



EKSTRAKSI DAN KARAKTERISASI PEKTIN DARI KULIT BUAH KAKAO *Theobroma cacao*

INTISARI

Pektin mempunyai fungsi yang luas dalam bidang industri farmasi, kosmetika, minyak dan industri makanan. Selama ini Indonesia masih mengimpor pektin baik untuk keperluan industri maupun laboratorium. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh informasi tentang prospek kulit buah kakao sebagai sumber pektin. Kulit buah kakao ini sangat banyak jumlahnya dan cenderung meningkat setiap tahunnya.

Penelitian dilakukan dengan metode ekstraksi yang dimodifikasi dalam pengendapan pektin menggunakan aseton. Rasio aseton yang digunakan berbeda-beda yaitu 1:1, 1:2 dan 1:3 untuk setiap volume filtrat pektin.

Parameter yang diukur dan diamati adalah rendemen, kadar air, kadar abu, kadar metoksil, kadar asam galakturonat dan warna pektin. Selanjutnya hasil penelitian ini dibandingkan dengan mutu standar pektin komersial.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin banyak rasio aseton, semakin besar rendemen dan kadar abunya. Sedang kadar air dan kadar metoksilnya mengalami penurunan. Kadar asam poligalakturonat mengalami peningkatan sampai pada rasio aseton 1:2, selanjutnya pada rasio 1:3 kadar asam poligalakturonatnya menurun. Pektin hasil pengendapan dengan aseton 1:2 memberikan warna coklat mendekati putih dan warna ini relatif mendekati warna pektin komersial dibandingkan dengan perlakuan yang lain.