

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Bagian tubuh kepiting rajungan	7
Gambar 2.2	Struktur kitin	13
Gambar 2.3	Perbedaan struktur kimia kitin dan kitosan	14
Gambar 2.4	Deasetilasi kitin menjadi kitosan	15
Gambar 2.5	Struktur kimia kolesterol.....	19
Gambar 2.6	Struktur kimia trigliserida	21
Gambar 2.7	Morfologi <i>P. monodon</i>	26
Gambar 3.1	Prosedur pelaksanaan isolasi kitin dari cangkang kepiting rajungan.....	33
Gambar 3.2	Prosedur pelaksanaan sintesis kitosan dari kitin kepiting rajungan.....	36
Gambar 3.3	Prosedur pelaksanaan aktivitas kitosan kepiting rajungan terhadap kadar kolesterol, trigliserida, HDL dan LDL dari sampel daging <i>P. monodon</i>	40
Gambar 4.1	Cangkang kepiting rajungan halus ukuran 100 mesh	44
Gambar 4.2	Serbuk cangkang kepiting rajungan hasil demineralisasi	45
Gambar 4.3	Reaksi yang terjadi selama proses deproteinasi.....	47
Gambar 4.4	Serbuk cangkang <i>P. pelagicus</i> hasil deproteinasi.....	48
Gambar 4.5	Spektrum infra merah kitin kepiting rajungan menggunakan aplikasi OriginLab	48
Gambar 4.6	Serbuk kitosan cangkang kepiting rajungan	51
Gambar 4.7	Spektrum infra merah kitosan kepiting rajungan menggunakan aplikasi OriginLab	54
Gambar 4.8	Campuran kitosan dengan kolesterol udang windu setelah penambahan larutan FeCl_3 0,003 M	57
Gambar 4.9	Mekanisme reaksi kitosan sebagai antikolesterol.....	60
Gambar 4.10	Perbandingan rata-rata hasil penurunan kadar kolestrol.....	73
Gambar 4.11	Perbandingan rata-rata hasil penurunan kadar trigliserida	75
Gambar 4.12	Perbandingan rata-rata hasil peningkatan kadar HDL.....	77
Gambar 4.13	Perbandingan rata-rata hasil penurunan kadar LDL	78

Gambar 4.14 Perbandingan Aktivitas kitosan kepiting rajungan dengan sinergi kitosan kepiting rajungan dengan kitin udang windu.. 79



THE
Character Building
UNIVERSITY