

## DAFTAR PUSTAKA

- Abirami, S., Nagarajan, D., Samrot, A. V., Mini Varsini, A., Sugasini, A., and Anand, D. A. (2021). *Extraction, characterization, and utilization of shrimp waste chitin derived chitosan in antimicrobial activity, seed germination, preservative, and microparticle formulation. Biointerface Research in Applied Chemistry*, 11(2), 8725–8739.  
<https://doi.org/10.33263/briac112.87258739>
- Adhika, D. R., Anindya, A. L., Tanuwijaya, V. V., dan Rachmawati, H. (2019). Teknik Pengamatan Sampel Biologi Dan Non-Konduktif Menggunakan *Scanning Electron Microscopy*. 53–58.  
<https://doi.org/10.5614/sniko.2018.9>
- Aisyah, N., Cempaka, L., dan David, W. (2018). Pendugaan umur simpan produk pangan. In *Gastronomía ecuatoriana y turismo local*. (Vol. 1, Issue 69).
- Anggresani, L., Perawati, S., dan Juni Rahayu, I. (2019). Limbah Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus guttatus*) Sebagai Sumber Kalsium Pada Pembuatan Hidroksiapatit. *Jurnal Katalisator*, 4(2), 133.  
<https://doi.org/10.22216/jk.v4i2.4356>
- Arif, A. Bin. (2016). Metode *Accelarated Shelf Life Test* (ASLT) dengan pendekatan arrhenius dalam pendugaan umur simpan sari buah nanas, pepaya dan cempedaK *Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Method With Arrhenius Approach for Shelf Life Estimation of Pineapple, Papaya A*. *Informatika Pertanian*, 25(2), 189–198.
- Arsyi, N. Z., Nurjannah, E., Ahlina, D. N., dan Budiwati, E. (2018). Karakterisasi nano kitosan dari cangkang kerang hijau dengan metode gelas ionik. *In Jurnal Teknologi Bahan Alam* (Vol. 2, Issue 2).
- Budiati, T., Suryaningsii, W., Umaroh, S., Poerwanto, B., Bakri, A., and Kurniawati, E. (2018). *Antimicrobial activity of essential oil from Indonesian medicinal plants against food-borne pathogens*.  
<https://doi.org/10.1088/1755-1315/207/1/012036>.

- Delvita, H., Djamas, D., dan Ramli (2015). Karakteristik kalsium karbonat ( $\text{CaCO}_3$ ) dalam cangkang keong sawah (*Pila ampullacea*) yang terdapat di kabupaten pasaman. In *pillar of physics* (vol. 6).
- Dipahayu, D., dan 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>
- Dwistika, R. (2018). Karakteristik Nanopartikel Perak Hasil Produksi Dengan Teknik Elektrolisis Berdasarkan Uji Spektrofotometer UV-VIS Dan *Particle Size Analyzer* (PSA). Universitas Negeri Yogyakarta, 1–76.
- Fasciglione, G., Goñi, M. G., Yommi, A. K., Perez-Bravo, J. J., Ortueta, R., Scampini, A., Buffa, L., Andreu, A. B., and Creus, C. M. (2020a). *Revaluation of waste from fishing industry through generation of chitosan coatings to improve quality and extend shelf-life of minimally processed lettuce. Postharvest Biology and Technology*, 170. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2020.111310>.
- Fasciglione, G., Goñi, M. G., Yommi, A. K., Perez-Bravo, J. J., Ortueta, R., Scampini, A., Buffa, L., Andreu, A. B., and Creus, C. M. (2020b). *Revaluation of waste from fishing industry through generation of chitosan coatings to improve quality and extend shelf-life of minimally processed lettuce. Postharvest Biology and Technology*, 170. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2020.111310>.
- Frasetya, B., Taofik, A., dan Firdaus, R. K. (2018). Evaluasi variasi nilai *electrical conductivity* terhadap pertumbuhan tanaman selada (*Lactuca sativa L.*) pada sistem hidroponik NFT. *Jurnal Agro*, 5(2), 95–102. <https://doi.org/10.15575/2966>.
- Guimarães, M. F., Pighinelli, L., Paz, R. L., Kmiec, M., Zehetmeyer, G., Becker, C. M., Escobar, C. F., and Dos Santos, L. A. (2020). *Chemical and physical properties of nanocrystalline chitosan by the method: Modified nanochitosan complex and process of obtaining modified nanochitosan. Carbohydrate Research*, 493. <https://doi.org/10.1016/j.carres.2020.108035>.
- Hariyadi, P. (2018). Masa simpan dan batas kadaluarsa produk pangan. PT. Grahamedika Pustaka Utama.
- Hassan, F. A. S., Ali, E. F., Mostafa, N. Y., and Mazrou, R. (2021). *Shelf-life extension of sweet basil leaves by edible coating with thyme volatile oil*

*encapsulated chitosan nanoparticles. International Journal of Biological Macromolecules*, 177, 517–525.  
<https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2021.02.159>.

Hkbp, U., dan Pematangsiantar, N. (2020). Adanya kandungan bakteri *Pseudomonas sp* terhadap sayuran lalapan *Lactuca sativa* dan *Brassica rapa* Subsp. *Pekinensis srinatalia silaen*. 2(1), 2020.

Imawati, K. K. (2021). Efektivitas serbuk ekstrak kulit petai (*parkia speciosa hassk*) sebagai disinfektan alami pada buah segar.

Iryani, T., Carolia, N., Saftarina, F., Kedokteran, F., Lampung, U., Farmakologi, B., Kedokteran, F., Lampung, U., Ilmu, B., Okupasi, K., Kedokteran, F., dan Lampung, U. (2019). Efek Pemberian Ekstrak Etanol Buah Leunca (*Solanum Nigrum L.*) Secara Oral Terhadap Penurunan Jumlah Spermatozoa Tikus Putih (*Rattus Norvegicus L.*) Galur sprague dawley The Effect Of Oral Leunca Fruit (*Solanum Nigrum L.*) *Ethanol Extract To Decrease Sper.* 9, 1–6.

Kementerian Kesehatan RI. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia.

Kementerian Kelautan dan Perikanan RI. (2018). SNI Produk Perikanan Nonpangan. 36.

Kusumaningsih, T., Masykur, A., dan Arief, U. (2004). Pembuatan kitosan dari kitin cangkang bekicot (*Achatina fulica*) (*Synthesis of chitosan from chitin of escargot (Achatina fulica)*).

Kuswinarti, K., Karmani, S., and Rita, C. (2019). *The effect of leunca fruit (Solanum nigrum linn) infusion in inhibiting the increase of serum glutamate pyruvate transaminase level in ccl4 induced hepatitis wistar rats. Althea medical journal*, 6(4), 172–176. <https://doi.org/10.15850/amj.v6n4.1699>

Luntungan, A. H., Rumengan, I. F. M., Suptijah, P., Salindeho, N., dan Wullur, S. (2018). Nanokitosan dari sisik ikan sebagai aplikasi pengemas produk perikanan.

Martin, R., Adams, and Maurice O., M. (2008). Chapter 7. *Bacterial Agents of Foodborne Illness. In Food Microbiology* (pp. 182–269). <https://doi.org/10.1039/9781847557940-00182>.

Muchtadi, T. R. (2008). Penanganan dan Pengolahan Hasil Hortikultura. 1, 5–19.

- Musiam, S., dan Aisyah, N. (2019). Sintesis nanokitosan dari limbah cangkang haliling (*filopaludina javanica*) kalimantan selatan. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 432–439.
- Mutiani, D. D., Ratnasari, D., dan Sumiati, T. (2018). Sintesis nanopartikel perak menggunakan ekstrak kulit bawang merah (*Allium cepa L.*) dan uji aktivitas antibakteri terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* Triyani. 3(1), 27–33.
- Nugroho, B. H., Wardhani, M. T., dan Suparmi, S. (2020). Perbandingan Teknik Aerasi dan Ultrasonikasi Gelasi Ionik Nanopartikel Deksametason Natrium Fosfat. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 10(2), 102–109. <https://doi.org/10.22435/jki.v10i2.2150>.
- Parvekar, P., Palaskar, J., Metgud, S., Maria, R., and Dutta, S. (2020). *The minimum inhibitory concentration (MIC) and minimum bactericidal concentration (MBC) of silver nanoparticles against Staphylococcus aureus. Biomaterial Investigations in Dentistry*, 7(1), 105–109. <https://doi.org/10.1080/26415275.2020.1796674>.
- Prasetyaningtyas, T., Prasetya, A. T., dan Widiarti, N. (2020).. Nanopartikel perak termodifikasi kitosan dengan bioreduktor ekstrak daun kemangi (*Ocimum basilicum L.*) dan Uji Aktivitasnya sebagai Antibakteri. *Journal of Chemical Science Sintesis* 9(1).
- Prastyo, D. T., dan Trilaksani, W. (2020). Aktivitas antioksidan hidrolisat kolagen kulit ikan nila (*Oreochromis niloticus*). 23.
- Poverenov, E., Arnon-Rips, H., Zaitsev, Y., Bar, V., Danay, O., Horev, B., Bilbao-Sainz, C., McHugh, T., and Rodov, V. (2018). *Potential of chitosan from mushroom waste to enhance quality and storability of fresh-cut melons. Food Chemistry*, 268, 233–241. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.06.045>.
- 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., dan Nyoman, I. C. (2018). Karakterisasi nanopartikel kitosan ekstrak daun ubijalar (*Ipomoea batatasl.*) Menggunakan metode gelasi ionik. 2, 203–207.

- Revika, D., Azizah, M., and Yudiarti, D. (2019). *An Exploration of Tutut (Pilla Ampullacea) Shell Waste as Basic Material of Accessories Production..*
- Salmawati. (2018). Uji *minimum inhibition concentration* dan *minimum bactericidal concentration* ekstrak buah mangrove *rhizophora stylosa* terhadap vibriosis pada larva kepiting bakau (*Scylla serrata forsskal 1775*). Skripsi, 3.
- Silaen, S. (2020). Adanya kandungan bakteri *Pseudomonas sp* terhadap sayuran lapangan *lactuca sativa* dan *brassica rapa subsp. Pekinensis srinatalia silaen*. 2(1).
- Soleha, T. U. (2015). Uji Kepekaan terhadap Antibiotik.
- Sundalian, M., Husein, S. G., and Putri, N. K. D. (2021). Review: *Analysis and Benefit of Shells Content of Freshwater and Land Snails from Gastropods Class. Biointerface Research in Applied Chemistry*, 12(1), 508–517. <https://doi.org/10.33263/briac121.508517>.
- Susilawati. (2017). Mengenal Sayuran Dan Tanaman (Prospek dan Pengelompokkan). Unsri Press, 127.
- Tongo, maria novita andriyani. (2018). Pendugaan umur simpan cabai rawit segar (*Capsicum frutescens l.*) Menggunakan. 1(69), 5–24.
- Wahono, S. k, Mudjijoni, H., Dewi, C., dan Suharto, S. D. (2008). Produksi Kitosan Grade Farmasi Melalui Proses Deasetilasi Dua Tahap. March 2015, 1–7.
- Wu, D., Zhang, M., Bhandari, B., and Guo, Z. (2021). *Combined effects of microporous packaging and nano-chitosan coating on quality and shelf-life of fresh-cut eggplant: Improving the physiological quality of fresh-cut eggplant. Food Bioscience*, 43. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101302>.
- Yong, H., Wang, X., Zhang, X., Liu, Y., Qin, Y., and Liu, J. (2019). *Effects of anthocyanin-rich purple and black eggplant extracts on the physical, antioxidant and pH-sensitive properties of chitosan film. Food Hydrocolloids*, 94, 93–104. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2019.03.02>.
- Yudhistira, H. (2020). Efektivitas ekstrak kulit jengkol (*Pithecellobium lobatum Benth*) sebagai disinfektan alami pada sayuran segar.