**DAFTAR PUSTAKA**

Awang Dan Rahmat. 2003. *Kesan Pengawet Dalam Makanan*, http:// www.prn2.usm.

Baliwati Y.F. 2004. *Pengantar Makanan Dan Gizi.* Penebar Swadaya, Jakarta.

Chandra, B. 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. EGC, Jakarta.

Dapartement Kesehatan Republik Indonesia. 1999. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1168/Menkes/Per/X/1999 Tentang Perubahan Atas Permrnkes No 722/Menkes/Per/IX/88 Tentang Bahan Tambahan Pangan,* Jakarta.

Dapartemen Kesehatan Republik Indonesi. 2014. *Farmakope Indonesia*. Jilid V. Jakarta; Depkes RI; Halaman 724.

Dwidjoseputro, D. 1990. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Cetakan Kesebelas. Jakarta; Djambatan. Halaman 22,118-134.

Fahmi, r. 1997. Isolasi dan tranformasi kitin menjadi kitosan. *Jurnal Kimia Andalas.* Vol.3. No.1. 61-68. Diakses dari http://repository.univandalas.ac.id.

Ghaout, A.E., Aul, J., dan Ponampalan, R. 1991. Efek Chitosan pada Pengawetan Buah. *Journal of Food Science*. Vol 56, no 6.

Haliman, R.W dan Adijaya, D. 2008. *Udang Vannamei*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Hidayat. 2006. *Pengaruh Kulit Udang Terhadap Mutu Pindang Ikan Layang*. Laporan Penelitian Jurusan Pengolahan Pangan Perikanan, Fakultas Perikanan, Institut Pertanian Bogor.

Irianto, K. 2006. *Mikrobiologi Menguak Dunia Mikroorganisme*. Jilid I. Bandung. Penerbit Yrama Widya. Halaman 126, 141.

Kaban, J. 2009. *Modifikasi Kimia Dari Kitosan dan Aplikasi Produk Yang Dihasilkan*. USU, Medan. Diakses dari http://www.usu.ac.id.

Kusuma, Ratna. 2008. *Pengaruh Penggunan Chitosan Terhadap daya Tahan Buah*. Diakses dari http://repository.ipb.ac.id.

Lay, B. W, dan Sugyo, H. 1994. *Analisa Mikrobiologi di laboratorium*, Jakarta; Raja Grafindo Persada. Halaman 70-71.

Marganof. 2012. *Potensi Limbah Udang sebagai Penyerap Logam Berat (Timbal, Kadmium, dan Tembaga) di Perairan, Makalah Pengantar Flasafah Sains (PPS702),* Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.

Pelezar. 1986. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Penterjemah; Hadieoetamo, R,S., Imas, T., Tjitrosomo, S., dan Lestari, S. Jakarta; Penerbit UI Press. Halaman 132, 716, 817-818.

Pratiwi, S.T. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Jakarta; Penerbit Erlangga. Halaman 188-191.

Purwanti, A. 2010. *Analisis Kuat Tarik dan Elongasi Plastik Kitosan Terplastisasi Sorbital.* Jurnal Teknologi Vol.3 No.2 Desember 2010 Yogyakarta.

Puspawati, N. M., dan Simpen. I. N. 2010. Optimasi Deasetilasi Kitin dari Kulit Udang dan Cangkang Kepiting Limbah Reastoran Seafood menjadi Khitosan Melalui Variasi Konsentrasi NaOH. *Jurnal Kimia* 4(1); halaman 70-90.

Ramadhan, L.O.A.N., C.L. Radiman, D. Wahyuningrum, V. Suendo, L.O. Ahmad, S. Valiyaveetil. 2010. Deasetilasi Kitin Secara Bertahap dan Pengaruhnya Terhadap Derajat Deasetilasi Serta Massa Molekul Kitosn. *Jurnal Kimia Indonesia* 5(1) : 17-21.

Restuati, Martina. 2008. *Perbandingan Chitosan Kulit Udang dan Kulit Kepiting Dalam Menghambat Pertumbuhan Kapang Aspergillus Flavus.* Prosiding Universitas Lampung.

Rismana. 2004. *Serat Kitosan Mengikat Lemak*. http://www.kompas.com

Rokhati, N. 2006. *Pengaruh Derajat Deasetilasi Kitosan dari Kulit Udang Terhadap Aplikasi terhadap Pengawet Makanan.* Kanisius, Yogyakarta.

Saparinto, C. dan Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius, Yogyakarta.

Sari, N.J. 2008. *Pemberian Kitosan Sebagai Bahan Pengawet Alami dan Pengaruhnya Terhadap Kandungan Protein dan Organoleptik pada Bakso Udang*. Tesis, Program Pascasarjana, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Setyasih. 1999. *Kajian Perubahan Mutu dan salak pondoh dan mangga arumanis tarolah minimal berlapis film edible selama penyimpanan*. Dessertasi. P. Pasca IPB. Diakses dari http://repository.ipb.ac.id.

Shahidi. 1999. Aplication O Chitin and Chitosan. *Trends in Food Science and Technology*. Vol 10, No.2.

Stainer, R.Y. Adelberg, EA dan Ingraham. J.l. 1982. *Dunia Mikrobe I.* Penerjemah, Agustin Wydia. Jakarta; Bhratara Karya Aksara. Halaman 23-24.

Sugita, P., Wukirsri, T., Sjahriza, A., Wahyono, D. 2009. *Kitosan Sumber Biomaterial Massa Depan.* Institut Teknologi Bandung Press. Halaman 30.

Suhardjo. 1992. *Kajian enomena Kemasiran Buah Apel (Malus sylvestris) Kultivar Rome Beauty (Desertasi)*. Program Pascasarjana. IPB. Diakses dari http://repository.ipb.ac.id.

Swastawati, F. 2008. Pemanfaatan Limbah Kulit Udang Menjadi Edible Coating Untuk Mengurangi Pencemaran Lingkungan. *Jurusan Perikanan Universitas Diponegoro*. Volume 4 No.4, Desember 2008. Semarang. http://puslit2.petra.ac.id/ejournal/index.php/jtl/article/viewPDFInterstial/17554//17469

Taufan, M.RS., dan Zulfahmi, 2010. *Pemanfaatan Limbah Kulit Udang sebagai Bahan Anti Rayap (Bio-termitisida) pada Bangunan Berbahan Kayu*, Skripsi.Universitas Diponegoro,Semarang, hal 44.

Waluyo, L. 2004. *Mikrobiologi Umum Cetakan I*. Malang. Universitas Muhammadiyah Press. Halaman 81-87.

Wardaniati, Adi Ratna dan Setyaningsih, S. 2009. *Pembuatan Chitosan Dari Kulit Udang Dan Aplikasinya Untuk pengawet Sosis*. Diakses dari http:// eprints.undip.ac.id.

Widyaningsih, T.D dan Murtini, E.S. 2006. *Alternatif Penganti Formalin Pada Pada Produk Pangan*. Trumus Agrisarana, Surabaya.

Wisnu Broto. 2003. Mengenal Bahan Pengawet dalam Produk Pangan. http://www.pom.bo.id/publik/publikasi/infopom1203.

Zainab, F. 2010. Pengembangan Kemasan Antimikrobial Berbahan Alami Untuk Memperpanjang Umur Simpan Produk. Diakses dari http://repository.ipb.ac.id.