

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	I
HALAMAN PENGESAHAN	II
HALAMAN PERNYATAAN	III
KATA PENGANTAR	IV
DAFTAR ISI	VI
DAFTAR TABEL	VIII
DAFTAR GAMBAR	IX
DAFTAR LAMPIRAN	XI
ABSTRAK	XII
ABSTRACT	XIII
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan	5
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Rajungan	7
2.2 Kitin dan Kitosan	9
2.3. Kitosan pada Pengawetan Pangan	12
2.4. Sifat Kelarutan Kitosan	14
2.5. <i>Steam Explosion</i>	16
2.6. Hipotesis	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
3.1. Bahan Penelitian	18
3.2. Alat Penelitian	18
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.4. Metode Penelitian	20
3.4.1. Penelitian Pendahuluan	20
3.4.2. Pembuatan Kitosan Termodifikasi	21

3.5. Metode Analisis	22
3.5.1. Analisis Proximat	22
3.5.1.1. Kadar Air	22
3.5.1.2. Kadar Abu	23
3.5.1 Analisis Warna	23
3.5.2 Analisis Higroskopisitas	24
3.5.3 Analisis Kelarutan	24
3.5.4 Analisis Gugus Fungsi	25
3.5.5 Analisis Derajat Deasetilasi	26
3.5.6 Pengujian Aktivitas Antioksidan	27
3.6 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1. Penelitian Pendahuluan	28
4.2. Kelarutan Kitosan Rajungan Setelah proses <i>Steam Explosion</i>	31
4.3. Kecerahan Warna Kitosan Rajungan Setelah proses <i>Steam Explosion</i>	35
4.4. Higroskopisitas Kitosan Rajungan Setelah proses <i>Steam Explosion</i>	37
4.5. Analisis Gugus Fungsi Menggunakan FTIR	40
4.6. Analisis Derajat Deasetilasi	42
4.7. Pengujian Aktivitas Antioksidan	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	47
5.1. Kesimpulan	47
5.2 Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	59