

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUNG	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II	7
2.1 Jeruk manis Pacitan (<i>Citrus sinensis</i> L. Osbeck cv. Pacitan)	7
2.2 Pektin	9
2.3 Karakteristik Pektin	12
2.3.1 Kadar Air	12
2.3.2 Kadar Abu	12
2.3.3 Kelarutan	12
2.3.4 Derajat Esterifikasi	13
2.4 Ekstraksi Pektin	14
2.5 Metode Ekstraksi	17
2.5.1 Ekstraksi Konvensional	17
2.5.2 Ekstraksi Berbantu Ultrasonik (<i>Ultrasound Assisted Extraction</i>)	17
2.6 Hipotesis	21

BAB III.....	22
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	22
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	22
3.2.1 Alat Penelitian.....	22
3.2.2 Bahan Penelitian.....	23
3.3 Tahapan Penelitian	24
3.3.1. Preparasi Sampel.....	24
3.3.2. Ekstraksi Pektin.....	25
3.3.3. Karakterisasi Pektin	28
3.4 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	31
BAB IV	32
4.1 Pengaruh Suhu dan <i>Duty Cycle</i> Ekstraksi Terhadap Rendemen Pektin....	32
4.2 Pengaruh Suhu dan <i>Duty Cycle</i> Ekstraksi Terhadap Derajat Esterifikasi Pektin.....	35
4.3 Perbandingan Karakteristik Pektin Hasil Ekstraksi Berbantu Ultrasonik dan Konvensional	39
4.3.1 Rendemen	40
4.3.2 Derajat Esterifikasi	41
4.3.3 Kadar Air	42
4.3.4 Kadar Abu.....	43
4.3.5 Warna.....	45
4.3.6 Kelarutan.....	47
4.4 Spektroskopi FTIR	49
BAB V.....	53
5.1 Kesimpulan.....	53
5.2 Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN.....	60