

RINGKASAN
(RESUME ARTIKEL)

**ANALISIS DERAJAT DEASETILASI KITOSAN DENGAN METODE
SPEKTROFOTOMETRI FT-IR (FOURIER TRANSFORM INFRA RED)**

Nadela Silvi Chairunisak

Cangkang dan kulit dari *Crustaceae sp* yang sering dianggap limbah dapat diolah menjadi produk yang lebih bernilai dan memiliki nilai ekonomis tinggi yaitu kitosan. Kitosan merupakan polimer kabohidrat alami yang diturunkan dari kitin. Proses pembuatan kitosan dapat dilakukan dengan cara deproteinasi, demineralisasi, depigmentasi dan deasetilasi. Tujuan dari resume artikel ini adalah untuk mengetahui kitosan yang disintesis telah terbentuk, berdasarkan parameter derajat deasetilasi. Hasil resume artikel ini diperoleh derajat deasetilasi kitosan yang terbentuk adalah sebagai berikut: kupang merah 76,30%; kupang putih 70,21%; rajungan 70,73%; udang 84,85% & 88,84% dan kepiting 71% & 87,20%. Derajat deasetilasi yang diperoleh telah memenuhi persyaratan derajat deasetilasi komersial yaitu 70-90%. Derajat deasetilasi kitosan tertinggi berasal dari udang 88,84%. Derajat deasetilasi setiap penelitian berbeda karena beberapa faktor diantaranya sumber kitosan, konsentrasi NaOH, suhu, dan metode pembuatan.

Kata Kunci: Kitosan, Kitin, Derajat Deasetilasi, Kulit Udang, Spektrofotometer FT-IR.