

HALAMAN JUDUL

HALAMAN PENGESAHAN

HALAMAN PERSEMBAHAN

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
INTI SARI	viii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Tujuan Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Semangka (<i>Citrullus vulgaris</i>).....	5
B. Senyawa Pektin dalam Tanaman	7
C. Senyawa Pektin	8
D. Sifat-Sifat Senyawa Pektin	11
1. Pengaruh Asam dan Air Panas terhadap Pektin	11
2. Kelarutan Pektin	13
3. Bobot Molekul Pektin	14
4. Gel dari Senyawa Pektin	14
5. Gugus Methoksil Senyawa Pektin	16
6. Grade pektin	17



E. Proses Pembuatan Pektin Kering	17
1. Preparasi	18
2. Ekstraksi	18
3. Separasi (pemisahan)	21
4. Purifikasi (pemurnian)	22
5. Pengeringan	22
F. Manfaat Pektin	23
G. Spesifikasi pektin komersial	24
H. Hipotesa	25
III. METODE PENELITIAN	26
A. Alat dan Bahan	26
1. Bahan yang digunakan	26
2. Alat-Alat yang digunakan	26
a. Peralatan preparasi Bahan	26
b. Peralatan ekstraksi	27
c. Peralatan analisis	27
B. Metodologi Penelitian	27
1. Waktu dan Tempat Penelitian	27
2. Cara Penelitian	27
a. Preparasi	28
b. Ekstraksi	29
3. Rancangan Percobaan	32
C. Analisa Sifat-Sifat Bubuk Pektin	32
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	33
1. Penelitian Pendahuluan	36
A. Analisis Kadar Air Albedo Semangka	36
B. Analisis Gula Total Albedo Semangka	36



2. Penelitian Utama	37
A. Analisis Kadar Air Bahan Dasar	37
B. Hasil Ekstraksi	37
a. Kadar air pektin	42
b. Kadar methoksil	43
c. Kadar poligalakturonat	44
d. Kadar abu	45
e. Viskositas dan grade pektin	46
V. KESIMPULAN DAN SARAN	50
A. Kesimpulan	50
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	54