

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan Hasil Penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Ketinggian tempat tumbuh kakao tidak memberikan perbedaan terhadap karakteristik kulit buah kakao.
2. Terdapat pengaruh yang signifikan antara tempat tumbuh kakao 514 mdpl dengan 554 mdpl, 514 mdpl dengan 580 mdpl, 514 mdpl dengan 791 mdpl, 554mdpl dengan 791mdpl dan 580 mdpl dengan 791 mdpl terhadap sifat fisik dan kimia pektin, namun tidak terdapat pengaruh yang signifikan antara tempat tumbuh 554 mdpl dengan 580 mdpl terhadap sifat fisik dan kimia pektin.
3. Berdasarkan analisis mutu pektin yang telah dilakukan diperoleh kandungan kadar air (9,41-11,32%), kadar abu (5,61- 8,27%), kadar pektin (10,67-20,58%), berat ekivalen (1.947,69-5.070,00 mg), kadar metoksil (2,28-3,05%), kadar asam galakturonat (78,25-95,60%), derajat esterifikasi (16,43-20,78%), viskositas (14,6-18,6cP), tidak terbentuk *jelly grade* dan warna pektin coklat.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam ekstraksi pektin dari kulit buah kakao, warna pektin yang dihasilkan berwarna coklat sehingga akan mempengaruhi warna produk yang dibuat, maka perlu dilakukan penelitian lanjut dalam hal warna agar menghasilkan warna pektin sesuai standar.