

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2008), *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Edisi Pertama, PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Arsyad, H. dan Saleh, S (1990), *Budidaya Ikan Bandeng (Chanos cahnos)*. Infis Manual, Seri No. 11, Direktorat Jendral Perikanan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). *Ikan Segar*. SNI 2729-2013. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). *Kitosan Syarat Mutu dan Pengolahan*. SNI 7949-2013. BSN. Jakarta.
- Bastaman, S. (1998), *Studies on Degradation and Extraction of Chitin and Chitosan-Coated Cassava Starch Films*. Departement of Material Science, Faculty of Science, Chulalongkorn University, Thailand.
- Cappucino, J and Nathaie, S. (2008) *Microbiology a Laborator Manual*. Eight edition, Pearson education, USA, hal 155-170
- Djariah, A. (2001). *Pakan Ikan Alami*. Kanisius, Yogyakarta.
- Effendie, M. (2002). *Biologi Perikanan*. Yayasan Pustaka Nusantara. Yogyakarta.
- Fohcher, B., Naggi, A., Tarri, G., Cosami, A., and Terbojevich, M. (1992) "Structural differences between chitin polymorhs and their precipitates from solution evidences from CP-MAS 13 C-NMR, FTIR and FTRaman Spectroscopy", *Carbohydrate polymer*. 17(2) : 97-102.
- Hafdani, F. and Sadeghinia, N. (2011) "A review on application of chitosan as a natural antimicrobial". *World Academy of Science, Engineering and Technology* ,74, pp 257
- Hartianingsih (2010). "Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Kitosan Sebagai Bahan Pelapis (coater) Pada Buah Stroberi", Tesis S-2, Universitas Diponegoro. Semarang.

- Irianto, K. (2006), *Mikrobiologi Menguak Dunia Mikroorganismen*, jilid 1, Yrama Widya, Bandung.
- Jawetz, E. (1996). *Mikrobiologi Kedokteran*. Penerbit ITB, Bandung.
- Kaban, J. (2007) “Studi Karakteristik dan Aplikasi Film Pelapis Kelat Logam Alkali Tanah Alginat-Kitosan”. Disertasi. SPS USU. Medan
- Kanna, I. (2002) . *Budi Daya Kepiting Bakau Pembesaran dan Pembenihan*. Kanisius. Yogyakarta. Hal 80.
- Kartini (1997), “Studi Tentang Mutu Kitin Kitosan Yang Dihasilkan Dari Limbah Kulit Kepiting (*Scylla Serrata*)”. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya Malang, Malang.
- Kasry, A (1996), *Budidaya kepiting bakau dan biologi ringkas*. Penerbit PT. Bhratara Niaga Medan. Jakarta.
- Knorr, D and Austin, P (1988), “Potensial of Acid Soluble and Water Soluble Chitosan in Biotechnology”. Departemen of Food Technology, Berlin University of Technology, Konigi-Luise-Str. Berlin.
- Knorr, D. (1984). *Functional properties of chitin and chitosan*. 38 (1) :85.
- Kordi, M and Ghufrani, H (2010). *Budi daya ikan patin di kolam terpal*. Lily Publisher, Yogyakarta.
- Laila, N and Niken, W (2012) “Kitosan Dari Kulit Udang Sebagai Bahan Pengawet Tahu”, Laporan Tugas Akhir Program Studi DIII Teknik Kimia. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Mamiék., M. Aloysius, L., and Oktovianus, D (2014) “ Pembuatan kitosan dari Kulit dan Kepala Udang Laut Perairan Kupang Sebagai Pengawet Ikan Teri Segar”, *Jurnal Rekayasa Proses*, Vol 8, No 2.
- Marganof, (2003). “Potensi Limbah Udang sebagai Penyerap Logam Berat (Timbal, Kadmium dan Tembaga) di Perairan”, Makalah Pribadi Pengantar ke Falsafah Sains (PP702) Program Pasca Sarjana Institut Teknologi Bandung, Bandung.

- Muchtadi and Tien, R (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Mulyono. (2010). “Pengaruh Penggunaan Berbagai Konsentrasi Biji Kluwak (*Pangium edule*) Terhadap Daya Awet Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) Segar”. Skripsi, Jur. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang.
- Muzzarelli, R. and Rocheti, R (1985) *Determination of Degree of Acetylation of Chitosan by First Derivative Ultraviolet Spectrophotometry*. *Carbohydr Polym* 5:461-72.
- Nadia, L., Huli, L., and Nadia, L (2018). “Pembuatan dan Karakterisasi Kitosan Dari Cangkang Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Asal Sulawesi Tenggara”. Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan , Universitas Halu Oleo, Sulawesi Tenggara.
- Narwati., Koerniasari., Deddy, A. (2016). *Modul Praktikum Mikrobiologi Lingkungan*. Modul. Jurusan Kesehatan Lingkungan Polilteknik Kesehatan Kemenkes Surabaya.
- Notoatmodjo, S (2010), *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta
- Park, S., Marsh, K., Dawson, P. (2010). “Application of chitosan-incorporated LDPE film to sliced fresh red meats for shelf life extension”. *International Journal of Meat Science*. 85: 493-499.

- Pradip, K., Jog, D., and Tripathi, V (2004). "Chitin & Chitosan: chemistri, properties and applications", *Journal of Scientific & Industrial Research*, 63: 20 - 31.
- Prianto, E. (2007). "Peran Kepiting Sebagai Species Kunci (*Keystone Spesies*) pada Ekosistem Mangrove", *Prosiding Forum Perairan Umum Indonesia IV*, Balai Riset Perikanan Perairan Umum. Banyuasin.
- Puspawati, N., dan Simpen. (2010). "Optimasi Deasetilasi Khitin dari Kulit Udang dan Cangkang Kepiting Limbah Restoran Seafood Menjadi Khitosan Melalui Variasi Konsentrasi NaOH". *Jurnal Kimia FMIPA Universitas Udayana*, Bali.
- Rabiatul (2007), *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT BumiAksara. Jakarta.
- Radji, M (2011), *Buku Ajar Panduan Mikrobiologi Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta, pp.127.
- Rahmadani, D., Susanti, T., Soripada, A., and Silaban, R (2013). "Pemanfaatan Kitosan Dari Limbah Cangkang Bekicot Sebagai Adsorban Logam Tembaga". Laporan Penelitian Jurusan Kimia FMIPA. Universitas Negeri Medan. Medan.
- Rahmawati, N (2013). "Kandungan Protein Terlarut Daging Ikan Patin (*Pangasius djambal*) Akibat Variasi Pakan Tambahan". Skripsi. Jurusan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember. Jember
- Riesca, A., Djony, I., and Adri, S (2013). "Sintesis dan karakterisasi bioselulosa-kitosan dengan penambahan gliserol sebagai plasticizer". *Jurnal Fisika dan Terapannya*, 1(1): 8 - 22.
- Rika, S., Sari, W., and Farida, H (2014) "Pemanfaatan Kitosan Dari Cangkang Rajungan (*Portunus Sanginolentus L.*) Sebagai Pengawet ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) dan Ikan Lele (*Clarias Batrachus*)", *Jurnal Teknik Kimia USU*, Vol 3, No 4
- Roberts, G. (1992) *Chitin chemistry*, Mcmillan press, Ltd. London. 85-91
- Saparinto, Cahyo dan Diana Hidayati, (2006) *Bahan Tambahan Pangan*, Kanisius, Yogyakarta.
- Sedjati, Sri. (2006) "Pengaruh Konsentrasi Khitosan Terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus Heterolobus*) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar", Tesis, Semarang: Program Pascasarjana Universitas Diponegoro, Semarang.

- Sembiring. (2011). “Penggunaan kitosan sebagai pembentuk gel dan edible coating serta pengaruh penyimpanan suhu ruang terhadap mutu dan daya awet empek-empek”. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Setyaningsih, I. (1999). “Pengaruh Penggunaan Ekstrak *Chlorella* sp. Terhadap Kesegaran Fillet Ikan Nila Merah (*Oreochromis* sp.) selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang”. Buletin THP. Vol. VI No. 2.
- Siahainenia, L (2008), “Bioekologi kepiting bakau (*Scylla* spp) di ekosistem mangrove Kabupaten Subang Jawa Barat”, Disertasi. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Sugita, P. (2009). *Kitosan: Sumber Biomaterial Masa Depan*. IPB Press, Bogor.
- Suptijah, P., Jaecob, A., and Rachmania, D (2011) “Karakterisasi Nano Kitosan Cangkang Udang *Vannamei* (*Litopenaeus Vannamei*) Dengan Metode Gelasi Ionik”. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Susanto, Heru and Khairul, A (1997), *Budidaya Ikan Patin. Penebar Swadaya*. Jakarta.
- Teguh and Devi. (2003) “Pembuatan dan Analisis Film Bioplastik dari Kitosan Hasil Iradiasi Kitin yang Berasal dari Kulit Kepiting Bakau”. Skripsi Sarjana, Universitas Pancasila. Jakarta
- Tien, R., Sugiyono, And Fitriyono, A (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bogor. Hal. 37
- Troger, C., Niranjana, K. (2010). “Sustainable Chitin Extraction and Chitosan Modification For Application in the Food Industry”. International conference on food innovation. Food innova 2010. Universidad politecnica de Valencia.
- Volk and Wheeler. (1990). *Mikrobiologi Dasar Edisi Kelima Jilid Dua*. Erlangga. Jakarta.
- Wardaniati, R., and Setyaningsih, S (2009) “Pembuatan Kitosan Dari Kulit Udang dan Aplikasinya Untuk Pengawetan Bakso”. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Wardhani, S. (2008). “Efikasi kemasan antimikroba berbahan kitosan”. Bogor: Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Widodo, A. (2006). "Potensi Kitosan dari Sisa Udang Sebagai Koagulan Logam Berat Limbah Cair Industri Tekstil. Surabaya", Jurusan Teknik Kimia, Institut Teknologi Sepuluh November (ITS), Surabaya.
- Wirongrong, T., Lisa, J., Sasitorn, W., Pensin, S., and Purnchai, R (2011). "Effect CMC concentration on physical properties of biodegradable cassava starch-based film". Chemistry Central Journal (CCJ), 5(6): 1 - 8.
- Zahiruddin, W., Ariesta, A., and Salamah, E (2008) "Karakteristik Mutu dan Kelarutan Kitosan Dari Ampas Silase Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*)". Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zainal, A., and Prayogi, N (2016) "Aplikasi Kitosan Limbah Udang sebagai Pengawet Ikan Patin (*Pangasius sp*)". Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Samarinda, Samarinda.