**DAFTAR PUSTAKA**

Agustina. S., I. N. Suartha. dan M. D. Swantara. 2015. *Isolasi Kitin, Karakterisasi, dan Sintesis Kitosan Dar Kulit Udang*. Program Magister Kimia Terapan Universitas Udayana Bali. Tesis . Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana Bali.

Agustri, A. A. 2012. *Preparasi dan Karakterisasi Air Cucian Beras Dengan Penambahan Kitosan*. Skripsi Sarjana Sains. FKIP Kimia. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.

Angka, S.L dan M. T. Suhartono. 2000. *Pemanfaatan Limbah Hasil Laut: Bioteknologi Hasil Laut*. Pusat Kajian Sumerdaya Pesisir dan Lautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Apsari, A. 2010. *Studi Kinetika Penyerapan Ion Khromiun dan Ion Tembaga menggunakan Kitosan Produk Dari Cangkang Kepiting*. Skripsi Universitas Diponegoro. Semarang.

Badan Pusat Statistik. 2015. *Agam Dalam Angka* 2015. Badan Pusat Statistik Kabupaten Agam.

Bastaman, S. 1989. *Studies on Degradation and Extraction of Chitin and Chitosan From Prawn Shells*. England : The Queen’s Unuversity of Belfast.

Bautista. AN. M. G. Lauzardo dan V. D. Valle. 2006. *Chitosan as a Potential Natural Compound To Control Pre And Postharvest Diseases of Horticultural Commodities*. Crop Protection, Elsevier Ltd. Hal 108-118.

Benjakula, S dan P. Sophanodora. 1993. *Chitosan Production From Carapace and Shell of Lack Tiger Shrimp (Penaeus monodon) Asian Food Journal*. 8(4): 145-148

Bhuvana. 2006. *Studies on Frictional Behavior or Chitosan-Coated Fabrics Aux Res.* J. 6(4), 123-130.

Dina, R. 2008. *Rencana Pengelolaan Sumberdaya Ikan Bada (Rasbora argyrotaenia) Berdasarkan Analisis Frekuensi Panjang di Danau Maninjau, Sumatera Barat*. Departemen Manajemen Sumberdaya Perairan. Fakultas Kelautan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Djajasasmita. M. 1977. *A New Species of Freshwater Clam From Java, Indonesia*. The Veliger, 19(45) : 425-426.

Emmawati. A. 2005. *Produksi Kitosan Dengan Perlakuan Kimiawi dan Enzimatis Menggunakan NaOH dan Kitin Deasetilasi*. Tesis Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Fatimah. L.N dan N. Wulandari. 2012. *Kitosan Dari Kulit Udang Sebagai Bahan Pengawet Tahu*. Laporan. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Fauzan, A. 2001. *Pengaruh Konsentrasi NaOH dan Suhu Proses Terhadap Derajat Deasetilasi Kitosan*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Hafdani, FN dan N. Sadeghinia. 2011.  *A review on Appllication of Chitosan as a Natural Antimikrobial*. World Academy of Science, 74 : 256-261.

Hartati, F.K. 2002. *Faktor-faktor yang Berpengaruh Terhadap Tahap Deproteinasi Menggunakan Enzim Protease dalam Pembuatan Kitin dari Cangkang Rajungan (Portunus pelagius)*. Biosain. 2(1).

Hawab, H.M. 2005. *Pengantar Biokimia Edisi Revisi*. Bayumedia Publising. Malang.

Khan. 2002. Reporting Degree of Deacetylastion Values of Chitosan : The Influence of Analytical Methods. J Pharm Pharmaceut Scl. 5(3) :205-212

Knorr, D. 1982. Function Properties Chitin and Chitosan ased Material for Enzyme Immoilzations: a Review, Enz Micro. Technol.3. 126-139.

Kumar, M. N. V. 2000. *A Review of Chitin and Chitosan Application Reactive and Functional Polymers.* 46. Pp: 1-27

Kusumaningsih. T., A. Masykur dan U. Arief. 2004.  *Pembuatan Kitosan Dari Kitin Cangkang Bekicot (Achatina fulica)*. Jurnal. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 2 (2): 64-68.

Luhur. D. A. 2006. *Pemanfaatan Kitosan Sebagai Adsorben dalam Pembuatan Alginat Sargassum* sp. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Lukman., I. Setyobudiandi., I. Muchsin dan S. Hariyadi. 2015. Distribusi Kelimpahan Pensi (*Corbicula molkiana*, Prime 1878) di Danau Maninjau. Limnotek, 22 (1): 12-21.

Mahmiah. 2005. Pemanfaatan Limbah Kulit Udang Sebagai Bahan Dasar Isolasi Chitin dan Chitosan. Jurnal Perikanan, 2(1) : 71-75.

Meriatna. 2008. *Penggunaan Membran Kitosan untuk Menurunkan Kadar Logam Krom (Cr) dan Nikel (Ni) Dalam Limbah Cair Industri Pelapisan Logam*. Tesis Universitas Sumatera Utara. Medan.

Milot. C., E. Guibal dan J.M. Tobin. 1998. Metal-Anion Sorption By Chitosan Beads: Equilibrium and Kinetics Studies. Ing. Eng. Chem. Res. 37. Hal 1398-1403.

Mohadi. R., Kurniawan. C., Yuliasari. N dan Hidayati. N. 2014. *Karakterisasi Kitosan Dari Cangkang Rajungan dan Tulang Cumi dengan Spektrofotometer FTIR Serta Penentuan Derajat Deasetilasi dengan Metode Baseline*. Seminar Nasional Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sriwijaya, Sumatera Selatan.

Murni. E. 1992. *Analisa Ekstraksi Dari berbagai Jenis Kulit Udang terhadap Mutu* Khitosan. Skripsi. Fakultas Perikanan Universitas Bung Hatta.

Permadi, W. 1999. *Produksi dan Kegunaan Kitin dan Kitosan*. Makalah. Hal 9-12.

Purwanti. A dan M. Yusuf. 2013. *Upaya Peningkatan kelarutan Kitosan Dalam Asam Asetat Dengan Melakukan Perlakuan Awal Pada Pengolahan Limbah Kulit Udang Menjadi Kitosan*. Jurnal. Fakultas Teknik Industri. Institut Sains dan Teknologi AKPRIND. Yogyakarta.

Puspitasari. A. 2007. *Pembuatan dan Pemanfaatan Kitosan Sulfat Dari Cangkang Bekicot (Achatina fulica) sebagai Adsorben Zat Warna Remazol Yelliw FG 6*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Penngetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Putra. W. R dan L.P. Sari. 2013. *Adsorpsi Ion Logam Cu(II) Menggunakan Kitosan dari Limbah Cangkang Kepiting Termodifikasi Silika.* Jurusan Pendidikan Kimia. FMIPA. Universitas Negeri Yogyakarta.

Rahmadani. A. H. 2011. *Keanekaragaman dan Pola Distribusi Longitudinal Kerang Air Tawar di Perairan Sungai Brantas*. Skripsi. FSAINTEK. Universitas Airlangga.

Rakhmawati. E. 2007. *Pemanfaatan Kitosan Hasil Deasetilasi Kitin Cangkang Bekicot Sebagai Adsorben Zat Warna Remazol Yellow*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengerahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Rochima. E., M.T. Suhartono, D. Syah dan Sugiyono. 2004. Karakterisasi Kitosan Hasil Deasetilasi Enzimatis Oleh Kitin Deasetilasi Isolat Bacillus Papandayan K29-14*.* Universitas Padjajaran.

Saleh. M. R., Abdillah., E. Suerman., J. Basmal dan N. Indriati. 1994. *Pengaruh Suhu, Waktu, dan Konsentrasi Pelarut pada Ekstraksi Kitosan dari Limbah Pengolahan Udang Beku terhadap Beberapa Parameter Mutu Kitosan*. Jurnal Pasca Panen Perikanan 81:31-34.

Sanjaya. I dan L. Yuanita. 2007. *Adsorpsi Pb (II) Oleh Kitosan Hasil Isolasi Kitin Cangkang Kepiting Bakau (Scilla* sp*).* J. Ilmu Dasar. 8 (I). 30-36.

Savitri. E., N. Soeseno dan T. Ariarto. 2010. *Sistesis Kitosan Poli (2-Amino-2-Deoksi-D-Glukosa), Skala Pilot Project dari Limbah Kulit Udang Sebagai Bahan Baku Alternatif Pembuatan Biopolimer*. Jurnal. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Airlangga. Surabaya.

Setyaningrum. S., H.I. Wahyuni dan Sukamto. 2009.  *Pemanfaatan Kalsium Kapur dan Kulit Kerang untuk Pembentukan Cangkang dan Mobilisasi Kalsium pada Ayam Kedu*. Disampaikan Dalam Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Semarang, 2009. Universitas Diponegoro. Hal. 674-681.

Sudarmadji S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan*. Liberty. Yogyakarta.

Suharjo dan N. Harini. 2005. *Ekstraksi Chitosan dari Cangkang Udang Windu (Penaeus monodon* sp*) Secara Fisika Kimia (Kajian Berdasarkan Ukuran Partikel Tepung Khitin dan Konsentrasi NaOH)*. GAMMA. 1(1) : 7-15

Suwignyo. S., B. Widigde., Y. Wardiatno dan M. Krisanti. 2005. *Avertebrata Air*. Jilid I. Penebar Swadaya. Jakarta.

Syarief. R dan H. Hariyadi. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. Jakarta.

Tamujaya. M. 2007. *Optimasi Ekstraksi Kitosan dari Cangkang Udang Putih (Penaeus merguinsis* de man*), Rajungan (Portunus pelagicus) dan Kepiting ( Scylla serrata) dengan Penggunaan Dua Jenis Asam didalam Proses Demineralisasi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

Tanjung. L. R. 2011. *Kandungan Gizi dan Nilai Ekonomis Pensi, Tutut, dan Cherax dari Danau Maninjau*. Seminar Nasional Riset Pangan, Obat-obatan dari Lingkungan Untuk Kesehatan. Cibinong.

Wahyuni. 2016. *Pengaruh Waktu Proses Deasetilasi Kitin Dari Cangkang Bekicot (Achatina fulica) terhadap Derajat Deasetilasi*. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Tadulako. Palu.

Waryan. W.S., R. Silvia dan F. Hanum. 2014. *Pemanfaatan Kitosan dari Cangkang Bekicot (Achatina fulica) Sebagai Pengawet Ikan Kembung (Rastrelliger* sp*) dan Ikan Lele (Clarias batrachus)*. Jurnal. Departemen Teknik Kimia, Fakultas Teknik. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Widodo. A., Mardiah dan A. Prasetyo. 2005. *Potensi Kitosaan dari Sisa Udang Sebagai Koagulan Logam Berat Limbah Cair Industri Tekstil*. Teknik Kimia. ITS. Surabaya.

Wiyarsi. A dan P. Erfan. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Kitosan dari Cangkang Udang terhadap Efisiensi Penyerapan Logam Berat*. Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta.

Zahirudin. W., A. Ariesta dan E. Salamah. 2008. *Karakteristik Mutu dan Kelarutan Kitosan dari Ampas Kepala Udang Windu (Penaeus monodon)*. Buletin Teknologi Hasil Perikanan II (2). Institut Pertanian Bogor.