



Laporan Hasil Penelitian

“Ekstraksi Kitin dari Cangkang Rajungan dengan Variasi Suhu dan Konsentrasi KOH pada Tahap Deproteinasi

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Y, Fadli, A, Maulana, S & Karina, I 2016, ‘Sintesis, Kinetika Reaksi dan Aplikasi Kitin dari Cangkang Udang: Review’, *Jurnal Teknik kimia*, hh.184-196.
- Ameilia, I & Herdyastuti, N 2017, ‘Kitin Dari Cangkang Rajungan Yang Diperoleh Secara Enzimatik Pada Tahap Deproteinasi’, *Journal of Chemistry*, Vol.6, No.2, hh.81-85.
- Amelia, M 2015, ‘Penetapan Kadar Abu (2005)’, *Jurnal Teknik Kimia*, hal 1-5.
- Azhar, M dkk, 2010, ‘Pengaruh Konsentrasi NaOH Dan KOH terhadap Derajat Deasetilasi Kitin dari Limbah Kulit Udang’, *Jurnal Ekstrakta*, Vol.1, hh.1-8
- Butarbutar, E 2018, ‘Uji Aktivitas Antibakteri Kitosan Berbahan Baku Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* Dan *Escherichia coli*’, *Universitas Sumatera Utara* , hh.1-39.
- Djaenudin, Budianto, E, Saepudin, E & Nasir, M 2019, ‘Ekstraksi Kitosan Dari Cangkang Rajungan Pada Lama Dan Pengulangan Perendaman Yang Berbeda’, *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, Vol.10, No.1, hh.49-59.
- Febriani, K, Nurza & Irian, H 2016, ‘Isolasi Protein Selama Proses Pengambilan Kitin Dari Kulit Udang’, *Jurnal Teknik Kimia USU*, Vol. 5, No. 2.
- Martati, E, Susanto, T, Yunianta & Ulifah, I 2012, ‘Isolasi Khitin Dari Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*). Kajian Suhu Dan Waktu Proses Deproteinasi’, *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol.3, No.2, hh. 129-137.
- Multazam, 2002, “Prospek Pemanfaatan Cangkang Rajungan (*Portunus sp*) sebagai Suplemen Pakan Ikan”. *Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.*
- Pratiwi, R 2014, ‘Manfaat Kitin Dan Kitosan Bagi Kehidupan Manusia’, *Jurnal Oseana*, Vol.39, No.1, hh 35-43.
- Putro, S, Syamdidi & Wibowo, S 2007, ‘Produksi Kitin Skala Pilot Plant Dari



Laporan Hasil Penelitian

“Ekstraksi Kitin dari Cangkang Rajungan dengan Variasi Suhu dan Konsentrasi KOH pada Tahap Deproteinasi

-
- Cangkang Rajungan (*Portunus spp.*), *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, Vol. 2 No. 1, hh.63-68.
- Rahmania, I 2018, *Produk Perikanan Nonpangan*, Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu.
- Rochima, E 2014, ‘Kajian Pemanfaatan Limbah Rajungan dan Aplikasinya untuk Bahan Minuman Kesehatan Berbasis Kitosan’, *Jurnal Akuatika*, Vol.5, No.1, hh.71-82.
- Saleh, dkk 1994. Pengaruh suhu, waktu dan konsentrasi pelarut pada ekstraksi kitosan dari limbah pengolahan udang beku terhadap beberapa parameter mutu kitosan. *Jurnal Pasca Panen Perikanan*. 81: 30–39.
- Sudarmadji, 2003, *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta (ID): Liberti.
- Suhardi, 1993, *Kitin dan Kitosan*, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Widyanti, A 2009, ‘Pemanfaatan Kitosan dari Cangkang Rajungan pada Proses Adsorpsi Logam Nikel dari Larutan NiSO₄’, Universitas Indonesia.
- Yanuar, V 2013, ‘Karakteristik Tepung Cangkang Rajungan Berdasarkan Metode Penepungan Yang Berbeda’, *Jurnal Riset Teknologi*, Vol.1, No.2, hh.1-10.