



DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PENGESAHAN	
KATA PENGANTAR	
DAFTAR ISI	
DAFTAR TABEL	
DAFTAR GAMBAR	
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Tanaman Pisang.....	4
B. Komposisi Kimia Pisang.....	5
C. Senyawa Pektin.....	7
D. Sifat - Sifat Pektin.....	15
E. Pengaruh Beberapa Perlakuan Terhadap Pektin	16
F. Proses Pembuatan Pektin Kering....	18
G. Kualitas Pektin Perdagangan dan Pektin Makanan	23
BAB III. CARA PENELITIAN....	26
A. Bahan dan Alat....	26
1. Bahan.....	26
2. Alat.....	27



B. Jalannya Penelitian.....	27
1. Tempat Penelitian.....	27
2. Rancangan Penelitian.....	27
3. Analisis.....	28
4. Pembuatan Pektin Kering	28
5. Analisa Kimia.....	32
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Bahan Dasar.....	33
B. Hasil Ekstraksi Pektin.....	35
C. Komposisi Pektin Kulit pisang.....	40
1. Kadar Air.....	40
2. Kadar Abu.....	40
3. Kadar Metoksil.....	41
4. Kadar Poligalakturonat.....	41
BAB V. KESIMPULAN.....	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN I	
LAMPIRAN II	
LAMPIRAN III	