



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I.PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	2
1.2 Perumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat.....	3
BAB II.TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Buah kakao.....	4
2.2. Pektin.....	6
2.2.1.Struktur pektin.....	6
2.2.2.Sumber pektin.....	10
2.2.3.Sifat-sifat pektin.....	11
2.2.4.Identifikasi pektin dengan spektra FT-IR.....	13
2.2.5.Mutu pektin.....	14
2.2.6.Manfaat pektin.....	15
2.3.Ekstraksi pektin.....	17
2.3.1. Perlakuan Pendahuluan.....	17
2.3.2. Ekstraksi pektin.....	18
2.3.3. Pengendapan.....	20
2.3.4. Pemurnian.....	20
2.3.5. Pengeringan.....	20
2.4. Hidroksi propil metil pektin (HPMP).....	21
2.5. Hipotesis.....	23



BAB III.METODE PENELITIAN.....	23
3.1. Bahan dan alat.....	23
3.2. Tempat dan waktu penelitian.....	23
3.3. Pelaksanaan Penelitian.....	24
3.4. Rancangan percobaan.....	29
3.5. Analisis data.....	29
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1. Karakteristik bahan dasar.....	31
4.2. Karakteristik pektin dari <i>pod husk</i> kakao.....	31
4.3. Karakteristik kimia hidroksi propil metil pektin (HPMP).....	33
4.3.1. Rendemen HPMP	34
4.3.2. Kadar air.....	35
4.3.3. Kadar Abu.....	36
4.3.4. Kadar Poligalakturonat.....	37
4.3.5. Kadar Metoksil.....	40
4.3.6. Derajat Esterifikasi.....	42
4.3.7. Berat Ekuivalen.....	43
4.3.8. Analisis Gugus Fungsional dengan Spektra FT-IR.....	43
4.4. Karakteristik fisik HMPP.....	46
4.4.1. Viskositas.....	47
4.4.2. Kekuatan Gel.....	48
4.4.3. Nilai Sineresis.....	49
4.5. Pembahasan umum.....	51
BAB V.KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
5.1. Kesimpulan.....	55
5.2. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	57
LAMPIRAN.....	63
I. Metode analisa.....	63
II. Analisa data.....	69
III. Dokumentasi penelitian.....	73