

**PEMBUATAN KITOSAN DARI LIMBAH CANGKANG BEKICOT  
DENGAN VARIASI KONSENTRASI NATRIUM HIDROOKSIDA (NaOH)  
PADA TAHAP DEASETILASI**



**LAPORAN AKHIR**

**Diajukan Sebagai Persyaratan Untuk  
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III  
Jurusan Teknik Kimia**

**Oleh :**

**MUHAMMAD RISWAN  
0611 3040 1044**

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA  
JURUSAN TEKNIK KIMIA  
PALEMBANG  
2014**

**PEMBUATAN KITOSAN DARI LIMBAH CANGKANG BEKICOT  
DENGAN VARIASI KONSENTRASI NATRIUM HIDROOKSIDA (NaOH)  
PADA TAHAP DEASETILASI**

**Oleh :**

**MUHAMMAD RISWAN                  0611 3040 1044**

**Pembimbing I,**

**Palembang, Juli 2014**

**Pembimbing II**

**Hilwatullisan, S.T, M.T  
NIP 196811041992032001**

**Ir. Sofiah, M.T.  
NIP 196206271989032001**

**Mengetahui,  
Ketua Jurusan Teknik Kimia**

**Ir. Robert Junaidi, M.T  
NIP. 196607121993031003**

**Motto :**

*“Anda Bisa Menunda Untuk Merubah Karena Banyaknya Urusan, tapi hidup tidak pernah menunda urusannya Untuk Menunggu Anda Berubah”*

*“Kemenangan yang seindah – indahnya dan sesukar – sukaranya yang boleh direbut oleh manusia ialah menundukan diri sendiri.” (Ibu Kartini)*

*“Waktu adalah pedang Jika anda menyia-nyiakannya maka anda akan tertusuk tajamnya pedang”*

*Kupersembahkan kepada :*

- ❖ *Allah SWT atas segala rahmat dan nikmat-Nya*
- ❖ *Kedua orang Tuaku tercinta atas semua doanya*
- ❖ *Orang yang selalu menyemangatiku*
- ❖ *Sahabat seperjuanganku Kjb*
- ❖ *Almamaterku yang selalu kubanggakan*

## **ABSTRAK**

Pembuatan Kitosan dari Limbah Cangkang Bekicot Dengan Variasi Konsentrasi Natrium Hidroksida (NaOH) Pada Tahap Deasetilasi

---

Muhammad Riswan, 2014 : 58 Halaman

Bekicot merupakan hama pertanian yang sangat merugikan yang belum dapat dimanfaatkan secara baik terlebih pada cangkangnya, salah satu cara untuk mengurangi hama tersebut adalah dengan mengolah cangkang bekicot menjadi kitosan yang dapat mengawetkan ikan sungai atau pada penelitian ini ikan mujair. Untuk mengolah cangkang bekicot menjadi kitosan dengan melalui tiga proses yaitu Deproteinasi, Demineralisasi, dan Deasetilasi. Penelitian ini bertujuan untuk

mendapatkan kondisi optimal Kitosan dengan memvariasikan variabel konsentrasi Natrium Hidroksida (NaOH) 30%, 40%, 50%, 60%, dan 70% yang digunakan pada tahap deasetilasi terhadap sifat fisik dan kandungan C, H<sub>2</sub>, dan N<sub>2</sub> pada Kitosan. Pada penelitian di dapat kondisi optimum kitosan pada konsentrasi NaOH 70% yang memiliki karakteristik sesuai standar, dan dapat mengawetkan ikan mujair selama 130 jam.

Kata kunci : Bekicot, Kitosan, NaOH, Sifat fisik kitosan

## **ABSTRACT**

### **Preparation of Chitosan from the Waste Shells Snail With Sodium Hydroxide Concentration Variations (NaOH) In Stage deacetylation**

---

Muhammad Riswan, 2014 : 58 Pages

Snails are very harmful agricultural pests that cannot properly utilized especially in its shell, one way to reduce these pests is by treating the snail shells into chitosan to preserve fish on the river or mujaer Diah for this study. To process the snail shells into chitosan through three processes deproteinasi, demineralization, and deacetylation. This study aimed to obtain the optimal conditions of chitosan by varying the concentration of sodium hydroxide variables (NaOH) 30%, 40%, 50%, 60%, and 70% were used in the deacetylation step on the physical properties and the content C, H<sub>2</sub>, and N<sub>2</sub> on Chitosan . In research on the optimum conditions can chitosan at concentration of 70% NaOH which has the characteristics of standards-compliant, and can preserve mujaer fish for 130 hours.

Keywords : Snail, Chitosan, Sodium hydroxide, Physical properties

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Allah SWT, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir yang berjudul **“Pembuatan Kitosan dari Limbah Cangkang Bekicot Dengan Variasi Konsentrasi Natrium Hidroksida (NaOH) Pada Tahap Deasetilasi.”**.

Laporan ini disusun sebagai persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya.

Sehubungan dengan terbatasnya kemampuan yang ada, maka disadari masih banyak terdapat kekurangan–kekurangan dari isi maupun cara penyajiannya, karena itu saran dan kritik yang bersifat membangun sangat penulis nantikan demi kesempurnaan laporan ini.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan selama pelaksanaan penelitian, terutama kepada:

1. RD. Kusumanto, S.T.,M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya.
2. Firdaus, S.T.,M.T., Pembantu Direktur I Politeknik Negeri Sriwijaya
3. Ir. Robert Junaidi, M.T., Ketua Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya
4. Zulkarnain, S.T.,M.T., Sekertaris Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya.
5. Hilwatalisan S.T. M.T., selaku pembimbing I penulis yang telah menyediakan banyak waktunya untuk memotivasi dan membimbing saya hingga laporan ini selesai.
6. Ir. Sofiah, M.T., selaku pemimping II penulis yang juga telah menyediakan waktunya untuk memberikan kritik hingga laporan ini selesai.
7. Seluruh staff dan karyawan di Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya
8. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan segala dukungannya
9. Seluruh teman – teman 6 KIB dan
10. Seluruh pihak yang membantu yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Seperti kata ahli ulama “Tak Ada Manusia Yang Sempurna”, penulis sangat menyadari bahwa laporan akhir ini masih banyak terdapat kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran sangat dibutuhkan. Dan penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca pada umumnya.

Palembang, Juni 2014

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan Penelitian .....	3
1.3 Manfaat Penelitian .....	3
1.4 Rumusan Masalah .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Kitin.....	4
2.2 Kitosan .....	5
2.3 Sifat Fisik-Kimia Kitin dan Kitosan .....	7
2.3.1 Kitin .....	7
2.3.2 Kitosan .....	7
2.3.2.1 Sifat Fisik Kitosan .....	7
2.3.2.2 Sifat Kimia Kitosan .....	9
2.4 Transformasi Kitin Menjadi Kitosan. ....	15
2.4.1 Penghilangan Protein. ....	16
2.4.2 Penghilangan Mineral .....	16
2.4.3 Penghilangan Gugus Asetil.....	17
2.5 Modifikasi Kitosan.....	18
2.6 Kegunaan Kitin dan Kitosan .....	19
2.7 Bekicot .....	20
2.7.1 Manfaat dan Kandungan Bekicot .....	22

2.8 Pengawet Makanan .....	24
2.8.1 Jenis Bahan Pengawet.....	25
2.8.1.1 Zat Pengawet Anorganik .....	25
2.8.1.2 Zat Pengawet Organik .....	26
2.8.2 Sifat Antimikroba Bahan Pengawet.....	26
2.8.3 Mekanisme Kerja Bahan Pengawet .....	31
2.8.4 Tujuan Penggunaan Bahan Pengawet.....	31
2.9 Mikroorganisme dan Pembusukan Makanan .....	33
 BAB III METODOLOGI	
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	36
3.2.Alat dan Bahan .....	36
3.2.1 Alat yang digunakan .....	36
3.2.2 Bahan yang digunakan .....	36
3.3 Perlakuan dan Rancangan Percobaan.....	37
3.3.1 Perlakuan.....	37
3.3.2 Rancangan Penelitian .....	38
3.4 Prosedur Percobaan .....	38
3.4.1 Pembuatan Kitosan .....	38
3.4.2 Pengujian Kadar Air.....	39
3.4.3 Pengujian Kadar Abu .....	39
3.4.4 Pengujian Kelarutan .....	40
3.4.5 Pengujian Densitas .....	40
3.4.6 Pengujian Viskositas .....	41
3.4.7 Pengujian Berat Molekul.....	41
3.4.8 Pengujian Kadar C, H <sub>2</sub> , dan N <sub>2</sub> .....	41
3.4.9 Pengaplikasian Kitosan ke Ikan Mujair .....	43
3.5 Diagram Penelitian Kitosan .....	44
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian .....	45
4.1.1 Data Hasil Produk Kitosan.....	45
4.1.2 Proses Pembuatan Kitosan .....	45
4.1.3 Uji Fisik Produk Kitosan.....	48
4.1.4 Uji Kandungan C, H <sub>2</sub> , dan N <sub>2</sub> Pada Kitosan .....	50
4.1.5 Aplikasi Kitosan Sebagai Pengawet Ikan Mujair.	51
4.2 Pembahasan.....	52
4.2.1 Uji Fisik Kitosan .....	52
4.2.2 Uji Kandungan C, H <sub>2</sub> , dan N <sub>2</sub> Kitosan .....	56
4.2.3 Aplikasi Kitosan Sebagai Pengawet Ikan Mujair.	57
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	58
5.2 Saran .....	58

## DAFTAR PUSTAKA

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
2.1 Struktur Kitin .....	5
2.2 Struktur Kitosan.....	5
2.3 Reaksi Pembentukan O-Alkil Kitosan dari Kitosan .....	10
2.4 Reaksi Pembentukan O-Dietil Pospat Kitosan .....	11
2.5 Reaksi Pembentukan N-3,5-Dietilamino Benzoil Kitosan dari Kitosan.....	11
2.6 Reaksi Pembentukan N-Asetil Kitosan dari Kitosan.....	12
2.7 Reaksi Pembentukan Senyawa N-Alkil Kitosan dari Kitosan	12
2.8 Reaksi Pembentukan Kitosan Asetat dari Kitosan Melalui Pembentukan Aldimin Kitosan.....	13
2.9 Reaksi Pembentukan Kitosan Palmitat Melalui Reaksi Antara Aldimin Kitosan Asetat dengan Metil Palmita .....	13
2.10 Reaksi Pembentukan Kitosan Sulfat dari Kitosan dan Klorosulfat .....	14
2.11 Reaksi Pembentukan Basa Schiff .....	14
2.12 Reaksi Pembentukan Kitosan Nitrat dari Kitosan .....	15
2.13 Reaksi Pembentukan N-Stearoil Kitosan dari Kitosan dengan Stearoil Klorida.....	15
2.14 Reaksi Pembentukan N-Ftalyoyl Kitosan dari Kitosan dengan Ftaloyl Anhidrida.....	15
2.15 Mekanisme Reaksi Kitin Menjadi Kitosan.....	17
2.16 Reaksi Hidrolisis Kitin .....	18
2.17 Cangkang Bakicot/Siput/Keong Sawah (Gondang) sebagai Bahan Utama .....	22
3.1 Diagram Blok Pembuatan Kitosan, Pengaplikasian, dan Pengujian .....	44
4.1 Grafik Parameter Fisik dari Produk Kitosan.....	52
4.2 Grafik Kelarutan dari Produk Kitosan .....	52
4.3 Grafik Viskositas dari Produk Kitosan .....	52
4.4 Grafik BM dari Produk Kitosan .....	53
4.5 Pengujian Kandungan N <sub>2</sub> Pada Produk Kitosan .....	56
4.6 Grafik lama pengawetan ikan .....	57

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>		<b>Halaman</b>
2.1	Serapan FTIR Kandungan untuk Kitin dan Kitosan .....	6
2.2	Spesifikasi Kitin.....	7
2.3	Kelarutan Kitosan pada Berbagai Pelarut Asam Organik .....	8
2.4	Spesifikasi Kitosan.....	9
2.5	Kelas Viskositas Kitosan .....	9
2.6	Kandungan Cangkang Bekicot.....	23
4.1	Berat Produk Kitosan Masing-masing Berdasarkan Variasi Konsentrasi.....	45
4.2	Data Pengujian Kadar Air dari Produk Kitosan .....	48
4.3	Data Pengujian Kadar Abu dari Produk Kitosan .....	48
4.4	Data Pengujian Kelarutan dari Produk Kitosan .....	49
4.5	Data Pengujian Densitas dari Produk Kitosan .....	49
4.6	Data Pengujian Viskositas dari Produk Kitosan .....	50
4.7	Data Pengujian BM dari Produk Kitosan.....	50
4.8	Data Pengujian Kandungan N <sub>2</sub> Pada Kitin .....	50
4.9	Data Pengujian Kandungan N <sub>2</sub> Pada Kitosan .....	51
4.10	Aplikasi Kitosan sebagai pengawet ikan mujair.....	51