

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Dari Penelitian yang dilakukan terhadap ekstraksi pektin kulit kopi robusta (*Coffea canephora*) menggunakan pelarut asam sitrat dengan berbagai perbandingan pelarut berbeda didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan bubuk kulit kopi robusta (*Coffea canephora*) dengan pelarut asam sitrat menghasilkan nilai kadar pektin 42,18-54,39%, berat ekivalen 76,21-252,83 mg, kadar metoksil 3,29-3,8%, kadar galakturonat 78-95,7%, derajat esterifikasi 21,40-22,77%, kadar air 11,40-13,18% dan nilai kadar abu berkisar 10,4-11,39%.
2. Pektin terbaik hasil penelitian yang mendekati persyaratan menurut IPPA (*Internatioan Pectin Producers Association*) didapatkan pada perbandingan bubuk kulit kopi robusta (*Coffea canephora*) dengan pelarut asam sitrat 1 : 18 (b/v) dengan kadar pektin 51,41%, berat ekivalen 169,53 mg, kadar metoksil 3,41%, kadar galakturonat 82,15%, derajat esterifikasi 21,67% kadar air 11,72% (bk) dan kadar abu 10,93%.

### 1.2 Saran

Disarankan peneliti selanjutnya untuk menggunakan suhu yang lebih rendah pada pengeringan pektin kulit kopi robusta (*Coffea canephora*) untuk mendapatkan warna pektin yang lebih terang.