

DAFTAR PUSTAKA

1. Purbowati, P.: Upaya Peningkatan Derajat Deasetilasi pada Kitosan Cangkang Kerang Kampak (*Atrina pectinata*) Melalui Proses Deasetilasi Kitin Secara Bertahap, *Skripsi*, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya, 2016.
2. Wahyuni, S.; Darvina, Y.; Ramli.: Optimalisasi Temperatur Kalsinasi untuk Mendapatkan Kalsit CaCO_3 dalam Cangkang Pensi (*Corbicula moltkiana*) yang Terdapat di Danau Maninjau. *Pillar Of Physic* 2015, 6, 81-88.
3. Anggraeni, N.: Studi Kelarutan Kitin Dalam Larutan Asam Fosfat (H_3PO_4), *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara, Medan, 2010.
4. Kusumaningsih, T.; Masykur, A.; Arief, U.: Pembuatan Kitosan dari Kitin Cangkang Bekicot (*Achatina fulica*). *Biofarmasi* 2004, 2(2), 64-68.
5. Palpandi, C.; Shanmugam, V.; Shanmugam, S.: Extraction of Chitin and Chitosan From Shel and Operculum of Mangrove Gastropod *Nerita (Dostia) crepidularia* Lamarck. *International Journal of Medicine and Medical Sciences* 2009, 1(5), 198-205.
6. Fadli, A.; Ervina.; Drastinawati.; Huda, F.: Sintesis Kitosan dari Cangkang Udang. *Conference Proceedings*, Pekanbaru, 2016.
7. Khalil.: Pengaruh Penggilingan dan Pembakaran Terhadap Kandungan Mineral dan Sifat Fisik Kulit Pensi (*Corbicula sp*) untuk Pakan. *Media Peternakan* 2006, 29(2), 70-75.
8. Lukman. Populasi Pensi (*Corbicula moltkiana*, Prime 1878) di Danau Maninjau Terkait Penangkapannya dan Aktivitas Karamba Jaring Apung, *Tesis*, Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor, 2015.
9. Ifuku, S.: Chitin and Chitosan Nanofibers: Preparation and Chemical Modifications. *Molecules* 2014, 19, 18367-18380.

10. Trisnawati, E.; Andesti, D.; Saleh, A.: Pembuatan Kitosan dari Limbah Cangkang Kepiting Sebagai Bahan Pengawet Buah Duku dengan Variasi Lama Pengawetan. *Jurnal Teknik Kimia* 2013, 19(2), 17-26.
11. Hastuti, B.; Tulus, N.: Sintesis Kitosan dari Cangkang Kerang (*Anadara inflata*) sebagai Adsorben Ion Cu^{2+} . *Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia VII*, 2015.
12. Wardaniati, R. A.; Setyaningsih, S.: Pembuatan Kitosan dari Kulit Udang dan Aplikasinya Untuk Pengawetan Bakso, 2010, 1-5.
13. Utari, Nadia Tri. Pembuatan Kitosan dari Limbah Kulit Udang Rebung (*Panesus mergulensis*) dan Karakterisasinya Secara Fisikokimia, *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Andalas, 2016.
14. Hutapea, B. N. Karakterisasi Cangkang Kepiting Laut dan Kitin Serta Karakterisasi Kitosan dari Hasil Deasetilasi. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara, Medan, 2016.
15. Arif, A. R.; Ischaidar.; Natsir, H.: Isolasi Kitin dari Limbah Udang Putih (*Panesus merguensis*) secara Enzimatis Abstrak. *Seminar Nasional Kimia 2013*, 10-16.
16. Silviah, S.; Widodo, C. S.; Masrurroh.: Penggunaan Metode FTIR (*Fourier Transform Infra Red*) untuk Mengidentifikasi Gugus Fungsi pada Proses Pembaluran Penderita Mioma, 2014, 1-28.
17. Rasyida, K.; Kuswandi, B.; Kristiningrum, N.: Deteksi Kemurnian Air Zamzam Menggunakan Metode Spektrofotometri *Fourier Transform Infra Red* (FTIR) dan Kemometrik. *e-Jurnal Pustaka Kesehatan* 2014, 2(2), 320-326.
18. Purwakusumah, E. D.; Rafi, M.; Syafitri, U. D.; Nurcholis, W.; Adzkiya, M. A. Z.: Identifikasi dan Autentifikasi Jahe Merah Menggunakan Kombinasi Spektroskopi FTIR dan Kemometrik. *Jurnal Agritech* 2014, 34(1), 82-87.
19. Dompeipen, E. J.: Isolasi dan Identifikasi Kitin dan Kitosan dari Kulit

Udang Windu (*Paneus monodon*) dengan Spektroskopi Inframerah. *Majalah Biam* 2017, 13(1), 31-41.

20. Afriani, Y.; Fadli, A.; Maulana, S.; Karina, I.: Sintesis, Kinetika Reaksi dan Aplikasi Kitin dari Cangkang Udang, 2016, 184-196.
21. Rahmawati, W. Produksi Kitosan dari Bahan Baku Cangkang Udang Menggunakan Metode Kimia dan Enzimatis dengan Enzim Kitin Deasetilase, *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Lampung, Lampung, 1997.
22. Kurniasih, M.; Kartika, D.: Sintesis dan Karakterisasi Fisika-Kimia Kitosan. *Journal of Inovation* 2011, 5(1), 42-48.
23. Agustina, S.; Kurniasih, Y.: Pembuatan Kitosan dari Cangkang Udang dan Aplikasinya Sebagai Adsorben untuk Menurunkan Kadar Logam Cu. *Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA 2013*, 365-372.
24. Agustina, S.; Swantara, I. M. D.; Suartha, I. N.: Isolasi Kitin, Karakterisasi, dan Sintesis Kitosan dari Kulit Udang. *Jurnal Kimia* 9, 2015, 271-278.
25. Purwanto, M. G. M.: Perbandingan Analisa Kadar Protein Terlarut dengan Berbagai Metode Spektroskopi UV-Visible. *Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi* 2014, 7(2), 64-71.
26. Machin, A.: Potensi Hidrolisat Tempe Sebagai Penyedap Rasa Melalui Pemanfaatan Ekstrak Buah Nanas. *Biosantifica* 2012, 4(2), 71-77.
27. Thohir, M. B. Pembuatan Sensor Kimia Sederhana untuk Mendeteksi Aspartam pada Minuman Kemasan dengan Reagen Ninhidrin, *Skripsi*, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang, 2015.