

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, S., Swantara, M. D., & Suartha, I. N. (2015). Isolasi Kitin, Karakterisasi, Dan Sintesis Kitosan Dari Kulit Udang. *Jurnal Kimia*, 9(2), 271-278.
- Ahn, S. I., Cho, S., & Choi, N. J. (2021). Effectiveness of chitosan as a dietary supplement in lowering cholesterol in murine models: A meta-analysis. *Marine drugs*, 19(1), 26.
- Alamgir, M., & Alamgir, F. (2017). Origin, definition, scope and area, subject matter, importance, and history of development of pharmacognosy. *Therapeutic Use of Medicinal Plants and Their Extracts: Volume 1: Pharmacognosy*, 19–60.
- Amalia NA. (2018). Pemanfaatan Cangkang Rajungan sebagai Koagulan untuk Penjernih Air. Yogyakarta: Teknik Lingkungan, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Universitas Islam Indoneisa.
- Ameilia, I. (2017). Kitin Dari Cangkang Rajungan Yang Diperoleh Secara Enzimatik Pada Tahap Deproteinasi. *UNESA Journal of Chemistry*, 6(2).
- AOAC, (2005). Official methods of analysis.association of official analytical chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- AOAC. (2000). Official method of analytical chemists (17th ed.). Arlington: The Association of Official Analytical Chemists Inc.
- Aranaz, I., Mengibar, M., Harris, R., Panos, I., Miralles, B., Acosta, N., Galed, G & Heras, A. (2009). Functional characterization of chitin and chitosan. *Current chemical biology*, 3(2), 203-230.
- Austin, P. R. (1981). Chitin solvent and Solubility parametre, The Departement of Mechanical Manufacturing Aeronitical and Chemical Engineering, The Faculty of Engineering The Queens University of Belfast.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementrian Kesehatan RI. Riset Kesehatan Dasar. (2013). *Jakarta*.
- Bangoura, M., X. Wenshui & Z. Jiali. (2009). In Vitro Binding Capacity of Cholesterol and Bile Salts by Partially Depolymerized Chitosan. *Academic Journal Inc. Vol. 4(3)*: 126-135
- Barraza, A., Guo, M., & Wang, H. (2005). *Interaction of chitosan with cholesterol in vitro*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53(7), 2400–2404.
- Bastaman, S. (1989), Studies on Degradation and Extraction of Chitin and Chitosan from Prawns Shells, *J of Aeronautical and Chemical Engineering*, 2 (10) : 188-297

- Bennekum, A. M., Nguyen, D. V., Schulthess, G., Hauser, H., & Phillips, M. C. (2005). Mechanisms of cholesterol-lowering effects of dietary insoluble fibres: relationships with intestinal and hepatic cholesterol parameters. *British Journal of Nutrition*, 94(3), 331-337.
- Biyatmoko, Danang. (2017). Manipulasi Kolesterol pada Ransum dan Penanggulangannya. Banjarmasin: *Lambung Mangkurat University Press*
- Boehme, A. K., Esenwa, C., & Elkind, M. S. (2017). Stroke risk factors, genetics, and prevention. *Circulation research*, 120(3), 472-495.
- Budianto, Y. A. P., Widyastiti, N. S., & Arisota, A. (2018). Perbandingan Pengaruh Pemberian Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum* L), Kitosan Dan Yogurt Sinbiotik Pisang Tanduk Terhadap Profil Lipid Tikus Sprague-Dawley Hiperkolesterolemia. *Jurnal Kedokteran Diponegoro (Diponegoro Medical Journal)*, 7(2), 586-598.
- Chen, J., Zhou, F., Huang, J., Ma, Z., Jiang, S., Qiu, L., & Qin, J. G. (2016). Ammonia and salinity tolerance of *Penaeus monodon* across eight breeding families. *SpringerPlus*, 5, 1-4.
- Czechowska-Biskup, R., Jarosińska, D., Rokita, B., Ulański, P., & Rosiak, J. M. (2012). Determination of degree of deacetylation of chitosan-comparison of methods. *Progress on Chemistry and Application of Chitin and its Derivatives*, (17), 5-20.
- Dali, S., Safitri, NRD, & Fawwaz, M. (2016). Isolasi kitosan dari limbah cangkang kepiting bakau (*Scylla serrata*) dan aplikasinya terhadap penyerapan trigliserida. *As-Syifaa Jurnal Farmasi*, 8 (2), 20-27.
- Darmanto, M., Atmaja, L., & Nadjib, M. (2010). Studi analisis antibakteri dari film gelatin-kitosan menggunakan *Staphylococcus aureus*. *Prosiding Skripsi Semester Genap*, 2011.
- Deuchi, K., Kanauchi, O., Imasato, Y., & Kobayashi, E. (1994). Decreasing effect of chitosan on the apparent fat digestibility by rats fed on a high-fat diet. *Bioscience, Biotechnology, and biochemistry*, 58(9), 1613-1616.
- Djaenudin, D., Budianto, E., Saepudin, E., & Nasir, M. (2019). Ekstraksi kitosan dari cangkang rajungan pada lama dan pengulangan perendaman yang berbeda. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, 10(1), 49-59.
- Djunaedi, A. (2009). Kelulushidupan dan Pertumbuhan Crablet Rajungan (*Portunus pelagicus* Linn.) pada Budidaya dengan Substrat Dasar yang Berbeda. *Ilmu Kelautan: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 14(1), 23-26.

- Dompeipen, E. J. (2017). Isolasi dan identifikasi kitin dan kitosan dari kulit udang Windu (*Penaeus monodon*) dengan spektroskopi inframerah. *Majalah Biam*, 13(1), 31-41.
- Dompeipen, E.J., Kaimudin, M., & Dewa, R.P., (2016). Isolasi Kitin dan Kitosan dari Limbah Cangkang Udang. *Majalah Biam*. 12(1), pp. 32-39.
- Dong, H., Cheng, L., Tan, J., Zheng, K., & Jiang, Y. (2004). Efek pelapisan kitosan terhadap kualitas dan masa simpan buah leci kupas. *Jurnal rekayasa pangan*, 64 (3), 355-358.
- Dorland. (2002). *Dorland's Illustrated Medical Dictionary* (29th ed.). Philadelphia: W.B. Saunders.
- Dutta, P. K., Dutta, J., & Tripathi, V. S. (2004). Chitin and chitosan: Chemistry, properties and applications.
- Fadila, S. I. N., Athirah, F. A., Perdani, M. S., Pambudi, T., & Umam, H. I. (2024). Preliminary study of chitin extraction from crickets (*acheta domesticus*) using deep eutectic solvent. *Sainteks: Jurnal Sain dan Teknik*, 6(2), 268-282.
- Fatin, A., Salsabilla, A., Winarto, A., & Hakim, M. (2021). Analisis Derajat Deasetilasi Kitosan Dari Limbah Cangkang Udang Menggunakan Spektroskopi FTIR. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(20), 21-29.
- Ferdous, Z., Ara, I., Rumpa, N. E., & Haque, M. E. (2018). Natural bioactive compounds and their cholesterol-lowering activities: A review. *International Journal of Biosciences*, 13(1), 196–207.
- Food & Agriculture Organisation [FAO]. (2002). *Penaeus monodon*, Cultured Aquatic Species Information Programme. *Accessed at*.
- Ganong, W. F. (1992). Buku ajar: Fisiologi kedokteran. EGC.
- Guyton, A. C., & Hall, J. E. (1997). Buku ajar fisiologi kedokteran. EGC.
- Hamad, M. N. F. (2015). Comparative study between traditional Domiati cheese and recombined Feta cheese. *Indian J. Dairy Sci*, 68(5), 442-452.
- Hanafiah, K. A. (2023). Rancangan percobaan teori dan aplikasi.
- Handajani, A., Roosihermatie, B., & Maryani, H. (2010). Faktor-faktor yang berhubungan dengan pola kematian pada penyakit degeneratif di Indonesia. *Buletin penelitian sistem kesehatan*, 13(1), 21301.
- Handayani, D. (2011). *Penyediaan dan Karakterisasi Kitosan dari Cangkang Kepiting (Callinectes Sapidus) sebagai Adsorben untuk Menurunkan Kadar Kolesterol* (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).

- Handayani, L., Syahputra, F., & Astuti, Y. (2018). Pemanfaatan dan karakterisasi cangkang tiram sebagai kitosan dan nanokitosan. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 21 (4), 224-231.
- Haresgin & Cole. (2023). Panicle Terhadap HDL (*High Density Lipoprotein*) dan LDL (*Low Density Lipoprotein*) Pada Ayam Kampung Jantan (*Gallus gallus domesticus*).
- Hariadini, A. L. (2020). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Ketepatan Penggunaan Obat Simvastatin Pada Pasien Hiperkolesterolemia Di Apotek Kota Malang. *Pharmaceutical Journal of Indonesia*, 5(2), 91-96.
- Hartoyo, A., Sripalupi, N., & Nugroho, P. (2008). Pengaruh Fraksi Karbohidrat Kacang Komak (*Lablab purpureus* (L.) sweet) Terhadap Kolesterol Dan Malonaldehid Serum Tikus Percobaan Yang Diberi Ransum Tinggi Kolesterol [The Effect of Carbohydrate Fraction of Hyacinth Bean (*Lablab purpureus* (L.) sweet) on the Blood Serum Cholesterol and Malonaldehyde of Rats Fed with High Cholesterol Diet].
- Hayes, M. Ed. (2012). *Marine bioactive compounds: Sources, characterization and applications*. Springer Science & Business Media.
- Hendry, J. (2008). Teknik Deproteinasi Kulit Rajungan (*Portonius pelagicus*) secara Enzimatis dengan Menggunakan Bakteri *Pseudomonas aeruginosa* untuk Pembuatan Polimer Kitin dan Deasetilasinya.
- Heslet, L. (1996). Kolesterol. Terjemahan Anton Adiwijoto. Jakarta: PT. Kesaint Blanc Indah
- Idacahyati, K., Amalia, Y., & Lestari, T. (2020). Penurunan Kadar Kolesterol Total pada Tikus yang Diberi Kitosan dari Cangkang Kerang Hijau (*Perna viridis* L.). *Jurnal Farmasi*. 10(2):157-166.
- J. Liu., Zhang, J., & Xia, W. (2008). Hypocholesterolaemic effects of different chitosan samples in vitro and in vivo. *Food chemistry*, 107(1), 419-425.
- Jayanti, I. (2023). *Formulasi Dan Uji Sifat Fisik Biskuit Kombinasi Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Dan Kitosan Sebagai Antikolesterol* (Doctoral dissertation, Politeknik Harapan Bersama).
- Juwana, S., & Romimohtarto, K. (2000). Rajungan perikanan, cara budidaya dan menu Masakan. *Djambatan*. Jakarta, 47.
- Kanani, N., Wardhono, E. Y., Adiwibowo, M. T., Pinem, M. P., Wardalia, Demustilas, H., Farhan, M., Anwari, R. (2023). Ekstraksi Kitosan Berbasis Cangkang Keong Mas (*Pomacea Canaliculata*) Menggunakan Gelombang Ultrasonikasi. *Jurnal Integrasi Proses*, 12(2), 73-80.
- Karmas, E. (1982). *Meat, Poultry and Sea Food Technology*, New Jersey, USA

- Kemenkes, R. I. (2019). Profil Penyakit Tidak Menular. *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*.
- Khan, T. A., Peh, K. K., & Ch'ng, H. S. (2002). Reporting degree of deacetylation values of chitosan: the influence of analytical methods. *J Pharm Pharmaceut Sci*, 5(3), 205-212.
- Kim, Seo Won. (2011). Chitin, Chitosan, Oligosaccharides and Their Derivatives. Ebook. USA: CRC Press.
- Kim, SOF. (2004). Physicochemical and Functional Properties of Crawfish Chitosan as Affected by Different Processing of Paper, *Tesis*, Seoul University, Seoul
- Knoor, D. 2004. *Engineered Chitosans for Drug Detoxification Preparation, Characterization and drug uptake studies*. University of Florida
- Knorr, D. (1984). Use of chitinous polymers in food. *Food technology (Chicago)*, 38(1), 85-97.
- Komariah, K., & Astuti, L. (2012). Preparasi dan karakterisasi kitin yang terkandung dalam eksoskeleton kumbang tanduk Rhinoceros beetle (*Xylotrupes gideon* L) dan kutu beras (*Sitophilus oryzae* L). In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning* (Vol. 9, No. 1).
- Kombongkila, O., Taunamang, H., & Tumimomor, F. R. (2024). Analisis Struktur Film Tipis Disperse Orange-3 Hasil FTIR. *Jurnal FisTa: Fisika dan Terapannya*, 5(1), 45-50.
- Kubota, N. (1997). Permeability properties of chitosan-transition metal complex membranes. *Journal of Applied Polymer Science*, 64(4), 819-822.
- Kumar, M. N. (2000). A review of chitin and chitosan applications. *Reactive Functional Polymers*, 1-27.
- Kurnia, D., Lisniawati, NA, & Dinata, DI (2019). Uji Pengikatan Kolesterol Dengan Ekstrak Metanol Bekatul Ketan Hitam Secara In Vitro. *Jurnal Riset Kimia*, 4 (1), 74.
- Kusmiati, A. R., & Hayati, N. (2020). Pemanfaatan kitosan dari cangkang udang sebagai adsorben logam berat pb pada limbah praktikum kimia farmasi. *Indonesian Journal of Laboratory*, 3(1), 6-14.
- Kusuma, S. H. (2016). Kemampuan kitin dari cangkang kepiting bakau (*scylla spp*) dalam menurunkan kadar kolesterol jeroan sapi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*, 1(1).

- Laila, D. N. (2022). Pengaruh suplementasi tepung maggot black soldier fly (BSF) dalam ransum terhadap kandungan *low density lipoprotein* (LDL) dan *high density lipoprotein* (HDL) darah ayam Joper betina.
- Laili, I. N., Harini, N., & Sukardi. (2019). Karakteristik Fisik Kimia Kitosan Dari Cangkang Rajungan (*Portunus pelagius*) Melalui Proses Deasetilasi Dengan Konsentrasi NaOH dan Waktu Ekstraksi Serta Di Aplikasikan Sebagai Bahan Pengawet Alami Pada Fillet Ikan Nila. *Jurnal UMM*, 73-84.
- Lalenoh, B. A., & Cahyono, E. (2018). Karakterisasi kitosan dari limbah rajungan (*Portunus pelagicus*). *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 4(1), 30-33.
- Lavery, S., Chan, T. Y., Tam, Y. K., & Chu, K. H. (2004). Phylogenetic relationships and evolutionary history of the shrimp genus *Penaeus* sl derived from mitochondrial DNA. *Molecular Phylogenetics and Evolution*, 31(1), 39-49.
- Lesbani, A., Yusuf, S., & Melviana, R. M. (2011). Karakterisasi kitin dan kitosan dari cangkang kepiting bakau (*Scylla serrata*). *Jurnal penelitian sains*, 14(3).
- Linder, M. C. (1992). Biokimia nutrisi dan metabolisme. *Universitas Indonesia. Jakarta*.
- Luthfiyana, N., Ratrinia, PW, Rukisah, R., Asniar, A., & Hidayat, T. (2022). Optimasi tingkat demineralisasi pada ekstraksi kitosan dari cangkang kepiting bakau (*Scylla* sp.). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25 (2), 352-363.
- Mahan, L. K., & Escott-Stump, S. (2008). Krause's Food & Nutrition Therapy (12th ed.). Saunders Elsevier.
- Maharani, P. F., & Susanti, R. S. R. (2022). Aplikasi Kitosan Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*) dalam Ransum terhadap Profil Lipid Darah Itik. *Life Science*, 11(2), 184-191.
- Mahardika, R. G., Jumnahdi, M., & Widyaningrum, Y. (2020). Deasetilasi Kitin Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*) Menjadi Kitosan Menggunakan Iradiasi Microwave. *Al-Kimia*, 8(2), 149-158.
- Mahatmanti, F. W., Kusumastuti, E., Jumaeri, J., Sulistyani, M., Susiyanti, A., Haryati, U., & Dirgantari, P. S. (2022). Pembuatan Kitin Dan Kitosan Dari Limbah Cangkang Udang Sebagai Upaya Memanfaatkan Limbah Menjadi Material Maju. *Bookchapter Kimia Universitas Negeri Semarang*, (1), 1-38.
- Mania, I. (2007). *Pengamatan Aspek Biologi Rajungan dalam Menunjang Teknik Perbenihannya*.

- Marduansyah, M. (2017). *Pembuatan Membran Kitosan Polivinil Alkohol Sebagai Adsorben untuk Menurunkan Kadar Logam Nikel (Ni) dan Krom (Cr)* (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Marganov. (2003). Potensi Limbah Udang sebagai Penyerap Logam Berat (Timbal, Kadmium, dan Tembaga) di Perairan, Dissertation, IPB, Bogor
- Martati, E., & Lestari, L. A. (2008). The effect of chitosan on lipid profile of Sprague dawley rat blood serum. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(3).
- Mashuni, M., Natsir, M., Lestari, W. M., Hamid, F. H., & Jahiding, M. (2021). Pemanfaatan kitosan dari cangkang kepiting bakau (*Scylla serrata*) dengan metode microwave sebagai bahan dasar kapsul obat. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 17(1), 74-82.
- Moon, MS, Lee, MS, Kim, CT, & Kim, Y. (2007). Kitosan dalam diet meningkatkan aktivitas CYP7A1 di hati dan menurunkan konsentrasi kolesterol plasma dan hati pada hiperkolesterolemia yang diinduksi diet pada tikus. *Nutrition Research and Practice* , 1 (3), 175-179.
- Motoh, H. (1985). Biology and ecology of *Penaeus monodon*. In *Proceedings of the First International Conference on the Culture of Penaeid Prawns/Shrimps, 4-7 December 1984, Iloilo City, Philippines* (pp. 27-36). Aquaculture Department, Southeast Asian Fisheries Development Center.
- Murray, R. K., Granner, D. K., Mayes, P. A., & Rodwell, V. W. (2003). Biokimia harper edisi 25. *Jakarta: eGC*, 883.
- Muzzarelli, R. A. (2011). Potential of chitin/chitosan-bearing materials for uranium recovery: An interdisciplinary review. *Carbohydrate Polymers*, 84(1), 54-63.
- Natalia, D. A., Dharmayanti, N., & Dewi, F. R. (2021). produksi kitosan dari cangkang rajungan (*Portunus Sp.*) pada suhu ruang. *jphpi*, 24(3), 301-309.
- Nilawati, S. (2008). *Care Yourself. kolesterol*. Niaga Swadaya.
- Nugroho, H. S. W. (2008). Metabolisme Karbohidrat, Lipid dan Protein.
- Nurmala, N. A. (2018). Sintesis Kitosan dari Cangkang Rajungan Terkomposit Lilin Lebah. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 7(3).
- Nurmala, S. A., Susatyo, E. B., & Mahatmanti, F. W. (2018). Sintesis Kitosan dari Cangkang Rajungan Terkomposit Lilin Lebah dan Aplikasinya sebagai Edible Coating pada Buah Stroberi. *Indonesian Journal of Chemical Sciences*, 7(3), 279-284.
- Odete, PMO., Struszczyk, MK., dan Peter, MG. (2005). Characterization of Chitosan from Blowfly Larvae and Some Crustacean Species from Kenyan

Marine Waters Prepared Under Different Conditions, *Western Indian Ocean J Sci*, 4 (1) : 99-107

OriginLab Corporation. (n.d.). *Origin: Data Analysis and Graphing Software*. OriginLab. <https://www.originlab.com/>

Pagala, MA, & Nur, I. (2010). Pengaruh kitosan kulit udang terhadap kadar lemak dan kolesterol darah bebek. *Warta-Wiptek*, 18, 26-31.

Pratiwi, R. (2014). *Pengaruh pemberian kitosan terhadap kadar kolesterol tikus putih hiperkolesterolemik* (Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

Prayitno, T. (2014). Hubungan Antara Kebiasaan Mengkonsumsi Seafood Dengan Kadar Kolesterol Pada Tenaga Kesehatan Di Rsud Cilacap. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Keperawatan*, 10(3).

Puspitasari, M. (2014). Efek Iradiasi Gamma Terhadap Kemampuan Kitosan Dalam Menurunkan Kadar Kolesterol Secara In Vitro.

Rahmaniah, R., Isdar, E., & Rani, S. R. A. R. (2024). Sintesis Dan Karakterisasi Kitosan Berbasis Cangkang Landak Laut Sebagai Kandidat Absorban Logam Berat. *Journal Online Of Physics*, 9(2), 30-36.

Rahmawati, S. (2008). Analisis Kolesterol Sie Reuboh (Daging Asam) Pada Berbagai Waktu Simpan. Skripsi. *Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala*.

Ramadhan, L. O. A. N.; Radiman, C. L.; Wahyuningrum, D.; Suendo, V.; Ahmad, L. O.; Valiyaveetiil, S. (2010). Deasetilasi Kitin secara Bertahap dan Pengaruhnya terhadap Derajat Deasetilasi serta Massa molekul Kitosan. *Jurnal Kimia Indonesia*, 5, 17-21, (2010)

Ray, Sarbani D E Y. (2011). "Review Potential Aspects Of Chitosan As Pharmaceutical Excipient." 68(5): 619–22.

Razdan, A., & Pettersson, D. (1994). Effect of chitin and chitosan on nutrient digestibility and plasma lipid concentrations in broiler chickens. *British Journal of Nutrition*, 72(2), 277–288.

Rinaldi, M. (2018). Morfologi Dan Siklus Hidup *P. pelagicus* (*Portunus pelagicus*). *Banjarbaru: Yayasan Borneo Lestari*.

Rinaudo, M. (2006). Chitin and chitosan: Properties and applications. *Progress in Polymer Science*, 31(7), 603-632.

Risfidian, Mohadi. (2020). Karakterisasi Kitosan dari Cangkang Rajungan dan Tulang Cumi. *Repository Universitas Sriwijaya*.

Rismana, E. (2003). Serat kitosan mengikat lemak. *Pusat Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Farmasi dan Medika. Jakarta (ID): Balai Pusat Penelitian Terpadu*.

- Rochmina. (2007). *Karakterisasi Kitin dan Kitosan asal Limbah Rajungan Cirebon. Jawa Barat. [makalah ilmiah]. Jatinagor. Unpad*
- Roffi. (2006). Budidaya Rajungan. <http://akuakultur.wordpress.com/2006/12/23/budidaya-rajungan-2/>.
- Rumengan, I. F., Suptijah, P., Salindeho, N., Wullur, S., & Luntungan, A. H. (2018). Nanokitosan dari sisik ikan: Aplikasinya sebagai pengemas produk perikanan.
- Sahara, E., Sandi, S., & Yossi, F. (2019). The effect of chitosan and bran fermentation on the weight of abdominal fat, blood cholesterol and local duck eggs. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 347, No. 1, p. 012072). IOP Publishing.
- Shahidi, F., Arachchi, J. K. V., & Jeon, Y. J. (1999). Food applications of chitin and chitosans. *Trends in food science & technology*, 10(2), 37-51.
- Silaban, S., Nainggolan, B., Ikhwan, J., Harliananda, N., & Simorangkir, M. (2024). LC-MS/MS analysis and antioxidant activity of ethanol fraction of *Aglaonema modestum* leaves. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 25(12).
- Simunek, J & Bartonova, H. (2005). Effect of Dietary Chitin and Chitosan on Cholesterolemia of Rats. *Acta Vet. Brno*. Vol. 74: 491-499
- Solis, N. B. (1988). Biology and ecology. In *Biology and culture of Penaeus monodon* (pp. 3-36). Aquaculture Department, Southeast Asian Fisheries Development Center.
- Sørensen, A. M., Getachew, A. T., Jacobsen, C. (2022). Starfish (*Asterias rubens*) as a New Source of Marine Lipids: Effect of Season, Size and Oil Extraction Methods. *Foods*. 11(19):2998.
- Suarsana, I. N. (2009). Pengaruh Pemberian Kitosan Terhadap Kadar Mineral dan Kolesterol Serum Kelinci. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 12(3), 164226.
- Suarsih, C. (2020). Hubungan pola makan dengan kejadian kolestrol pada lansia di wilayah kerja puskesmas tambaksari. *Jurnal Keperawatan Galuh*, 2(1), 25-30.
- Subinarto, D. (2004). Bebas Kolesterol, Kiat Jitu hidup Sehat Tanpa Kolesterol.
- Suhardi. (1992). Khitin dan Khitosan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta: UGM.
- Sukma, S., Lusiana, S. E., Masruri, & Suratmo. (2014). Kitosan Dari Rajungan Lokal *Portunus Pelagicus* Asal Probolinggo Indonesia. *Kimia Student Journal*, 2(2), 506-512.

- Suryaningsih, L., & Parakkasi, A. (2006). Pengaruh pemberian tepung cangkang udang (karapas) sebagai sumber khitin dalam ransum terhadap kadar LDL (*Low Density Lipoprotein*), HDL (*High Density Lipoprotein*), dan persentase karkas. *Jurnal Ilmu Ternak*, 6(1), 63-67.
- Susanto, N. (2010). Perbedaan antara Rajungan dan Kepiting. <http://blog.unila.ac.id/gnugroho/category/bahan-ajar/karsinologi/>.
- Syafitri, R. (2014). Kemampuan Kitin dari Limbah Cangkang Kepiting Bakau Genus *Scylla* dalam Pengikatan Merkuri (Hg) di Perairan Krueng Sikulat Kecamatan Sawang Kabupaten Aceh Selatan. Skripsi. *Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala*.
- Synowiecki, J., & Al-Khateeb, N. A. A. Q. (2003). Production, properties, and some new applications of chitin and its derivatives. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 43(2), 145-171.
- Syukroni, I., & Santi, A. (2021). Profil gizi dan kandungan kolesterol udang windu (*Penaeus monodon*) dengan metode pemasakan berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3), 319-324.
- Tanasale, M. F. J. D. P. (2010). Kitosan berderajat deasetilasi tinggi: proses dan karakterisasi. In *Seminar Nasional Basic Science* (Vol. 2, pp. 187-193).
- Tjay, T. H., & Rahardja, K. (2007). *Obat-obat penting: khasiat, penggunaan dan efek-efek sampingnya*. Elex Media Komputindo.
- Tobing, M. T., Prasetya, N. B. A., & Khabibi, K. (2011). Peningkatan Derajat Deasetilasi Kitosan dari Cangkang Rajungan dengan Variasi Konsentrasi NaOH dan Lama Perendaman. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 14(3), 83-88.
- Tong, Y., Guan, H., Wang, S., Xu, J., & He, C. (2011). Syntheses of chitin-based imprinting polymers and their binding properties for cholesterol. *Carbohydrate Research*, 346(4), 495-500.
- Tugiyanti, E., Heriyanto, S., & Syamsi, AN (2016). Pengaruh tepung daun sirsak (*Announa muricata* L) terhadap karakteristik lemak darah dan daging itik tegal jantan. *Buletin Peternakan*, 40 (3), 211.
- Tzoumaki, M. V., Moschakis, T., Scholten, E., & Biliaderis, C. G. (2013). In vitro lipid digestion of chitin nanocrystal stabilized o/w emulsions. *Food & Function*, 4(1), 121-129.
- Wei, Z., & Wenshu, Z. (2015). *Effects of chitosan on lipid metabolism and its mechanisms*. *International Journal of Biological Macromolecules*, 72, 858–861.

- Widmammann, F.K. (1995). Tinjauan klinis atas hasil pemeriksaan laboratorium. *Edisi*, 9, 91-3.
- World Health Organization (2012). Stroke. Geneva: report of WHO/IDF Consultation. *Geneva: World Health Organization*.
- World Health Organization. (2008). Global health observatory (GHO) data: raised cholesterol. *Geneva: World Health Organization*.
- World Register of Marine Species. (2023). An Authoritative Classification and Catalogue Of Marine Names. *Belgium: LifeWatch*.
- Wulandari, W. T., Alam, R. N., & Aprillia, A. Y. (2021). Aktivitas antibakteri kitosan hasil sintesis dari kitin cangkang kerang hijau (perna viridis l.) Terhadap Escherichia coli dan Staphylococcus aureus. *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 18(2), 345-350.
- Wydro, P., Krajewska, B., & Hac-Wydro, K. (2007). Chitosan as a lipid binder: A Langmuir monolayer study of chitosan–lipid interactions. *Biomacromolecules*, 8(8), 2611-2617.
- Xu, G., Huang, X., Qiu, L., Wu, J., and Hu, Y. (2007). Mechanism study of chitosan on lipid metabolism in hyperlipidemic rats. *Asia Pac J Clin Nutr*. 16 (Suppl 1):313-317
- Yogeshkumar, N. G., A. S., & Yadav, A. V. (2013). Chitosan and its applications: a review of literature. *Int. J. Res. Pharm. Biomed. Sci*, 4(1), 312-331.
- Younes, I., & Rinaudo, M. (2015). Chitin and chitosan preparation from marine sources. *Marine Drugs*, 13(3), 1133–1174.
- Yusniar, L., & Nilasari, E. (2009). *Biar Daging Ayam Tidak Berkolesterol Tinggi*.