

## INTISARI

Telah dilakukan penelitian tentang isolasi dan analisis pektin dari buah *Carica papaya* L. mentah serta daya antibakterinya terhadap *Salmonella typhi* dan *Escherichia coli*. Dalam penelitian ini buah *Carica papaya* mentah dipilih dari kultivar Jinggo dan kultivar Meksiko yang diambil dari daerah Yogyakarta. Pektin hasil isolasi setelah kering ditimbang, dan didapatkan kadar pektin dalam buah *Carica papaya* kultivar Jinggo  $0,53 \pm 0,035$  % dan dari kultivar Meksiko  $0,61 \pm 0,050$  %, dan kadar keduanya mempunyai perbedaan yang signifikan. Terhadap pektin tersebut dilakukan uji kualitatif, uji kuantitatif, dan uji daya antibakteri, kemudian hasil dari kedua jenis papaya itu dibandingkan. Dari uji kualitatif diketahui bahwa senyawa yang diisolasi adalah pektin. Uji kuantitatif dilakukan terhadap kadar metoksi dan asam galakturonat dengan metode asidi alkalimetri. Dari uji ini diketahui bahwa kadar metoksi dalam pektin dari buah *Carica papaya* L kultivar jinggo  $4,57 \pm 0,112$  % dan dari kultivar Meksiko  $4,16 \pm 0,092$  % . Sedangkan kadar asam galakturonat dari kultivar Jinggo  $53,20 \pm 0,634$  % dan dari kultivar Meksiko  $50,47 \pm 0,880$ . Kadar metoksi dan asam galakturonatnya ini ternyata lebih rendah dari yang disyaratkan dalam farmakope. Sedangkan kadar metoksi dan asam galakturonat pektin dari *Carica papaya* kultivar Jinggo dan kultivar Meksiko mempunyai perbedaan yang signifikan. Uji daya antibakteri dilakukan dengan metode difusi cara sumuran. Hasilnya menunjukkan bahwa pektin hasil isolasi pada kadar 0,75 - 12,50 % tidak mempunyai daya antibakteri terhadap *Salmonella typhi*, dan pada kadar 6,25 - 12,50 % mempunyai daya antibakteri terhadap *Escherichia coli*.