

**EKSTRAKSI PEKTIN DARI KULIT KOPI ROBUSTA
(*Coffea canephora*) MENGGUNAKAN PELARUT ASAM SITRAT
DENGAN BERBAGAI PERBANDINGAN PELARUT**

**ARISANDI
1211123002**



Dosen Pembimbing

- 1. Tuty Anggraini, S.TP, MP, Ph.D**
- 2. Ismed, S.PT, M.Sc**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

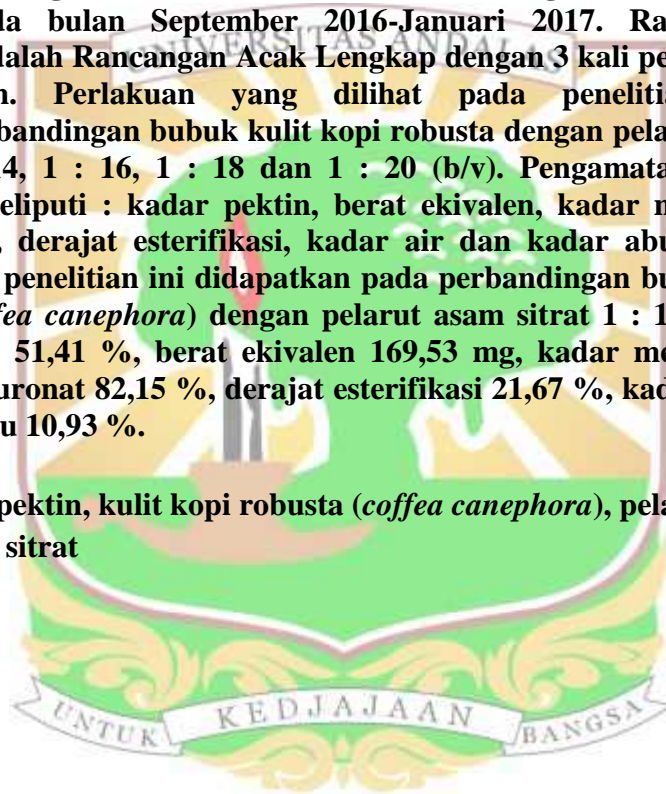
Ekstraksi Pektin dari Kulit Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Menggunakan Pelarut Asam Sitrat dengan Berbagai Perbandingan Pelarut

Arisandi, Tuty Anggraini, Ismed

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui karakteristik pektin yang dihasilkan dari berbagai perbandingan kulit kopi robusta (*Coffea canephora*) dengan pelarut asam sitrat. Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas pada bulan September 2016-Januari 2017. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 3 kali pengulangan dan 5 perlakuan. Perlakuan yang dilihat pada penelitian ini yaitu pengaruh perbandingan bubuk kulit kopi robusta dengan pelarut asam sitrat 1 : 12, 1 : 14, 1 : 16, 1 : 18 dan 1 : 20 (b/v). Pengamatan pektin yang dihasilkan meliputi : kadar pektin, berat ekuivalen, kadar metoksil, kadar galakturonat, derajat esterifikasi, kadar air dan kadar abu. Hasil pektin terbaik pada penelitian ini didapatkan pada perbandingan bubuk kulit kopi robusta (*Coffea canephora*) dengan pelarut asam sitrat 1 : 18 (b/v) dengan kadar pektin 51,41 %, berat ekuivalen 169,53 mg, kadar metoksil 3,41 %, kadar galakturonat 82,15 %, derajat esterifikasi 21,67 %, kadar air 11,72 % dan kadar abu 10,93 %.

Kata kunci - pektin, kulit kopi robusta (*coffea canephora*), pelarut asam sitrat



The Extraction of Pectin from Robusta Coffee (*Coffea Canephora*) Peel Which Use Citric Acid Solvent with Various Solvents Comparison

Arisandi, Tuty Anggraini, Ismed

ABSTRACT

This research aims to determine the characteristics of pectin is produced by various comparison of robusta coffee (*Coffea canephora*) peel with citric acid solvent. This research conducted at Laboratory Technology of Agriculture Product, Agricultural Technology Faculty, Andalas University on September 2016 to January 2017. This research used completely randomized design with 3 replications and 5 treatments. The treatments were the comparison of citric acid solvent, they were 1:12, 1:14, 1:16, 1:18 and 1:20 (w/v). The pectin observation were pectin content, equivalent weight, methoxyl content, galakturonat content, the degree of esterification, moisture content and ash content. the results showed the best comparison of robusta coffee (*Coffea canephora*) peel powder which use citric acid solvent 1:18 (w/v) with a pectin content (51.41%), equivalent weight (169.41 mg), methoxyl content (3.41%), galakturonat content (82.15%), the degree of esterification (21.67%), moisture content (11.72%) and ash content (10.93%).

Keywords – pectin, robusta coffee (*coffea canephora*) peel, citric acid solvent.

