



I N T I S A R I

Telah dilakukam penelitian mencari metode terbaik isolasi pektin dari kulit jeruk Bali. Isolasi pektin dikerjakan dengan berbagai macam bahan pengendap, pH, suhu dan lama waktu pemanasan. Sebagai bahan pengendap digunakan alkohol 95 %, aseton 99,5 % dan isopropil alkohol 99,5 %; menggunakan asam sulfat pH 1,0 , 1,2 , 1,5 ; suhu 90°C, 95°C dan 100°C; lama waktu pemanasan 10, 15 dan 20 menit.

Penelitian dibagi dalam beberapa tahap, yaitu : mencari pengendap terbaik, pH terbaik, suhu terbaik dan lama waktu pemanasan terbaik. Terbaik dalam arti segi kualitas dan kuantitas pektin yang dihasilkan. Setelah kondisi terbaik dalam tahap pertama diperoleh, digunakan untuk isolasi berikutnya. Demikian seterusnya, sampai semua kondisi terbaik diperoleh.

Terhadap pektin hasil isolasi, dilakukan identifikasi, uji persyaratan kualitas meliputi pH, ada tidaknya amilum dan warna. Dari hasil yang didapat, ternyata bahan pengendap, pH, suhu dan lama waktu pemanasan berpengaruh terhadap harga rendemen dan kualitas pektin. Hal ini dapat dibuktikan dengan uji t dari masing-masing metode isolasi yang dilakukan. Kemudian dengan perhitungan statistik "standard score", yaitu dengan menjumlahkan angka standard harga rendemen, kualitas, biaya dan lama waktu isolasi, ternyata metode isolasi pektin dari kulit jeruk Bali yang menggunakan pengendap alkohol 95 %, asam sulfat pH 1,2 , suhu 100°C dan lama waktu pemanasan 15 menit, merupakan metode terbaik.