

DAFTAR PUSTAKA

1. Purnawan C, Apriliata NH, Kartini I, Suguharto E. Menggunakan Thermogravimetric Analysis Dan Differential Thermal Analysis (TGA-DTA) Kajian Analisis Termal. J Ris Kim. 2008;2(2):44–52.
2. Azhar M, Efendi J, Syofyeni E, Lesi RM, Nova L. Pengaruh Konsentrasi NaOH dan KOH terhadap Derajat Deasetilasi Kitin dari Limbah Kulit Udang. Jurnal Kimia. 2004;1-8.
3. Wulandari K, Sulistijowati R, Mile L. Kitosan Kulit Udang Vaname Sebagai *Edible Coating* Pada Bakso Ikan Tuna. Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelaut. 2015;3(September):118–121.
4. Novita M, Rohaya S. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tomat Buah Segar (*Lycopersicum pyriforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan. Jurnal Teknologi dan Pertanian Indonesia. 2012;4(3):1–8.
5. Purwanti A. Evaluasi Proses Pengolahan Limbah Kulit Udang Untuk Meningkatkan Mutu Kitosan yang Dihasilkan. Jurnal Teknologi 2014;7(1):83–90.
6. Pratiwi R. Manfaat kitin dan kitosan bagi kehidupan manusia. Oseana. 2014;39(1):35–43.
7. Hargono H, Abdullah A, Sumantri I. Pembuatan Kitosan Dari Limbah Cangkang Udang Serta Aplikasinya Dalam Mereduksi Kolesterol Lemak Kambing. Reaktor. 2008;12(1):53-57.
8. Megasari R, Mutia AK. Pengaruh lapisan *edible coating* kitosan pada cabai keriting (*Capsicum annum* L) dengan penyimpanan suhu rendah. Jurnal Agritech Sci. 2019;3(2):34–42.
9. Wisudawaty P, Yuliasih I, Haditjaroko L, Wisudawaty P, Yuliasih I. Aplikasi *Edible Coating* Minyak Kayu Manis Pada Manisan Tomat Cherry Selama Penyimpanan. Jurnal Teknologi dan Pertanian. 2020;30(1):63–71.
10. Prastujati AU, Hilmi M, Khirzin MH. Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Kadar Alkohol, Ph, Dan Total Asam Tertitiasi (Tat) *Whey Kefir* (*The Effect of Starter Concentration on Alcohol, pH, and Total Titrated Acids (TTA) in Whey Kefir*). Jurnal Ilmu Peternakan Terap. 2018;1(2):63–69.