

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	v
RINGKASAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH .....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
<b>I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan .....	3
1.4 Manfaat .....	4
<b>II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1 Kerang Hijau ( <i>Perna viridis</i> ) .....	5
2.2 Cangkang Kerang .....	6
2.3 Kitin dan Kitosan .....	7
2.3.1 Kitin .....	7
2.3.2 Kitosan .....	9
2.4 Pembuatan Kitosan .....	10
2.5 Mutu Kitosan .....	13
2.6 Nilai Derajat Deasetilasi .....	14
2.7 Faktor Yang Mempengaruhi Nilai Derajat Deasetilasi .....	14
<b>III KERANGKA KONSEPTUAL .....</b>	<b>16</b>
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian .....	16
3.2 Hipotesis Penelitian .....	19
<b>IV METODOLOGI .....</b>	<b>20</b>
4.1 Tempat dan Waktu .....	20
4.2 Materi Penelitian .....	20

4.2.1 Alat Penelitian .....	20
4.2.2 Bahan Penelitian .....	20
4.3 Metode Penelitian .....	20
4.3.1 Rancangan Penelitian.....	20
4.3.2 Prosedur Penelitian .....	22
1. Preparasi Cangkang Kerang Hijau .....	22
2. Proses Pembuatan Kitin .....	22
3. Proses Pembuatan Kitosan .....	23
4.4 Parameter Pengamatan.....	24
4.4.1 Parameter Utama .....	24
1. Perhitungan Nilai Derajat Deasetilasi .....	24
2. Perhitungan Rendemen .....	25
4.4.2 Parameter Penunjang .....	25
1. Uji Kadar Air.....	25
2. Uji Kadar Abu.....	26
4.5 Analisis Data.....	26
V HASIL DAN PEMBAHASAN .....	29
5.1 Hasil .....	29
5.1.1 Nilai Derajat Deasetilasi .....	30
5.1.2 Rendemen .....	32
5.1.3 Kadar Air .....	33
5.1.4 Kadar Abu.....	34
5.2 Pembahasan .....	35
VI KESIMPULAN DAN SARAN .....	43
6.1 Kesimpulan .....	43
6.2 Saran .....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN.....	50