RINGKASAN

ISOLASI KITOSAN CANGKANG BEKICOT (*Lissachatina fulica)* TERHADAP NILAI DERAJAT DEASETILASI

RISCA DESY RAHMANIA

Kitosan adalah polisakarida yang diperoleh dari deasetilasi kitin yang umumnya berasal dari hewan krustasea dan kulit hewan laut lainnya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai derajat deasetilasi kitosan dan cara mengisolasi kitosan cangkang bekicot *(Lissachatin fulica).* Proses isolasi kitosan dilakukan dengan empat cara yaitu deproteinasi yang bertujuan untuk menghilangkan protein menggunakan NaOH 3,5%, demineralisasi untuk menghilangkan mineral menggunakan HCl 1N, depigmentasi untuk tahap penghilang pigmen (zat warna) menggunakan NaOCl 0,315%, dan deasetilasi bertujuan menghilangkan gugus asetil dari kitin menjadi kitosan menggunakan NaOH 50%. Kitosan cangkang bekicot *(Lissachatin fulica)* yang diperoleh dikarakterisasi dengan penentuan derajat deasetilasi sesuai standar mutu kitosan menggunakan spektroskopi infra merah (FTIR). Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai derajat deasetilasi kitosan cangkang bekicot *(Lissachatin fulica)* sebesar 57% sesuai dengan mutu standar kitosan menurut oleh Brugnerotto yang telah ditetapkan lebih dari 50%. Hasil karakterisasi dengan spektroskopi inframerah menunjukkan bahwa senyawa hasil ekstraksi adalah kitosan.

Kata Kunci : Cangkang Bekicot *(Lissachatin Fulica)*, Kitosan, Derajat Deasetilasi, Spektroskopi Inframerah.