

<p>Judul Inovasi (Penemuan) : Metode Pengolahan Cangkang Kepiting Bakau menjadi Kitosan untuk Bahan Campuran Pelitur</p>
<p>Nomer Permohonan Paten atau Nomer Paten P00200900700</p>
<p>Nama Jurusan dan Fakultas : Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian-Peternakan</p>
<p>Nama Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Malang</p>
<p>Nama Para Inventor (Penemu), peneliti : Prof.Dr.Ir. Noor Harini, MS.</p>
<p>Alamat Kontak : Sentra HKI-UMM Gedung Kuliah Bersama (GKB) 1 Lantai 1, Kampus Universitas Muhammadiyah Malang, Jl. Raya Tlogomas 246 Malang 65144 Telp./Fax. : +62-341-464318 ext. 165 / 460782</p>
<p>Deskripsi Inovasi/temuan : Proses pengolahan cangkang kepiting bakau menjadi kitosan untuk bahan campuran pelitur terdiri dari: penyeleksian cangkang kepiting bakau untuk memperoleh keseragaman warna dan jenis cangkangnya, pengeringan cangkang kepiting bakau pada suhu 80–90⁰C sampai kadar air kurang lebih 10%, penggilingan cangkang kepiting bakau 60-80 mesh, perlakuan fisik cangkang kepiting bakau, demineralisasi untuk menghilangkan mineral–mineral yang terkandung dalam hasil gilingan cangkang kepiting bakau, deproteinasi untuk menghilangkan protein yang terdapat dalam hasil gilingan cangkang kepiting bakau, dekolorisasi untuk menghilangkan warna yang tidak disukai dalam hasil gilingan cangkang kepiting bakau dengan menggunakan aseton dan chlorin serta air, delipidasi untuk menghilangkan lipid yang menempel pada bubuk, sampai menghasilkan kitin yang berbentuk pasta, deasetilasi untuk menghasilkan kitosan dalam bentuk bubuk dengan cara pencampuran dengan NaOH 40-60% dengan perbandingan 1:20, pemanasan 140-180⁰C selama 0,5-1jam, pendinginan dan penyaringan, pencucian sampai pH netral, pengeringan pada suhu 80⁰C selama 24 jam, melarutkan kitosan dengan bahan pelitur dengan perbandingan 1:3</p>
<p>Bidang Penerapan Inovasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pertanian <input type="checkbox"/> Perikanan <input type="checkbox"/> Kehutanan
<p>Keunggulan Inovasi : Diperoleh senyawa kitosan yang diekstraksi dari cangkang kepiting bakau, mengolah cangkang kepiting bakau menjadi kitosan, aplikasi kitosan untuk bahan campuran pelitur pada produk meubel yang aman terhadap kesehatan, ramah lingkungan dan memanfaatkan limbah dari hasil samping atau buangan yang banyak berada di perairan Indonesia.</p>
<p>Tahap Pengembangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Model

<p>Judul Inovasi (Penemuan) : Teknologi Pengolahan Limbah Cangkang Kerang menjadi Kitosan untuk Campuran Pelitur</p>
<p>Nomer Permohonan Paten atau Nomer Paten P00200700561</p>
<p>Nama Jurusan dan Fakultas : Jurusan Budidaya Hutan dan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian-Peternakan</p>
<p>Nama Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Malang</p>
<p>Nama Para Inventor (Penemu), peneliti : Ir. Joko Triwanto, MP. Dr.Ir. Noor Harini, MS.</p>
<p>Alamat Kontak : Sentra HKI-UMM Gedung Kuliah Bersama (GKB) 1 Lantai 1, Kampus Universitas Muhammadiyah Malang, Jl. Raya Tlogomas 246 Malang 65144 Telp./Fax. : +62-341-464318 ext. 165 / 460782</p>
<p>Deskripsi Inovasi/temuan : Proses pengolahan cangkang kerang menjadi chitosan untuk bahan campuran pelitur terdiri dari; penyeleksian cangkang kerang untuk memperoleh keseragaman warna dan jenis cangkang kerang, perlakuan pengeringan cangkang kerang pada suhu 80 – 90⁰C sampai kadar air kurang lebih 10%, penggilingan cangkang kerang 60 - 80 mesh, perlakuan fisik cangkang kerang, demineralisasi untuk menghilangkan mineral-mineral yang terkandung dalam hasil gilingan cangkang kerang, deproteinasi untuk menghilangkan protein yang terdapat dalam hasil gilingan cangkang kerang, deklorosisasi untuk menghilangkan chlor yang berada dalam hasil gilingan cangkang kerang dengan menggunakan aseton dan chlorin serta air, delipidasi untuk menghasilkan chitin sampai berbentuk pasta, deasetilasi untuk menghasilkan chitosan dalam bentuk powder dengan cara pencampuran dengan NaOH 40-60% perbandingan 1: 20, pemanasan 140-180⁰C selama 0,5 – 1 jam, pendinginan dan penyaringan, pencucian sampai pH netral, pengeringan pada suhu 80⁰C selama 24 jam, melarutkan chitosan dengan bahan pelitur dengan perbandingan 1 : 3</p>
<p>Bidang Penerapan Inovasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pertanian <input type="checkbox"/> Perikanan <input type="checkbox"/> Kehutanan
<p>Keunggulan Inovasi : Diperoleh senyawa chitosan yang diekstraksi dari cangkang kerang, mengolah cangkang kerang menjadi chitin dan chitosan, aplikasi chitosan untuk bahan campuran pelitur pada produk meubel yang aman terhadap kesehatan, ramah lingkungan dan memanfaatkan limbah dari hasil samping atau buangan yang banyak berada di perairan Indonesia.</p>
<p>Tahap Pengembangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Model

