**DAFTAR PUSTAKA**

Abidin A., Agusnar H., dan Farahany W. 2007. Efek Dentinogenesis Kitosan dan Derivatnya Terhadap Inflamasi Jaringan Pulpa Gigi Reversible. *Journal of International Dental and Medical Reaserch*. Medan: Fakultas Kedokteran Gigi USU.

Afrianti, Leni H. 2010. *Pengawet Makanan Alami dan Sintetis.* Jakarta: Alfabeta

Ariesta, M. 2016. Variasi Jenis Bahan Pengikat dan Konsentrasi Gliserol Sebagai Plasticizer pada Pembuatan Vegetable Leather Daun Katuk (Sauropus androgynus). *Skripsi*. Bandung: Fakultas Teknik Universitas Pasundan.

Bantacut, T. 2011. Sagu: Sumberdaya untuk Penganekaragaman Pokok. *Jurnal Pangan.* Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.

Depkes, RI. (1995)*. Farmakope Indonesia Edisi IV*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.

Dewi, N.A.N. 2018. Studi Pembuatan Selai Daun Kelor (Moringa oleifera). *Skripsi.* Denpasar: Politeknik Kesehatan Kemenkes.

Harjito L. 2006. Kitosan Sebagai Bahan Pengawet Pengganti Formalin. *Majalah Pangan* : Media Komunikasi dan Informasi.

Husni, E., dkk. 2007. Analisa Zat Pengawet dan Protein dalam Makanan Siap Saji Sosis. *Jurnal Sains dan Teknologi.* Padang: Fakultas Farmasi Universitas Andalas.

Mardhatillah, Annisa. 2017. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia kitosan Cangkang Udang Hasil Iradiasi Sinar Gamma. *Skripsi.* Jakarta: Fakultas Sain dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah.

Munawwarah. 2017. Analiasis Kandungan Zat Gizi Donat Wortel (Daucus carota L.) sebagai Alternatif Perbaikan Gizi pada Masyarakat. *Skripsi*. Makassar: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Alauddin.

Murray RK, Granner DR, Mayes PA, Rodwell VW. 2003. *Biokimia harper*. Edisi 25. Terjemahan Andry Hartono. Jakarta : Kedokteran EGC.

Polnaya, Febby J. 2006. Kegunaan Pati Sagu Alami dan Termodifikasi serta Karakteristiknya. Ambon: Fakultas Pertanian Universitas Pattimura.

Rahmawati, F. 2013. Pengawetan Bahan Pangan. Yogyakarta: PTBB FT UNY.

Ratnani, R.D. 2009. Bahaya Bahan Tambahan Makanan Bagi Kesehatan. *Majalah Ilmiah Momentum.* Semarang: Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim.

Rismana, E., dkk. 2013. Pengujian Stabilitas Sediaan Antiacne Berbahan Baku Aktif Nanopartikel kitosan Ekstrak Manggis-Pegagan. *Media Litbangkes vol.24.* Tangerang : Pusat Teknologi Farmasi dan Medika. Puspiptek.

Rowe, R.C., sheskey, P., dan Owen, S.C.2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. American Pharmacist Assiciation and Pharmaceutical Press, Washington DC and London.

Sahusilawane., M.M. 2018. Analisa Zat Pengawet Berbahaya dalam Berbagai Produk Olahan Jajanan yang Beredar Dikota Makassar. Makassar: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Hasanuddin.

Sari, E.S. 2018. Pengaruh Perbandingan Bubur Lobak dengan Bubur Wortel dan Jumlah Karagenan Terhadap Mutu Vegetable Leather. *Skripsi*. Medan: Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.

SNI. No. 1718. 1996. *Syarat Mutu Manisan Kering*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

SNI. 01-0222-1995. *Bahan Tambahan Makanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

SNI. 01-2891-1992. *Cara Uji makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

SNI. 3746-2008. *Syarat Mutu Selai Buah*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Sugita P. 2007. *Sintesis dan Optimalisasi Gel Kitosan-Alginat*. Bogor. FMIPA. IPB.

Tang Z.X., Shi L.E., dan Qian J.Q. 2007. Neutral Lipase from Aqueous Solutions on chitosan Nano-Particles. *Biochemichal Engineering Journal.* 34: 217-223.

Wittriansyah, K., dkk. 2019. Aplikasi Kitosan Emerita Sp. Sebagai Bahan Pengawet Alternatif pada Ikan Belanak (Mugil cephalus). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Cilacap: Jurusan Teknik Mesin Politeknik Negeri Cilacap.