

## DAFTAR PUSTAKA

- Abun, 2006. Bioproses Limbah Udang Windu Melalui Tahapan Deproteinasi dan Demineralisasi Terhadap Protein dan Mineral Terlarut. *Makalah Ilmiah*. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Aisdjah, T., Abun., Saefulhadjar, D. 2006. Pemanfaatan Limbah Cair Ekstraksi Kitin dari Kulit Udang Produksi Proses Kimiawi dan Biologis Sebagai Imbuhan Pakan dan Aplikasinya terhadap Pertumbuhan Ayam Broiler. *Laporan Akhir Penelitian*. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Burukovskii, R.N., 1985. Key To Shrimps and Lobsters. AA. Balkema. Rotterdam.
- Day, R.A dan Underwood, A.L. 1989. *Analisis Kimia Kuantitatif*. Terjemahan: Aloysius Hadyana Pudjaatmaka. Edisi Kelima. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- [DKP] Departemen Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2003. Perkembangan ekspor komoditi hasil perikanan Indonesia 1998-2002. url: <http://www.dkp.go.id/>
- Fessenden, R.J., Fessenden, J.S. 1991. *Kimia Organik*. Terj. Aloysius, H.P. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Hargono, Abdullah, Sumanti. I. 2008. *Pembuatan Kitosan Dari Limbah Cangkang Udang Serta Aplikasinya Dalam Mereduksi Kolesterol Lemak Kambing*. 12: 53-57. Semarang, Universitas diponegoro.
- Herdyastuti, N., Agustini, R., Cahyaningrum, S.E. 2007. Pemakaian Kitosan Limbah Udang Windu sebagai Matriks Pendukung pada Imobilisasi Papain. *Jurnal Akta Kimindo*. 2 (2): 93-98.
- Khopkar, S.M. 1990. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Terjemahan: A. Septorahardjo. UI Press. Jakarta.
- Simunek, J; G. Tishchenko; B. Hodrova. 2006. Effect of Chitosan of Human Colonic Bacteria. *Jounal Folia Microbiology*. Vol. 51 (4), 306-308 (2006). <http://www.biomed.cas.cz/mbu/folia/>. Diakses 23 Maret 2007.
- Mima, S., Miya, M., Iwanto, R., Yosikawa, S. 1983. Highly Deasetylated Chitosan and Its Properties., *J. App. Polymer Sciences*. John Wiley and Sons, Japan.
- Muzzarelli, R.A.A., (1985), "*Chitin in the Polysaccharides*", vol. 3, pp. 147, Aspinall (ed) Academic press Inc., Orlando, San Diego.



Muzzarelli, RAA. 1997. Depolymerization of chitins and chitosans with hemicellulase, lysozyme, papain, and lipases. Di Dalam RAA. Muzzarelli dan MG Peter (ed). Chitin Handbook. European Chitin Soc, Grottamare.

Lampiran 1. Skema Narangan Kupa

No H.K dan S.P. Meyers. 1997. Preparation of chitin and chitosan. Di Dalam R.A.A. Muzzarelli dan M.G. Peter (ed). Chitin Handbook. European Chitin Soc., Grottamare.

Sampel udara yang berasal dari lesi tumor dibeli dipagar pada paman

Patil, R. S., V. Chormade, and M. V. Desphande. 2000. Chitinolytic enzymes anexploration. *Enz Microb Technology* (26):473-483.

Rismana, E. 2001. Langsing dan Sehat Lewat Limbah Perikanan. [www.sinarharapan.co.id.iptek/index.html](http://www.sinarharapan.co.id.iptek/index.html). diakses 23 Maret 2007.

Sampel yang diambil

Sahu, A., Goswami, P., Bora, U. 2008. Microwave mediated rapid synthesis of chitosan. *J Mater Sci: Mater Med* 20:171-175.

Sanford, P.A. "Chitosan: Commercial Uses and Potential Applications, ed by Skjak-Braek, G., Anthonsen, T., Sandford, P., London and Newyork, Elsevier Applied Science, 1989.

Sampel yang sudah kering dikumpulkan dan disimpan dalam bejana

Shahidi F, Arachchi JKV, and Jeon Y-J. 1999. Food Applications of Chitin andChitosans. *Trends in Food Science and Technology* 10 : 37- Slepecky, R. A. and H. E. Hemphill. 1991. The genus *Bacillus*-nonmedical the prokaryotes. In Balows, A. (ed). *The Procaryotes*, 2<sup>nd</sup>. Edn., Chapter 76, pp. 1663-1696. Springer Verlag. NY. Sanford, P.A., dan G.P. Hutchings, (1987). "Industrial polysaccharides. Di dalam: Genetic Engineering, Structure/Property Relation and Application, hal 363-375, Elsevier, Amsterdam.

Dengan menggunakan NaOH 1M 1:10 pada suhu 40-70°C, waktu 2 jam

Silverstein, R.M., bassler, G.C., Morril, T.C.1986. *Penyidikan Spektrometrik Senyawa Organik*. Terj. Hartono, A.J dan Purba, A.V. Penerbit Erlangga, Jakarta.

Soehartono, M.T. 2000. Pemahaman Karakteristik Biokimiawi Enzim Protease dalam Mendukung Industri Berbasis Bioteknologi. *Orasi Ilmiah*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.

Dengan menggunakan HCl 1M 1:10 pada suhu 20-30°C, waktu 2 jam

Yurnaliza. 2002. *Senyawa Kitin dan Kajian Aktivitas Enzim Mikrobial Pendegradasinya*. Dikutip dari <http://library.usu.ac.id/download/fmipa/biologi-Yurnaliza2.pdf>. Tanggal akses 25 Januari 2010.

