

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, S., Swantara, I. M. D., & Suartha, I. N. (2015). *Isolasi Kitin, Karakterisasi, dan Sintesis Kitosan dari Kulit Udang..* 271–278.
- Aliya, H., MASLAKAH, N., NUMRAPI, T., BUANA, A. P., & HASRI, Y. N. (2016). Pemanfaatan asam laktat hasil fermentasi limbah kubis sebagai pengawet anggur dan stroberi. *Bioedukasi: Jurnal Pendidikan Biologi*, 9(1), 23-28.
- Alkadri, S. P. A., & Asmara, K. D. (2020). Pelatihan Pembuatan Eco-Enzyme Sebagai Hand sanitizer dan Desinfektan Pada Masyarakat Dusun Margo Sari Desa Rasau Jaya. *Buletin Al-Ribaath*. <https://scholar.archive.org/work/5afh24rbrbbofnh7ekzvrkhkhm/access/wayback/http://openjurnal.unmuhpnk.ac.id/index.php/AL-R/article/download/2387/pdf>
- Amin, A. (2016). Determinasi dan Analisis Finger Print Daun Miana (*Coleus scutellarioides* Linn.) sebagai Bahan Baku Obat Tradisional dengan Metode Spektroskopi FT-IR dan Kemometrik. *Jurnal farmasi UIN Alauddin Makassar*, 4(2), 66-72.
- Arsyi, N. Z., Nurjannah, E., Ahlina, D. N., & Budiyati, E. (2018). Karakterisasi Nano Kitosan dari Cangkang Kerang Hijau dengan Metode Gelasi Ionik. *Jurnal Teknologi Bahan Alam*, 2(2), 106–111. <https://journals.ums.ac.id/index.php/jtba/article/view/JTBA-19>
- Budiati, T., Suryaningsih, W., Umaroh, S., Poerwanto, B., Bakri, A., & Kurniawati, E. (2018). Antimicrobial activity of essential oil from Indonesian medicinal plants against food-borne pathogens. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 207(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/207/1/012036>
- Christianti, Y. A. . (2019). Proses Ekstraksi Kolagen, Nanokolagen, Gelatin, Kitin, Kitosan, dan Nanokitosan dari Limbah Sisik Ikan Kakatua. Program Studi Ilmu Kelautan. *Universitas Sam Ratulangi Manado*.
- Chung, Y. C., Wang, H. L., Chen, Y. M., & Li, S. L. (2003). Effect of abiotic factors on the antibacterial activity of chitosan against waterborne pathogens. *Bioresource technology*, 88(3), 179-184.
- Nydia, V. (2016). Perbedaan Bakteri Gram Positif Dan Gram Negatif. *Program studi Analis Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Delvita, H., & Djamas, D. (2015). Pengaruh variasi temperatur kalsinasi terhadap

karakteristik kalsium karbonat (CaCO_3) dalam cangkang keong sawah (*Pila ampullacea*) yang terdapat di Kabupaten Pasaman (The effect of calcination temperature variations on the characteristics of calcium carbonate (CaCO_3) in the shells of rice field snails (*Pila ampullacea*) found in Pasaman Regency). *Pillar of Physics*, 6(2).

Dipahayu, D., & Kusumo, G. G. (2021). Formulasi dan Evaluasi Nano Partikel Ekstrak Etanol Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Varietas Antin-3. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(6), 781–785. <https://doi.org/10.25026/jsk.v3i6.818>

Dix, L. M. L., & Goeij, I. De. (2022). 4: Collaborators of the Rotterdam transplant group : Jasper Brugts MD PhD , Alina Constantinescu MDdel PhD , Kadir Caliskan MD PhD , Chantal de Bakker MSc and Jos Bekkers MD. *AJIC: American Journal of Infection Control*. <https://doi.org/10.1016/j.ajic.2022.04.011>

Dwiyanti, W. A. (2022). *Pengaruh pemaparan sinar UV-C terhadap pertumbuhan bakteri Listeria monocytogenes, pH, kadar vitamin-C dan organoleptik pada sari buah apel* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).

Dzakwan, M. (2020). Formulasi Dan Karakterisasi Nanosuspensi Morin Dengan Metode Sonopresipitasi. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 3(2), 121–131. <https://doi.org/10.29313/jiff.v3i2.6062>

Faza, Y., Djustiana, N., Cahyanto, A., Joni, I. M., & Usri, K. (2017). Nilai pH hidrolisis pada teknik sol-gel terhadap ukuran dan zeta potensial partikel keramik mullite sebagai bahan pengisi komposit kedokteran gigi. *Padjadjaran Journal of Dental Researchers and Students*, 1(2), 90-94.

Feyzioglu, G. C., & Tornuk, F. (2016). Development of chitosan nanoparticles loaded with summer savory (*Satureja hortensis* L.) essential oil for antimicrobial and antioxidant delivery applications. *LWT*, 70, 104-110.

Fitria, A. (2010). *Pengaruh Konsentrasi Tawas Terhadap Pertumbuhan Bakteri Gram Positif Dan Negatif (The Growth of Positive and Negative Gram Bacteria under a variety of Alum Concentrations)*. 01(01), 1–6.

Fitriani, D. E. (2019). *Digital Digital Repository Repository Universitas Jember Jember Digital Digital Repository Repository Universitas Jember Jember*.

Furqon, C. (2014). Analisis manajemen dan kinerja rantai pasokan agribisnis buah stroberi di Kabupaten Bandung: *Jurnal Riset Manajemen*, 3(2), 109.

- Ge, Q., Cao, W., Zhu, F., Yuan, Y., Chen, L., Xu, J., Li, J., Chen, H., Ma, S., Sun, L., Pan, H., Hosny, R., Yao, Q., & Chen, K. (2021). *Ecotoxicology and Environmental Safety Genomics and proteomics combined analysis revealed the toxicity response of silkworm Bombyx mori to the environmental pathogen Bacillus cereus*. 222. <https://doi.org/10.1016/j.ecoenv.2021.112467>
- Hadiyanti, R., Badruzzaman, D. Z., Juanda, W., & Hidayati, Y. A. (2020). Kajian Potensi Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) Sebagai Desinfektan Alami Terhadap Jamur Pada Ruang Penyimpanan Susu.. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.24198/jthp.v1i1.23852>
- Halder, U., Roy, R. K., Biswas, R., Khan, D., Mazumder, K., & Bandopadhyay, R. (2022). Synthesis of copper oxide nanoparticles using capsular polymeric substances produced by *Bacillus altitudinis* and investigation of its efficacy to kill pathogenic *Pseudomonas aeruginosa*. *Chemical Engineering Journal Advances*, 11(March), 100294. <https://doi.org/10.1016/j.ceja.2022.100294>
- Hosseinnejad, M., & Jafari, S. M. (2016). Evaluation of different factors affecting antimicrobial properties of chitosan. *International journal of biological macromolecules*, 85, 467-475.
- Imawati, K. K. (2021). *Efektivitas Serbuk Ekstrak Kulit Petai (Parkia speciosa Hassk) Sebagai Disinfektan Alami Pada Buah Segar (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember)*.
- Ismik, D., Mansuroglu, D. S., Bulus, E., & Sahin, Y. M. (2020). *The Use of Chitosan Nanoparticles Obtained by Ionic Gelation Method as a Drug Delivery System*. 5, 6–11.
- Khoiroh, Z. (2014). *Bioremediasi logam berat timbal (Pb) dalam lumpur Lapindo menggunakan campuran bakteri (Pseudomonas pseudomallei dan Pseudomonas aeruginosa)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Kong, M., Chen, X. G., Xing, K., & Park, H. J. (2010). Antimicrobial properties of chitosan and mode of action: a state of the art review. *International journal of food microbiology*, 144(1), 51-63.
- Kurniasari, D., & Atun, S. (2017). Pembuatan dan karakterisasi nanopartikel ekstrak etanol temu kunci (*boesenbergia pandurata*) pada berbagai variasi komposisi kitosan. *Jurnal Sains Dasar*, 6(1), 31-35.
- Kusumaningsih, T., Masykur, A. B. U., & Arief, U. (2004). *Pembuatan Kitosan dari Kitin Cangkang Bekicot (Achatina fulica) Synthesis of chitosan from chitin of escargot (Achatina fulica)*. 2(2), 64–68.

- Lestari, I. D. A. M., Hendrayana, M., & Agus, M. (2017). Identifikasi Dan Diagnosis Infeksi Bakteri Salmonella typhi. *Fakultas Kedokteran Universitas*
- Lim, S. H., & Hudson, S. M. (2004). Synthesis and antimicrobial activity of a water-soluble chitosan derivative with a fiber-reactive group. *Carbohydrate research*, 339(2), 313-319.
- Luliani, S., Wardana, A. A., Meindrawan, B., Edhi, N., & Muchtadi, T. R. (2018). Nanocomposite edible coating from cassava starch, stearic acid and ZnO nanoparticles to maintain quality of fresh-cut mango cv. Arumanis. *The Annals of the University Dunarea De Jos of Galati. Fascicle VI-Food Technology*, 42(2), 49-58.
- Makagansa, C., Mamuaja, C. F., & Mandey, L. C. (2015). Kajian Aktivitas Anti-Bakteri Ekstrak Biji Pangi (Pangium Edule Reinw) Terhadap Staphylococcus Aureus, Bacillus Cereus, Pseudomonas Aeruginosa Dan Escherichia Coli Secara In Vitro. *Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(1), 16-25.
- Marlina, E. T. (2019). Effectiveness Of Pineapple Waste (Ananas Comosus) As Natural Disinfectant In Milk Cans. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 18(1), 60–64. <https://doi.org/10.24198/jit.v18i1.19429>
- Marhamah, M., Nizar, N., Bunga, O., Kusumaningrum, S., & Rismana, E. (2014). Pengujian Aktivitas Antiacne Nanopartikel Kitosan Ekstrak Kulit Buah Manggis (Garcinia Mangostana). *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 24(1), 20691.
- Mohanraj, V. J., & Chen, Y. (2006). *Nanoparticles – A Review*. 5(June), 561–573.
- Mohammed, A., & Abdullah, A. (2018, November). Scanning electron microscopy (SEM): A review. In *Proceedings of the 2018 International Conference on Hydraulics and Pneumatics—HERVEX, Băile Govora, Romania* (pp. 7-9).
- Musiam, S., & Aisyah, N. (2019). Sintesis Nanokitosan dari Limbah Cangkang Haliling (Filopaludina Javanica) Kalimantan Selatan. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 4(2), 432-439..
- Mustam, M., Azis, H. A., & Alam, R. (2020). *Aktivitas Antibakteri Disinfektan Ekstrak Daun Sirih dan Jeruk Nipis Terhadap Bakteri Staphylococcus . a dan E . coli hidup bersih dan sehat sesuai protokol kesehatan yang ada melalui cuci.*
- Nagy, A., Harrison, A., Sabbani, S., Munson Jr, R. S., Dutta, P. K., & Waldman, W. J. (2011). Silver nanoparticles embedded in zeolite membranes: release of silver ions and mechanism of antibacterial action. *International journal of*

nanomedicine, 6, 1833.

- Ningrum, R. S., Ramadani, A. H., Rosalina, R., & Yustiyani, D. (2021). *Preparation And Antifungal Activities Of Chitosan From Apple-Snail (Pila ampullacea) Shells As Preserving Agent For Postharvest Podang Mango (Mangifera indica L .) cv Podang*. 2(2), 66–78. <https://doi.org/10.30997/ijar.v2i2.120>
- No HK, P. N., Lee, S. H., & Meyers, S. P. (2002). Antibacterial activity of chitosans and chitosan oligomers with different molecular weights. *International Journal of Food Microbiology*, 74(1), 65-72.
- Nofrianinda, V., Yulianti, F., & Agustina, E. (2017). *BIOTROPIC The Journal of Tropical Biology Pertumbuhan Planlet Stroberi (Fragaria ananassa D) Var . Dorit pada Beberapa Variasi Media Modifikasi In Vitro di Balai Penelitian Jeruk dan Buah Subtropika (BALITJESTRO)*. 1750.
- Nurhaeni, N., Sambali, A., Satrimafitrah, P., & Jusman, J. (2019). Penentuan Suhu dan pH Hidrolisis Kitosan dari Cangkang Bekicot (Pila ampullacea) terhadap Berat Molekul Hidrolisat. *KOVALENSI: Jurnal Penelitian Kimia*, 5 (1), 90-99.
- Nuraeni, W., Daruwati, I., Widyasari, E. M., & Sriyani, M. E. (2013). Verifikasi kinerja alat particle size analyzer (PSA) Horiba LB-550 untuk penentuan distribusi ukuran nanopartikel.
- Panataria, L. R., & Saragih, M. K. (2019). Penjarangan Buah dan Perendaman dalam Kitosan terhadap Lama Simpan Buah Stroberi (Fragaria chiloensis L.). *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 22(1), 18-28.
- Perinelli, D. R., Fagioli, L., Campana, R., Lam, J. K., Baffone, W., Palmieri, G. F., ... & Bonacucina, G. (2018). Chitosan-based nanosystems and their exploited antimicrobial activity. *European Journal of Pharmaceutical Sciences*, 117, 8-20.
- Pramujo, A. S. (2021). *Hidrogen Peroksida dan Natrium Hipoklorit : Dampak Penggunaannya Sebagai Disinfektan di Museum*. April 2020. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.13846.78405>
- Prasetiowati, A. L., Prasetya, A. T., Wardani, S., Kimia, J., Matematika, F., Alam, P., & Semarang, U. N. (2018). Sintesis Nanopartikel Perak dengan Bioreduktor Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) Uji Aktivasinya sebagai Antibakteri. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 7(2), 160–166.
- Prastyo, D. T., & Trilaksani, W. (2020). Aktivitas antioksidan hidrolisat kolagen

- kulit ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 423-433.
- Purbowati, P. (2016). Upaya Peningkatan Derajat Deasetilasi Pada Kitosan Cangkang Kerang Kampak (*Atrina pectinata*) Melalui Proses Deasetilasi Kitin Secara Bertahap (*Doctoral dissertation, Universitas Airlangga*).
- Purwanti, A. (2014). Evaluasi Proses Pengolahan Limbah Kulit Udang Untuk Meningkatkan Mutu Kitosan yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi*, 7(1), 83–90.
- Putri, A. I., Sundaryono, A., & Chandra, I. N. (2018). Karakterisasi nanopartikel kitosan ekstrak daun ubijalar (*ipomoea batatas* l.) menggunakan metode gelas ionik. *ALOTROP*, 2(2).
- Rianti, A., Nata Buana, E. O. G., El Kiyat, W., & Harsojo, H. (2018). Eliminasi Bakteri Patogen pada Sayur dan Buah sebagai Bahan Baku Salad Siap Santap dengan Iradiasi Gamma. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop Dan Radiasi*, 14(1), 59. <https://doi.org/10.17146/jair.2018.14.1.4246>
- Roller, S., & Covill, N. (1999). The antifungal properties of chitosan in laboratory media and apple juice. *International journal of food microbiology*, 47(1-2), 67-77.
- Rosenquist, H., Smidt, L., Andersen, S. R., Jensen, G. B., & Wilcks, A. (2005). Occurrence and significance of *Bacillus cereus* and *Bacillus thuringiensis* in ready-to-eat food. *FEMS microbiology letters*, 250(1), 129-136.
- Rumengan, I. F. M., Suptijah, P., Salindeho, N., Wullur, S., & Luntungan, A. H. (2018a). *Nanokitosa Dari Sisik Ikan: Aplikasinya Sebagai Pengemas Produk Perikanan*.
- Rumengan, I. F. M., Suptijah, P., Salindeho, N., Wullur, S., & Luntungan, A. H. (2018b). *Nanokitosa dari Sisik Ikan: Aplikasinya sebagai Pengemasan Produk Perikanan* (Cetakan Pe). Percetakan Unsrat.
- Sam, I. S., Hasri, & Putri, S. E. (2022). *Sintesis Nanokitosa dari Limbah Kulit Udang Windu (Panaeus monodon) Synthesis of Nanochitosan from Tiger Shrimp Sell Waste (Panaeus monodon)*. XI(I), 59–67.
- Sandana, F. B., Rawung, D., & Salindeho, N. (2017). Analisis total jamur pada ikan cakalang asap yang dilapisi dengan nanokitosa sisik ikan kakatua selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 26–31.
- Saputra, N. T. (2021). *Profil Cemaran Staphylococcus aureus pada Produk*

Salad Buah dan Salad Sayur.

- Senthil Kumar, R., Ravikumar, N., Kavitha, S., Mahalaxmi, S., Jayasree, R., Sampath Kumar, T. S., & Haneesh, M. (2017). Nanochitosan modified glass ionomer cement with enhanced mechanical properties and fluoride release. *International Journal of Biological Macromolecules*, *104*, 1860–1865. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2017.05.120>
- Shahid, A. H., Nazir, K. H. M. N. H., El Zowalaty, M. E., Kabir, A., Sarker, S. A., Siddique, M. P., & Ashour, H. M. (2021). Molecular detection of vancomycin and methicillin resistance in *Staphylococcus aureus* isolated from food processing environments. *One Health*, *13*, 100276. <https://doi.org/10.1016/j.onehlt.2021.100276>
- Silviyah, S. (2014). *Penggunaan Metode Ft-ir (Fourier Transform Infra Red) Untuk Mengidentifikasi Gugus Fungsi Pada Proses Pembaluran Penderita Mioma* (Doctoral dissertation, Brawijaya University)..
- Sriwahyuni, D. (2020). *Penggunaan Cangkang Keong Sawah (Pila ampullacea) Sebagai Biokoagulan Pada Pengolahan Limbah Domestik (Grey Water)*. <https://repository.ar-raniry.ac.id/id/eprint/14342/>
- Sukasih, E., & Setyadjit. (2019). *TEKNOLOGI PENANGANAN BUAH SEGAR STROBERI UNTUK MEMPERTAHANKAN MUTU Fresh Handling Techniques for Strawberry to Maintain its Quality*. *Sudarmadi* 2017. <https://doi.org/10.21082/jp3.v38n1.2019.p47-54>
- Sun, J., Wang, D., Sun, Z., Liu, F., Du, L., & Wang, D. (2021). The combination of ultrasound and chlorogenic acid to inactivate *Staphylococcus aureus* under planktonic, biofilm, and food systems. *Ultrasonics Sonochemistry*, *80*, 105801. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2021.105801>
- Tahi, A. A., Sousa, S., Madani, K., Silva, C. L., & Miller, F. A. (2021). Ultrasound and heat treatment effects on *Staphylococcus aureus* cell viability in orange juice. *Ultrasonics Sonochemistry*, *78*, 105743.
- Vinodhini, P. A., Sangeetha, K., Thandapani, G., Sudha, P. N., Jayachandran, V., & Sukumaran, A. (2017). FTIR, XRD and DSC studies of nanochitosan, cellulose acetate and polyethylene glycol blend ultrafiltration membranes. *International Journal of Biological Macromolecules*, *104*, 1721–1729. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2017.03.122>
- Wu, P. S., Li, Y. S., Kuo, Y. C., Tsai, S. J. J., & Lin, C. C. (2019). Preparation and evaluation of novel transfersomes combined with the natural antioxidant resveratrol. *Molecules*, *24*(3), 600.

- Yudhistira, H. (2020). Efektivitas Ekstrak Kulit Jengkol (*Pithecellobium lobatum* Benth) Sebagai Disinfektan Alami Pada Sayuran Segar. (*Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember*)
- Yun, J., Fan, X., Li, X., Jin, T. Z., Jia, X., & Mattheis, J. P. (2015). Natural surface coating to inactivate *Salmonella enterica* serovar Typhimurium and maintain quality of cherry tomatoes. *International Journal of Food Microbiology*, *193*, 59-67.
- Yunita, M., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2015). Quantitative Analysis of Food Microbiology in Flight (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Based on the TPC (Total Plate Count) with the Pour Plate Method. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, *3*(3), 237–248.
- Zeng, L., Guo, L., Wang, Z., Xu, X., Ding, H., Song, S., Xu, L., Kuang, H., & Xu, C. (2021). Gold nanoparticle-based immunochromatographic assay for detection *Pseudomonas aeruginosa* in water and food samples. *Food Chemistry: X*, *9*, 100117. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2021.100117>
- Zhang, H., Guo, X., Tian, L., Wang, N., & Li, Y. (2022). Food Science and Human Wellness Antibiofi Im activity of 3 , 3 ' -diindolylmethane on *Staphylococcus aureus* and its disinfection on common food-contact surfaces. *Food Science and Human Wellness*, *11*(5), 1222–1232. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2022.04.017>
- Zulfa, E., & Puspitasari, A. D. (2019). Karakterisasi Nanopartikel Ekstrak Daun Sawo (*Manilkara zapota* L.) dan Daun Suji (*Pleomole Angustifolia*) Dengan Berbagai Variasi Komposisi Kitosan-Natrium Tripolifosfat. *Cendekia Eksakta*, *4*(1)