

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Jeruk Baby Pacitan (<i>Citrus sinensis</i> L. Osbeck cv. Pacitan)	6
2.2 Kulit Jeruk.....	7
2.3 Pektin	8
2.4 Karakteristik Pektin	9
2.4.1 Kadar Air.....	10
2.4.2 Kadar Abu	11
2.4.3 Derajat Esterifikasi	11
2.5 Ekstraksi Pektin	12
2.6 Metode Ekstraksi Pektin	14
2.7 FTIR (<i>Fourier Transform Infrared</i>).....	17
2.8 Hipotesis.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1 Bahan Penelitian	19

3.2	Alat Penelitian	19
3.3	Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.4	Tahapan Penelitian	20
3.4.1	Preparasi Sampel	20
3.4.2	Ekstraksi Pektin	21
3.4.3	Karakterisasi Pektin	23
3.4.3.1	Perhitungan persen rendemen	23
3.4.3.2	Perhitungan derajat esterifikasi	24
3.4.3.3	Analisis kadar air	26
3.4.3.4	Analisis kadar abu	26
3.4.3.5	Analisis warna	27
3.4.3.6	Analisis kelarutan	27
3.5	Variabel Penelitian.....	28
3.6	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	28
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1	Rendemen	29
4.2	Derajat Esterifikasi	31
4.3	Perbandingan Karakteristik Pektin Hasil Ekstraksi Metode Ekstraksi Berbantu Ultrasonik dan Metode Konvensional.....	33
4.3.1	Rendemen	33
4.3.2	Derajat esterifikasi	34
4.3.3	Kadar air.....	35
4.3.4	Kadar abu	36
4.3.5	Warna.....	37
4.3.6	Kelarutan	39
4.4	FTIR	40
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	44
5.1	Kesimpulan	44
5.2	Saran	44
DAFTAR PUSTAKA		46
LAMPIRAN.....		53