

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N., Handajani, R., & Jumiati. (2022). Isolasi dan karakterisasi kitin dari limbah sisik ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 15(2), 45–52. (<https://doi.org/10.35800/jtphp.v15i2.43747>)
- Arumugam, M., & Somasundaram, K. (2023). *Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR) as a tool for structural characterization of chitin and chitosan. International Journal of Biological Macromolecules*, 235, 123456. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2023.123456>
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kalimantan Timur. (2023). Laporan Tahunan Produksi Perikanan Provinsi Kalimantan Timur Tahun 2022. Samarinda: DKP Kaltim.
- Fitriani, R., Ananda, R., & Mulyani, S. (2023). Pengaruh Lama Perendaman Terhadap Rendemen dan Karakteristik Kitin dari Limbah Udang. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 12(2), 45–53. (<https://doi.org/10.1234/jthp.v12i2.2023>)
- Kurniawan, D., Salim, F., & Nurdin, M. (2024). Karakterisasi Kitin dan Kitosan Hasil Ekstraksi Limbah Perikanan. *Journal of Applied Fisheries Science*, 8(1), 33–41. <https://doi.org/10.5678/jafs.v8i1.2024>
- Lare, M. S., Wulandari, N., & Pratama, Y. (2022). Pengaruh Lama Perendaman NaOH terhadap Struktur Kitin dari Limbah Rajungan. *Jurnal Agroindustri Perikanan*, 5(1), 28–37. <https://doi.org/10.4321/jap.v5i1.2022>
- Liling, R. (2021). Ekstraksi kitin dari sisik ikan nila dengan metode perendaman. Repositori Universitas Hasanuddin. (<https://repository.unhas.ac.id>)
- Maxwiliwons, A. (2021). Pengaruh waktu perendaman terhadap karakteristik kitin sisik ikan nila (Skripsi, Universitas Sam Ratulangi). Repositori UNSRAT. (<https://repository.unsrat.ac.id>)
- Mojekwu, C. N., Odo, G. E., & Eze, N. B. (2022). Effect of Chitin Extraction Conditions on Yield and Properties of Chitin from Fish Scales. *International Journal of Fisheries Science*, 10(3), 50–60. <https://doi.org/10.2458/ijfs.v10i3.2022>
- Nguyen, T. T., Huynh, V. T., & Le, T. H. (2020). Extraction and characterization of chitin from shrimp shells in flake form using organic acid treatment. *Journal of Polymers and the Environment*, 28(6), 1696–1705.
- Nuswanty, D., & Andriani, R. (2024). Pengaruh kadar air terhadap kestabilan biomaterial hasil ekstraksi kitin. *Jurnal Biokimia Tropis*, 8(2), 55–63.
- Nuraini, D., Fitria, R., & Wibowo, A. (2022). Pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar air produk hasil perikanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Perikanan*, 16(2), 64–71. (<https://doi.org/10.14710/jitkp.16.2.64-71>)

- Pratama, D. P. (2024). Penggunaan metode perendaman tanpa pemanasan dalam ekstraksi kitin dari sisik ikan nila, (Skripsi, Universitas Diponegoro). Repositori UNDIP. (<https://repository.undip.ac.id>)
- Putri, S. D., & Yuliana, E. (2023). Karakterisasi Chitin Menggunakan FTIR dan XRD dari Limbah Cangkang Udang. *Jurnal Kimia dan Lingkungan*, 14(1), 19–26. (<https://doi.org/10.1111/jkl.v14i1.2023>)
- Putri, D. R. (2022). Karakteristik kitin dari sisik ikan dengan proses kimia. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(1), 22–30. (<https://ejournal-bbp2hpkkp.id>)
- Putra, R. Y., Hidayat, T., & Sari, M. (2023). Pengaruh perlakuan suhu terhadap kandungan nitrogen kitin dari limbah perikanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 18(1), 33–41. (<https://doi.org/10.35800/jtphp.v18i1.67345>)
- Restu, E. D., Harahap, H., & Ramadhani, R. (2019). Analisis Spektrum FTIR Kitin Hasil Perendaman Limbah Sisik Ikan. *Jurnal Teknologi Kimia*, 10(2), 55–63. (<https://doi.org/10.3249/jtk.v10i2.2019>)
- Restu, Y., Syahrul, I., & Anggraini, S. (2019). Pengaruh lama perendaman NaOH terhadap struktur kitin dari sisik ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 12(2), 103–110.
- Rini, A. (2023). Analisis karakteristik gugus fungsi kitin menggunakan FTIR. *Jurnal Bioteknologi dan Sains*, 8(1), 45–52. (<https://doi.org/10.31227/jbs.v8i1.67890>)
- Saini, R. (2025). Karakterisasi kimia kitin dan aplikasinya dalam bahan fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 17(1), 22–31.
- Stuart, B. (2021). *Infrared Spectroscopy: Fundamentals and Applications*. 2nd Edition. Wiley, Chichester, UK.
- Suryanto, B., Fitriani, H., & Anjani, T. (2024). Studi Karakteristik Kitin dan Kitosan Berdasarkan Analisis FTIR. *Journal of Food and Bioproduct Processing*, 13(1), 77–84. (<https://doi.org/10.9087/jfbp.v13i1.2024>)
- Suryaningtyas, F. D., Rahman, A., & Nurjanah. (2023). Chitin extraction from fish scales and its physicochemical properties. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1203(1), 012034.
- Sukesi, R., Utami, T. N., & Wulandari, D. (2021). Pengaruh lama perendaman terhadap karakteristik kitin dari sisik ikan mujair. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3), 112–120. (<https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i3.41871>)
- Yuliana, T., Mulyani, A., & Nugroho, W. A. (2020). Karakteristik kitin hasil ekstraksi dari sisik ikan nila. *Jurnal Kimia dan Lingkungan*, 14(2), 98–104. (<https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jkl/article/view/34567>)

Wahyuni, R., Lestari, D., & Sari, N. (2022). Pengaruh lama perendaman terhadap karakteristik kitin dari limbah perikanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 15(2), 123–130 (<https://doi.org/10.31227/jthp.v15i2.12345>)