**DAFTAR PUSTAKA**

Agustina, S., Made, D.S., & I Nyoman, S. 2015. ‘Isolasi kitin, karakterisasi dan sintesis kitosan dari kulit udang’. *Jurnal Kimia*, vol. 9, no. 2, hh. 271-278.

Amanto, B.S., Siswanti., Angga, A. 2015. ‘Kinetika pengeringan temu giring (Curcuma heyneana Valeton & van Zijp) menggunakan cabinet dryer dengan perlakuan pendahuluan blanching’. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol. 3, no. 2.

Amri, K., Iskandar, K. 2008. *Budidaya udang vaname*. Jakarta ; Gramedia Pustaka Utama

Berger J et al. 2004. Structure and interactions in covalently and ionically crosslinked chitosan hydrogels for biomedical applications. Eur J Pharm Biophram 57:193-194.

Bhumkar, D.R. dan Pokharkar, V.B., 2006, Studies on Effect of pH on Crosslinking of Chitosan with Sodium Tripolyphosphate: A Technical Note, AAPS PharmSciTech., 7(2), E1-E6

Champagne, L. M., 2002, The Synthesis of Water Solubke n-acyl Chitosan derivaties for Characterization as Antibacterial Agents,Dissertation, B.S. Xavier University of Lousiana.

Dachriyanus, 2004. ‘Analisis struktur senyawa organik secara spektroskopi’. Padang ; LPTIK

Dompeipen, E.J., Marni, K., Riardi, P.D. 2016. ‘Isolasi Kitin dan Kitosan dari Limbah Kulit Udang’. *Majalah Biam*, vol. 12, no. 1.

Fahmi, R. 1997. ‘Isolasi dan tranformasi kitin menjadi kitosan’. *Jurnal Kimia Andalas*, vol. 8, no. 1, hh. 61-68.

Fatihiyah, S. R. 2006. Deproteinasi Kulit Udang secara Fermentasi Maenggunakan Isolat Bacillus Licheniformis F11 pada ekstraksi Kitin. Skripsi. Fateta. IPB. Bogor

Harahap, F.R., Kardhinata, E.H., & Mutia, H.Z.N.A. 2017. ‘Inventarisasi jenis udang di perairan kampung nipang kecamatan perbaungan kabupaten serdang bedagai sumatera utara’. *Jurnal BioLink*, vol. 3, no. 2

Harianingsih & M. Djaeni. 2010. ‘Pemanfaatan kitosan dari kulit udang sebagai pelarut lemak prosiding’. *Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia.*

Herdyastuti, N., T. J. Raharjo, Mudasir and S. Matsjeh. 2009.’chitisine and chitinolyc microorganism : isolation, characterization and potential’. Department of Chemistry. Universitas Negeri Surabaya

Herwanto. 2005. Demineralisasi Kulit udang secara Fermentasi Menggunakan isolat Lactobacilus acidophius FN-CC 116 Untuk memproduksi kitin. Skripsi Fapeta. IPB. Bogor

Henriette M.C. Azeredo, Douglas de Britto, and Odílio B. G. Assis, 2010. Chitosan Edible Films and Coating – Review. Embrapa Tropical Agroindustry, Fortaleza, CE, Brazil, ISBN 978-1-61728-831-9

Hui Liu, Yumin Du, Xiaohui Wang, Liping Sun, 2004. Chitosan kills bacteria through cell membrane damage, International Journal of Food Microbiology 95: 147– 155 Henriette M.C.

Ihsani, S.L. & Catur R.W. 2015. ‘Sintesis biokoagulan berbasis kitosan dari kulit udang untuk pengolahan air sungaai yang tercemar limbaah industri jamu dengan kandungan padatan tersusspensi tinggi’. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan,* vol. 4, no. 2, hh 66-70.

Killay,A. 2013. Kitosan Sebagai Anti Bakteri Pada Bahan Pangan Yang Aman dan Tidak Berbahaya : Review. Prosiding FMIPA Universitas Patimura. ISBN : 978-602- 97522-0-5

Kim, F., X. Chen, Wang and Rajapakse. 2005. Effect of chitosan on the biological properties of sweet basil (ocimum basilicum L.). Journal of agric food chemical. 53, 3696

Liu, N., et.al. (2006). Effect of MW and Concentration of Chitosan on Antibacterial Activity of Escher ichia coli, Carbohydrate Polymers , 64 : 60 – 65

Mangampa, M., Burhanuddin., Hidayat, S.S., Erfan, A.H., & Surwandi, T. 2014.‘Petunjuk teknis budidaya udang vaname pola ekstensif plus melalui aplikasi probiotik dan pergiliran pakan’. BPPBAP Maros.

Muzzarelli, R.A.A., 1997, Chitin, Pergamon Press, New York

Oh, YS., IL, Shih., YM, Tzeng & SL., Wang. 2000. Protease Produce by Pseudomonas aerugionosa K-187 and its Aplication in the deroteinization of shrimp and crab shell waste. Enzyme Mircrobiol Tecnoo. 23: 3-10.

Ongki, A., Fadli, A., Drastinawati, 2016, “Konversi Kitin Menjadi Kitosan dari Limbah Industri Ebi”, Skripsi Fakultas Teknik Kimia. UNRI. Pekanbaru.

Pratiwi, R. 2014. ‘manfaat kitin dan kitosan bagi kehidupan manusia’.

*Oseana*, vol. 39, no. 1, hh.35-43.

Purwanti, A. 2010. ‘Analisis kuat tarik dan elangasi plastik kitosan terplastisasi sorbitol’. *Jurnal Teknologi*, vol. 3, no. 2. Yogyakarta.

Puspawati, N.M., & Simpen, I.N. 2010. ‘Optimasi deasetilasi khitin dari kulit udang dan cangkang kepiting limbah restoran seafood menjadi khitosan melalui variasi konsentrasi NaOH’. *Jurnal Kimia*, vol. 4, no. 1, hh. 70-90.

Ramadhan, L.O.A.N., Radiman, C.L., Wahyuningrum, D., Sunedu, L.O., Ahmad, S., & Valiyaveetil. 2010. ‘Deasetilasi kitin secara bertahap dan pengaruhnya terhadap derajat deasetilasi serta massa molekul kitosan’. *Jurnal Kimia Indonesia*, vol. 5, no. 1, hh. 17-21.

Rao, M.S., W, F, Stevens. 2006. Fermentation of Shirmp Biowaste under Diffrent Salt Cencentrations with Amylolytin and Non-Amylolytic Lactobacillus Strains for Chitin Production. Food. Technol. Biotechno. 44 (1): 83-87.

Rochima, E. 2007. ‘Karakterisasi kitosan dan kitin asal limbah rajungan Cirebon Jawa Barat.

Rohani, N. 2000. Deproteinasi Kulit udang Windu (Panaeus mondon Fabrn Menggunakan Isolat Bakteri Baillus sp. Skripsi. FMIPA. IPB. Bogor.

Rumengan, I.F.M., Pipih, S., Netty, S., Stanly, W., & Aldian, H.L. 2018. *NANOKITOSAN*. Manado : Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat

Shahidi,F. 1999. Food Application of Chitin and Chitosan. Review, Trends in Food Science and Technology.10: 37- 51.

Sanjaya, I., & Yunita, L. 2007. ‘Adsorpsi Pb (II) oleh kitosan hasil isolasi kitin Cangkang kepiting bakau (*Scylla*)’. *Jurnal Ilmu Dasar*, vol. 8, no. 1, hh. 30-36.

Santoso, S.J., Siswanto., & Sudiono. 2014. ‘Dekontaminasi ion logam dengan biosorben berbasis metode isolasi kitin kulit udang terhadap mutunya’. *Laporan Penelitian*. Bogor: Fakultas Perikanan IPB

Sari, N.J. 2008. ‘Pemberian chitosan sebagai bahan pengawet alami dan Pengaruhnya terhadap kandungan protein dan organoleptik pada bakso udang’. *Tesis*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah

Sartika, I.D., Moch, A.A., Noor, E.N.S. 2016. ‘Isolasi dan karakterisasi kitosanDari cangkang rajungan (Portunus pelagicus)’. *Jurnal Biosains Pasca* *Sarjana*, vol. 18, no. 2.

Sugama, K. 2002. Status, masalah, dan alternatif pemecahan masalah pada pengembangan budidaya udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) di Sulawesi Selatan. Jakarta: *Media Akuakultur*.

Sugita, P., Wukisari, T., Sjahriza, A., & Wahyono, D. 2009. *Kitosan sumber material masa depan*. Bandung ; ITB Press

Sumeru, S.U., & Anna, S. 1992. Pakan udang windu. Yogyakarta: Kasinus

Suparno & Nurcahaya. 1984. *Pemanfataan limbah udang*. Jakarta : Balai Penelitian Limbah Perikanan, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian

Supito. 2017. Teknik Budidaya Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). Jepara : BBPBAP

Suseno, Karsono S. Padmawijaya, Andree S., dan Nathanael K. 2015. Pengaruh Berat Molekul Kitosan terhadap Sifat Fisis Kertas Daur Ulang. Vol. 18, No. 1, Juni 2015, hal : 33-39 Majalah Polimer Indonesia ISSN 1410-7864

Swastawati, F., Wijayanti, I., & Susanto, E. 2008. ‘Pemanfaatan limbah kulit udang menjadi edible coating untuk mengurangi pencemaran lingkungan. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, vol. 4, no. 4, hh. 101-106.

Wardaniati, R.A., & Setyaningsih, S. 2011.‘Pembuatan chitosan dari kulit udang dan aplikasinya untuk pengawetan sosis’. <http://eprints.undip.ac.id>

Zahiruddin, W., Aprilia, A., Ella, S. 2008. ‘Karakterisasi mutu dan kelarutan kitosan dari ampas silase kepala udang windu (Penaeus monodon)’. *Buletin Teknologi Hasil Pertanian*, vol. 9, no. 2.

Zainab, F. 2010. ‘Pengembangan kemasan antimikroba berbahan alami untuk memperpanjang umur simpan produk’. <http://respository.ipb.ac.id>