

DAFTAR PUSTAKA

- Abidah, Dahlan, dan M. Jafar. 2013. Pertanggungjawaban Pelaku Usaha Terhadap Makanan yang Menggunakan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya Ditinjau dari Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. *Jurnal Ilmu Hukum*. Vol. 2: 66-71.
- Afrianti, L.H. 2010. *Pengawetan Makanan Alami dan Sintetis*. Alfabeta: Bandung.
- Anam, Choirul dan Sirojudin. 2007. Analisis Gugus Fungsi pada Sampel Uji, Bensin dan Spiritus Menggunakan Metode Spektroskopi FT-IR. *Berkala Fisika*. Vol 10 (1): 79 –85.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis 15th Edition*. Association of Official Analytical Chemists: Washington D.C.
- Aranaz I., R. Harris, and A. Heras. 2010. Chitosan Amphiphilic Derivatives Chemistry and Applications. *Current Organic Chemistry*. Vol. 14: 308-330.
- Atma, Y. 2015. Studi Penggunaan Angkak sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi*. Vol. 7 (02) : 76-85.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. *Sosis Daging*. SNI 3820: 2015. Dewan Standardisasi Nasional: Jakarta.
- Banjarhanor, D.T. 2016. Sintesis Dimetil Kitosan dan Trimetil Kitosan Klorida Melalui Reaksi Kitosan dengan Formaldehid dan Asam Formiat diikuti Reaksi dengan Metil Iodida. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Bawinto, A. S., E. Mongi, dan E.K. Bertie. 2015. Analisa Kadar Air , pH, Organoleptik, dan Kapang pada Produk Ikan Tuna Asap, di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol 3(2), pp. 55-65.
- Bobu, E., R. Nicu, M. Lupei, F.L.Ciolacu, and Desbrieres, J. 2011. Synthesis and Characterization of N-Alkyl Chitosan for Papermaking Applications. *Cellulose Chemistry and Technology*. Vol 45(9-10): 619-625.
- Bostan, K., dan I.M. Fatma. 2011. Microbiological Quality and Shelf-life Of Sausage Treated with Chitosan. *Fac. Vet. Med. Istanbul Univ*. Vol. 37 (2) 117-126.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G. Fleet, dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. terjemahan Purnomo, H. dan Adiono. Jakarta. Penerbit Universitas Indonesia.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. PT. Bumi Aksara: Jakarta.
- Dompeipen, E.j., M. Kaimudin, dan R.P. Dewa. 2016. Isolasi Kitin dan Kitosan dari Limbah Kulit Udang. *Majalah BIAM*. Vol. 12(01): 32-38

- Fardiaz, D. 2006. *Kriteria Tata Laksana Penilaian Produk Pangan*. Cetakan Kedua. Badan Pengawas Obat dan Makanan : Jakarta.
- Guntarti, A. 2015. Penentuan Parameter Non Spesifik Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana*) pada Variasi Asal Daerah. *Jurnal Farmasains* Vol. 2 (5):54-64.
- Hastuti, B., dan N. Tulus. 2015. Sintesis Kitosan dari Cangkang Kerang Bulu (*Anandara inflata*) sebagai Adsorben Ion Cu^{2+} . *Artikel Ilmiah Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia*.
- Husniati, dan E. Oktarina. 2012. Pengaruh Penambahan Kitosan pada Jus Nenas Terhadap Shelf Life. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*. Vol.25(01): 11-16.
- Julianto, T.S., and R.A. Mumpuni. 2016. Chitosan and N-Alkyl Chitosan as A Heterogeneous Based Catalyst in The Transesterification Reaction of Used Cooking Oil. *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering*. DOI:10.1088/1757-899X/107/1/012004.
- Kaimudin, M., dan M.F. Leonupun. 2016. Karakterisasi Kitosan dari Limbah Udang dengan Proses *Bleaching* dan Deasetilasi yang Berbeda. *Majalah BIAM*. Vol. 12 (01): 1-7.
- Khan, T. A., K. K. Peh, dan H. S. Ch'ng. 2002. Reporting Degree of Deacetylation Values of Chitosan: The Influence of Analytical Methods. *Journal of Pharmaceutical Science*, 5(3), pp. 205-212.
- Khopkar S.M. 2003. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Universitas Indonesia Press: Jakarta.
- Kurniasih, M., Dewi, R., Purwati, Hermawan, D., and Y, Hassan. 2017. Synthesis, Characterization and Antifungal Activity Of N-Methyl Chitosan and Its Application on The Gauze. *Bentham Science*, 13(4).
- Kurniasih, M., R. Dewi, dan Purwati. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan N-Metil Kitosan Berkelarutan Tinggi. *ALCHEMY*. Vol. 14(1): 107-118
- Ma, G., D. Yang., Y. Zhou., M. Xiao., J. Kennedy., and J. Nie. 2008. Preparation and Characterization of Water-Soluble N-Alkylated Chitosan. *Carbohydrate Polymers*.
- Mardyaningsih, M., A. Leki., dan O.D. Rerung. 2014. Pembuatan Kitosan dari Kulit dan Kepala Udang Laut Perairan Kupang sebagai Pengawet Ikan Teri Segar. *Jurnal Rekayasa Proses*. Vol. 8 (2): 69-75.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Kusuma, H.S., F.A. Achmad., and D. Handoko. 2015. N,O-Carboxymethyl Chitosan: An Innovation in New Natural Preservative from Shrimp Shell Waste with a Nutritional Value and Health Orientation. *Procedia Food Science*. Vol. 3: 35 – 5.

- Mile, L. 2013. Analisis TPC dan Total Bakteri Psikrofilik pada Ikan Layang (*Decapterus macrosoma*) selama Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol.1 (2): 103-106.
- Mudyantini, W., Santosa, D. Kumala, dan B. Nursigit. 2017. Pengaruh Pelapisan Kitosan dan Suhu Penyimpanan terhadap Karakter Fisik Buah Sawo (*Manilkara achras* (Mill.) Fosberg) Selama Pematangan. *Agritech*. Vol. 37(3): 343-351.
- Nikmawahda, H.T., Sugita, P., & Arifin B. 2015. Synthesis and Characterization of N-alkylchitosan as well as its Potency as a Paper Coating Material. *Advances in Applied Sciences Research*. Vol 6(2): 141-149.
- No H. K., K.S. Lee, and Mayers S.P. 2000. Corelation Between Physicochemical Characteristics and Binding Capacities on Chitosan Product. *Journal of Food Science*. Vol. 65 (7).
- Pelczar, M.J. and E.C.S. Chan, 1986, Penterjemah , Ratna Siri Hadioetomo. *Dasar-Dasar Mikrobiologi 1*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Purnawan, C., Wibowo, dan Samiyatun. 2018. Kajian Ikatan Hidrogen dan Kristalinitas Kitosan dalam Proses Adsorpsi Ion Logam Perak (Ag). *Molekul*. Vol 7(2), pp 121-129
- Rahmat, Tamrin, dan M.N. Ibrahim. 2017. Pengaruh Penambahan Kitosan Dan Lama Penyimpanan Bakso Ikan Tongkol (*euthynnus affinis* c.) Terhadap Nilai Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Bakteri. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 2(2), pp 444-457
- Saputra, A., A. Syafitri, W. Broto. 2015. Perancangan Simulator Pengovenan Pakan Ternak Menggunakan Sensor Suhu dan Kelembaban Berbasis Mikrokontroler Atmega 128. *Simposium Nasional Rapi*. Vol. 14 (1)
- Sashikala, S. & S. S, Shafi. 2014. Synthesis and Characterization of Chitosan Schiff Base Derivatives. *Der Pharmacia Lettre*, 6(2): 90-97.
- Singh, A., P.K. Sharma, and G. Garg. 2010 Natura Product as Preservatives. *International Journal of Pharma and Bio Science*. Vol. 1: 601-602
- Solomons, T.G and C. B. Fryhle. 2011. *Organic Chemistry 10th Edition*. J Wiley. New Jersey (US).
- Tan H., R. Ma., C. Lin, Z. Liu, dan T. Tang. 2013. Quaternized Chitosan as an Antimicrobial Agent: Antimicrobial Activity, Mechanism of Action and Biomedical Applications in Orthopedics. *International Journal Molecule Science*. 14 (1).
- Vega, C., D. Elkana, O. Oktavia, R. Leonard, and Andriyono, S. 2013. Rekayasa Chitosan sebagai Pengawet dan Meningkatkan Kadar Protein dalam Tahu. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol.5(2): 145-149.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*.

- Wardaniati RA dan Setyaningsih S. 2009. *Pembuatan Chitosan dari Kulit Udang dan Aplikasinya untuk Pengawetan Bakso*. Universitas Diponegoro: Semarang
- Wau, E.R., Suparmi, dan Desmelati. 2010. The Effects of Different Processing Method Toward Quality of Shrimp (*Acetes Erythraeus*) Sausage. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Vol 15 (1): 71-82.
- Winarno F, G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka: Jakarta.
- Zahiruddin, W., A. Ariesta, & E. Salamah. 2008. Karakterisasi Mutu dan Kelarutan Kitosan dari Ampas Silase Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*). *Jurnal Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 11(2): 140-151.

