

DAFTAR PUSTAKA

- Agustri, A. A. 2012. Preparasi dan Karakterisasi Bioplastik dari Air Cucian Beras dengan Penambahan Kitosan. Skripsi Sarjana Sains, FKIP Kimia Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta
- AOAC. 2005. *Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemistry. Washington D.C*
- APRI, 2012, Ekspor Rajungan Ketiga Terbesar Setelah Udang & Tuna, Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, Diakses melalui <http://www.kemendag.go.id/en/news/2012/12/17/ekspor-rajungan-ketigaterbesar-setelah-udang-tuna>, Tanggal 15 Agustus 2016
- Astawan, M., 2006. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya, Jakarta
- Rustandi, D. 2011. Powerful UKM: Produksi Mie. PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Mi Basah. SNI-01 2987-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Batas Maksimum Pencemaran Mikrobia Dalam Pangan. SNI-01 7388-2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 7949: 2013. Kitosan-Syarat Mutu dan Pengolahan. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional
- Badrudin, C. 1994. Modifikasi Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) sebagai Bahan Pembuat Mie Kering. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Bastian, Waldemar. 2011. Pengaruh Kitosan Sebagai Pembentuk Gel dan Edible Coating serta pengaruh Penyimpanan Suhu Ruang Terhadap Mutu Empek-Empek. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia. IPB. Bogor
- Broto, W., 2003. Teknologi Penanganan Pascapanen Buah untuk Pasar. Agromedia Pustaka, Jakarta
- Buckle KA, Edward RA, Fleet GH, Wootton N. 1987. Ilmu pangan. Edisi Kedua. Purnomo H, Adiano, penerjemah. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia. Terjemahan dari: Food Science.
- Cahyadi, W. 2008. Analisis Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chamdani. 2005. Pemilihan bahan g sesuai pada produk mie basah. Skripsi. Departemen Ilmu c Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Departemen Kesehatan, R.I. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan Bhatara Karya Aksara. Jakarta
- Departemen Kesehatan RI. 1988. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/ Menkes/ Per/ IX/ 1988, tentang Bahan Tambahan Makanan. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Ermawati, dkk. 2009. Pemanfaatan Kitosan Dari Limbah Rajungan (*Portunus pelagicus*) Sebagai Antimikroba Pada Obat Kumur [jurnal].UGM, Yogyakarta.
- Gracecia, D. 2005. Profil Mie Basah yang Diperdagangkan di Bogor dan Jakarta. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut pertanian Bogor. Bogor.
- Hargono et al. 2008. Pembuatan Kitosan Dari Limbah Cangkang Udang Serta Aplikasinya Dalam Mereduksi Kolesterol Lemak Kambing. [Jurnal]. Semarang: Jurusan teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro
- Herjanti RRAW. 1997. Pemanfaatan khitosan sebagai bahan pelapis tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) [skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan, Institut Pertanian Bogor.
- Kong, M., Chen, X. G., Xing, K., and Park, H. 2010. Antimicrobial Properties of Chitosan and Mode of Action: A State of The Art Review. *International Journal of Food Microbiology* 144(1): 51-63.
- Koswara, S. 2009. Teknologi pengolahan Mie. eBookPangan.com. Diakses pada tanggal 05 Agustus 2016.
- Kusumaningjati. 2009. Potensi Antibakteri Kitosan Sebagai Pengawet Alami pada Tahu. Skripsi Program Studi Biokimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor
- Mahatmanti, Sugiyo W, dan Sunarto W. 2011. Sintesis Kitosan dan Pemanfaatannya Sebagai Anti Mikrobial Ikan Segar. Laporan Penelitian Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Semarang
- Matheis F. J. D. P. Tanasale, Amos Killay, dan Marsela S. Laratmase, 2011, Kitosan dari Limbah Kulit Kepiting Rajungan (*Portunus sanguinolentus* L.) sebagai Adsorben Zat Warna Biru Metilena, *Jurnal Natur Indonesia*, 14 (2) : 165-171.
- Maturin, L dan J.T Peeler. 2001. *Bacteriological Analytical Manual*. http://usfda.cfsan.com/bacteriological_analytical_manual/apc.html. diakses pada 02 september
- Naufalin R., Mela E., dan Erminawati. 2006. Aplikasi Ekstrak Rempah-Rempah Famili Zingiberaceae sebagai Pengawet Alami pada Produk Pangan: Bakso, Tahu, Mie. Prosiding Workshop Hasil Program Fasilitasi Perguruan Tinggi Provinsi Jawa Tengah. Semarang: Penerbit Polines.

- Nurainy F, Rizal S, dan Yudiantoro. 2008. Pengaruh konsentrasi kitosan terhadap aktivitas antibakteri dengan metode difusi agar (sumur). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*.
- Novelianti, 2007. Aplikasi Kombinasi Ekstrak Fuli Pala (*Myristica fragrans* Houtt) Sebagai Pengawet Pada Mie Matang. Skripsi.IPB
- Nuswowati M., Susilaningsih E., dan Latifah. 2006. Pemanfaatan Kitosan Cair sebagai Pengawet Bakso yang Aman. *Prosiding Workshop Hasil Program Fasilitasi Perguruan Tinggi Provinsi Jawa Tengah*. Semarang: Penerbit Polines
- Pahrudin, 2005. Aplikasi bahan pengawet untuk memperpanjang umur simpan mie basah matang. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rahayu, L. H., dan Purnavita, S., (2004), Optimasi Proses Deproteinasi dan Demineralisasi pada Isolasi Kitin dari Limbah Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*), *Prosiding: Teori Aplikasi Teknologi Kelautan*, ITS Surabaya
- Purba, ronal. 2009. Pengaruh jenis Tepung yang digunakan Dan Konsentrasi Kitosan terhadap Mutu Mie Basah. Skripsi. Universitas Sumatra Utara
- Putu Sri Mahayani A.A, Gatot Sargiman & Syamsul Arif. 2014 Pengaruh Penambahan Bayam terhadap Kualitas Mie Basah. UNTAG. Surabaya
- Rafaat D, Kristine von K, Albert H, Hans Georg S. 2008. Insight into the mode of action of chitosan as an antibacterial compound. *Applied and Environment Microbiol* 74
- R.F. Weska, J. M. Moura, L. M. Batista, J. Rizzi, L. A. A. Pinto, 2007, *Optimization of Deacetylation in the Production of Chitosan from Shrimp Wastes : Use of Response Surface Methodology, Journal of Food Engineering*, 80 (3) : 749-753.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo. 124 hlm
- Satyajaya W dan Nawansih O. 2008. Pengaruh Konsentrasi Chitosan sebagai Bahan Pengawet terhadap Masa Simpan Mie Basah. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, Vol. 13, No. 1.
- Simpson BK 1997. Utilization of Chitosan for Preservation of Raw Shrimp. Dalam *Food Biotechnology* II. 25-44
- Simpson, B. K., Gagne, N., dan Simpson, M. V., 1994. Bioprocessing of chitin and chitosan, In Martin, A. M. (ed.). *Fisheries Processing. Biotechnological Applications*. Chapman & Hall, London. p. 156–173
- Silvia, rika dkk 2014. Pemanfaatan Kitosan dari Cangkang Rajungan (*Portonus sanguinolentus* L.) Sebagai Pengawet Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) dan Ikan Lele (*Clarias Batrachus*. Teknik Kimia. USU

- Steel, R. G. D., dan J. H. Torie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik : Suatu Pendekatan Geometrik. Terjemahan: B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Soedarini S., Sulistyawati I., dan Ananingsih K. 2006. Efektifitas Ekstrak Angkak (*Monascus purpureus*) sebagai Pengawet Alternatif Pengganti Klorin dan Formalin dalam Meningkatkan Umur Simpan Udang Putih (*Penaus merguensis*). Prosiding Workshop Hasil Program Fasilitasi Perguruan Tinggi Provinsi Jawa Tengah.Semarang: Penerbit Poliines
- Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB. Bogor
- Soekarto. 2013. Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur. Alfabeta. Bandung.
- Suyanti.2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syarif dan Halid, 1993. Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian. PT. Mediyatama Sarana Perkasa: Jakarta.
- Tabrani, 1997. Teknologi Pemrosesan, Pengemasan dan Penyimpanan Benih. Kanisius: Yogyakarta
- Wardaniati, R. A dan Setyaningsih S. 2009. Pembuatan Chitosan dari Kulit Udang dan Aplikasinya untuk Pengawetan Bakso. Universitas Diponegoro.Semarang
- Wijaya, R.2009. Penerapan Peraturan Dan Praktek Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah Di Sekolah Dasar Kota Dan Kabupaten Bogor.Skripsi.Bogor: Institut Pertanian Bogor.2016
- Winarno FG. 1992. Kimia Pangan dan Gizi.Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Edisi Terbaru. M-Brio Press, cetakan 1.Bogor.
- Winarno, F.G., 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Wiyarsi, A. dan Erfan P. (2008). Pengaruh Konsentrasi Kitosan dari Cangkang Udang Terhadap Efisiensi Penjerapan Logam Berat. Jurnal UNY