

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. & Liviawaty, E. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kasinisius Yogyakarta.
- Agustiana, M.A. 1992. Studi Isolasi Kitin dari Limbah Padat Pengolahan Udang Menggunakan NaOH dan HCl. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknolgi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Anonim. 2015. Statistik Indonesia Tahun 2015. Badan Pusat Statistik. <http://www.dkp.go.id>. Diakses 24 September 2016.
- Anonim. 2012. Limbah Udang untuk Bahan Pengawet. <http://bisniskeuangan.kompas.com/read/2012/12/11/03035899/limbah.udang.untuk.bahan.pengawet>. Diakses 09 Oktober 2016.
- AOAC. 2006. Official Method 980.17 Preservatives in Ground Beef Spectrophotometric Method. USA.
- Austin, B. 1988. Marine Microbiology. Cambridge University Press. England.
- Bliss, D.E., L.H. Mantel. 1985. Integument, Pigment and Hormonal Processes. Academic Press Inc. Orlando. Florida.
- Crueger, A. & W. Crueger. Biotechnology: A Textbook of Industrial Microbiology. <http://faostat.fao.org/faostat/collection?subset=fisheries>. Diakses 18 Juni 2016.
- Dash, S.K. 2002. Review of Scientific Evidence for Effecacy of *Lactobacillus acidophilus* DDS-1 as a Probiotic Strain. UAS Laboratories, Valley View Road. USA.
- Fardiaz, S. 1990. Fisiologi Fermentasi. Pusat Antar Universitas. IPB. Bogor.
- Focher, B., A. Naggi, G. Torri, A. Cosani & M. Terbojevich. 1992. Structural Differences Between Chitin Polymorphs and Their Precipitates from Solution. Elsevier. 2(17): 97-102.
- Gomez, K.A & A.A. Gomez. 1995. Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian, alih bahasa: Baharsjah E.S. Sjamsuddin & J.S. Univesitas Indonesia. Jakarta.
- Hardiningsih, R., R.N.R. Napitupulu & T. Yulinery. 2005. Isolasi dan Uji Resistensi Beberapa Isolat *Lactobacillus* pada pH Rendah. Biodiversitas. 7 (1): 15-17.
- Haliza, W. & M.T. Suhartono. 2012. Karakteristik Kitinase dari Mikrobial. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor
- Healy, M.G. & Buston R.O. 2003. Microbial Extraction of Chitin From Prawn Shell Waste. Journal Acta Biotechnol. 23: 151-160.
- Hendri, J. 2008. Teknik Deproteinasi Kulit Rajungan (*Portunus pelagicus*) Secara Enzimatik dengan Menggunakan Bakteri *Pseudomonas aeruginosa* untuk Pembuatan Polimer Kitin dan Deasitilasinya. Seminar Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat. Lampung. 271-283.

- Herdyastuti, N., T.J. Raharjo, Mudasir & S. Matsjeh. 2009. Kitinase dan Mikroorganisme Kitinolitik: Isolasi, Karakterisasi dan Manfaatnya. *Indo. J. Chem.* 9(1): 37-47.
- Jung W.J., G.H. Jo, J.H. Kuk, K.Y. Kim & R. D. Park. 2005. Extraction of Chitin from Red Crab Shell Waste by Cofermentation With *Lactobacillus parracasei* subsp KCTC-3074 and *Serratia marcescens* FS-3. *App Microbiol Biotechnonol.* 3: 253-255.
- Junianto. 2008. Peningkatan Skala Produksi Kitin dari Kulit Udang Secara Biologis. Program Pascasarjana. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Pertanian. IPB. Disertasi.
- Kalut, Stephanie AK. 2008. Enhancement of Degree of Deacetylation of Chitin Chitosan Production. A Thesis Submitted in Fulfillment of the Requirements for The Award of The Degree of Bachelor of Chemical Engineering.
- Knorr, D. 1984. Uses of Chitinous Polymer in Food – A Challenge for Food Research and Development (Chitin, Chitosan, Functional Properties, Nutritional Aspects, Safety). *Food Technol.* 38(1): 85–89.
- Kumar, M.N.V.R. 2000. A Review of Chitin and Chitosan Application. *J. Reactive & Functional Polymers.* 46: 1-27.
- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. Universitas Diponegoro. Tesis.
- Kusumaningsih, T., A. Masykur, & U. Arief. 2004. Pembuatan Kitosan dari Kitin Cangkang Bekicot (*Achatina fulica*). *Biofarmasi.* 2(2): 64-68.
- Luis S.J.T., A.B. Moldes, J.L. Alonso & M. Vazquez. 2003. Optimization of Lactic Acid Production by *Lactobacillus delbrueckii* through Response Surface Methodology. *J. of Food Science.* 68: 1454-1458.
- Mahmoud, N.S., A.E. Ghaly & F. Arab. 2007. Unconventional Approach for Demineralization of Deproteinized Crustacean Shells for Chitin Production. *American Journal of Biochemistry and Biotechnology.* 3(1): 1-9.
- Multazam. 2002. Prospek Pemanfaatan Cangkang Rajungan (*Portunus* sp.) sebagai Suplemen Pakan Ikan. Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Martati, E., T. Susanto, Yuninta & Z. Efendi. 2002. Optimasi Proses Demineralisasi Cangkang Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Kajian Suhu dan Waktu Demineralisasi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Nisa, F.C, J. Kusnadi, & R. Chrisnasari. 2008. Viabilitas dan Deteksi Subletal Bacteri Probiotik Pada Susu Kedelai Fermentasi Instan Metode Pengeringan Beku Kajian Jenis Isolat dan Konsentrasi Sukrosa Sebagai Krioprotektan. *Jurnal Teknologi Pertanian.* 9: 40-51.
- Oyetyayo, V. O., Adetuyi, F. C., and F. A. Akinyosoye. 2003. Safety and Protective Effect of *Lactobacillus acidophilus* and *Lactobacillus casei* Used as Probiotic

- Agent In Vio. Departement af Microbiology. Federal University of Tecnology. Africa journal of Biotechnology. 2(11): 448-452.
- Pratiwi, R.S., T.E. Susanto, Y.A.K. Wardani & A. Sutrisno. 2015. Enzim Kitinase dan Aplikasi di Nidang Industri: Kajian Pustaka. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rahayu L.H. & S. Purnavita. 2007. Optimasi Pembuatan Kitosan dari Kitin Limbah Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*) untuk Adsorben Ion. Jurnal Reaktor. 11(1): 45-49.
- Rao, M.S., J. Munoz & W.F. Stevens. 2000. Critical Factor in Chitin Produstion by Fermentation of Shirmp biowaste. J. Appl Microbiol Biotechnol. 54: 808-813.
- Shuller, M.L. & F. Kargi. 1992. Bioprocess Engineering : Basic Concepts. Prentice-Hall, Englewood Cliffs. 316 pp.
- Sini, T.K, S. Santhosh & P.T. Mathew. 2007. Study on the Production of Chitin and Chitosan from Shrimp Shell by Using *Bacillus subtilis* Fermentation. Carbohydrate Research. 2423-2429.
- SNI. 2006. Pengujian Kadar Air pada Produk Perikanan. SNI No. 01-2354.2.2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Srijanto, B. 2003. Kajian Pengembangan Teknologi Proses Produksi Kitin dan Kitosan secara Kimiawi. Prosiding Semnas Teknik Kimia Indonesia. 1: 1-5.
- Stanbury, P.F., A. Whitaker, S.J. Hall. 1984. Principle of Fermentation Technology. Pergamon Press Ltd. Oxford.
- Stankiewicz, B.A., M. Mastalerz, C.H.J. Hof, A. Bierstedt, M.B. Flannery, D.E.G. Briggs & R.P. Evershed. 1998. Biodegradation of the Chitin-Protein Complex in Crustacean Cuticle. J. Geochem. 28: 67-76.
- Stephen, A.M. 1995. Food Polysaccharides and Their Application. Marcel Dekker Inc. New York.
- Suhardi. 1993. Khitin dan Khitosan. Departemen Pendididkan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Yogyakarta.
- Suminar, H. 2004. Kimia Organik. Edisis ke-6. Erlangga. Jakarta.
- Suptijah, P. E. Salamah, H. Sumaryono, S. Purwaningsih & J. Santoso. 1992. Pengaruh Berbagai Metode Isolasi Khitin Kulit Udang terhadap Kadar dan Mutunya. Laporan Akhir Penelitian. Fakultas Perikanan. IPB.
- Synowiecki, J & N.A.A.Q. Al-khateeb. 2000. The Recovery of Protein Hydrolysate During Enzimatic Isolation of Chitin from Shrimp Crangon crangon Processing Discard. J. Food Chemistry. 68: 147-152.
- Syahidawati, A. 2014. Demineralisassi Cangkang Rajungan Pada Proses Pembuatan Kitin dengan *Lactobacillus acidophilus*. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Tharanathan, R.N. & F.S. Kittur. 2003. Chitin the Undisputed Biomolecule of Great Potential. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. ProQuest Agriculture Journal. 23: 61-87.

- Yang, J.K., I.L Shih., Y.M. Tseng & S.L .Wang. 2000. Production and Purification of Protease from a *Bacillus subtilis* that Deproteinize Crustacean Waste. *Enzyme and microbial Technology*. 26: 406-413.
- Wang, S.L., C.L. Liu & T.W. Liang. 2012. Fermented and Enzymatic Production of Chitin or Chitosan Oligosaccharides by Extracellular Chitinases from *Bacillus cereus* TKU027. *Carbohydrate Polymers*. 1305-133.
- Winarno, F.G. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zinski, S. C. 2005. <http://www.blue-crab.org/anatomy.html>. Diakses 16 Desember 2015.