



LAPORAN PENELITIAN

*Sintesis Kitosan Limbah Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) dengan Proses Deasetilasi Bertingkat sebagai Edible Coating pada Buah Anggur Merah (*Vitis Vinifera L* "Red Globe")*

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

V.1 Kesimpulan

1. Kandungan rendemen Kitosan ditemukan dalam limbah tulang ikan bandeng setelah melalui proses deasetilasi dengan variasi konsentrasi NaOH 0,25M; 0,375M; 0,5M; 0,625M; 0,834M dengan rendemen 27,5%; 27,3%; 26,1%; 24,4%; 23,7%.
2. Kondisi optimum yang tercapai dalam penelitian ini adalah pada konsentrasi NaOH 0,834M dengan variasi deasetilasi bertingkat 3x5 jam yang menghasilkan nilai derajat deasetilasi (DD%) sebesar 68% dengan rendemen 20%.
3. Penambahan edible coating kitosan 4% pada buah anggur merah terbukti dapat menghambat kenaikan susut bobot buah anggur tersebut, dengan rata-rata penurunan susut bobot sebesar 1,29% sedangkan pada buah anggur merah tanpa edible coating sebesar 13,6%.

V.2 Saran

1. Disarankan untuk mencoba menggunakan konsentrasi larutan yang lebih tinggi pada proses demineralisasi, agar hasil kitin dapat sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI).
 2. Disarankan untuk mencoba menggunakan konsentrasi NaOH dan variasi deasetilasi bertingkat yang lebih tinggi, agar hasil nilai derajat deasetilasi dapat sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI).
 3. Disarankan untuk mencoba menggunakan metode baru yang lebih efisien dan ramah lingkungan, agar hasil yang kitosan yang didapat lebih banyak dan baik tanpa menggunakan waktu yang terlalu lama.
-