binding and Antibacterial Properties og Chitosans Prepared Without and With Deproteinization Process*. J. Agric.Food. Chem, 51: 7659-7663.
- Nurdiana E., 2019. *Peningkatan Nilai Derajat Deasetilasi Kitosan Cangkang Kerang Hijau (Perna viridis) denagn Kombinasi Konsentrasi NaOH dan Waktu*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Airlangga Surabaya. Surabaya. 79 hal
- Osborne, D.R. and P. Voght. 1978. *The Analysis Nutrient in Food*. Academic Press. London.
- Power A.J.; R.L. Walker; K. Payne And D. Hurley 2004. *First Occurrence Of The Nonindigenous Green Mussel, Perna Viridis In Coastal Georgia, United States*. Journal Of Shellfish Research 23:741-744

## IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

- Purnawan C., 2008. Kitosan Dari Cangkang Udang Dan Aplikasi Kitosan Sebagai Bahan Antibakteri Pada Kain Katun. Universitas Gadjah Mada
- Puspawati, N. M., & Simpen, I. N. 2010. Optimasi deasetilasi khitin dari kulit udang dan cangkang kepiting limbah restoran. *Jurnal Kimia*, 4 (1) : 79–90.
- Sabnis, S., Block, L., 1997. *Improved Infrared Spectroscopic Method for the Analysis of Degree of N-Deacetylation of Chitosan*. *Polym. Bull.* 39, 67–71.
- Sandeep, A., Sangameshwar, K., Mukesh, G., Chandrakant, R., Avinash, D., 2013. *A Brief Overview on Chitosan Application*. *Indo Am. J. Pharm. Res.* 2013 3, 1564–1574.
- Suptijah, P., Salamah, E., Sumaryanto, H., Purwaningsih, S., dan Santoso J. 1992. Pengaruh berbagai isolasi khitin kulit udang terhadap mutunya. Laporan Penelitian. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Setyobudiandi, I. 2000. Sumberdaya hayati moluska kerang mytilidae. Laboratorium Manajemen Sumberdaya Perikanan Program Studi Manajemen Sumberdaya Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor. 88 hal.
- Shankar, S., Reddy, J. P., Rhim, J. W., & Kim, H. Y. 2015. *Preparation, characterization, and antimicrobial activity of chitin nanofibrils reinforced carrageenan nanocomposite films*. *Carbohydrate Polymers*, 117: 468–475.
- Sinardi., Soewandi,P., Notodarmojo,S. 2013. Pembuatan Karakteristik Dan Aplikasi Kitosan Dari Cangkang Kerang Hijau (*Mytilus Viridis Linneaus*) Sebagai Koagulan Penjernih Air. Universitas Sebelas Maret, 7: 24-26.
- Sugita, P., Wukirsari, T., Sjahriza, A., dan Wahyono, D. 2009. Kitosan Sumber Biomaterial Masa Depan. IPB Press. Bogor.
- Suhardi. 1993. Khitin dan Khitosan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Suhartono MT. 1989. Enzim dan Bioteknologi. Bogor: Pusat Antar Universitas Bioteknologi. IPB.
- Suptijah, P. 2006. Kajian Efek Daya Hambat Kitosan Terhadap Kemunduran Mutu Fillet Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 11(2).
- Tanheitafino S, Zaharah TA, Destiarti. 2016. Modifikasi kitosan kaolin dan aplikasinya sebagai adsorben timbal. *JKK*. 5(2): 33-42

## IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

- Tolaimatea, A.; Desbrieresb, J.; Rhazia, M., dan Alaguic, A., 2003, *Contribution to the preparation of chitins and chitosans with controlled physico-chemical properties*, *Polym. J.* 44 : 7939–7952.
- Vakily, J.M. 1989. *The Biology and Culture of Mussel of the Genus Perna*. Manila Internasional Center for Living Aquatic Resources Management.
- Yanming, D., Congyi, X.U., Jianwei, W., Mian, W., Yusong, W.U., Yonghong, R. 2001. *Determination of degree of substitution for N-acylated chitosan using IR spectra*. *Science in China*. 44 (2): 216-224.
- Yoshida, C.M.P., Junior, E.N.O., and Franco, T.T., 2009, *Chitosan Tailor-Made Films: The Effects of Additives on Barrier and Mechanical Properties*, *Packaging Technology and Science*, 22, pp. 161 – 170.