

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang dilakukan terhadap pengaruh perbedaan jenis larutan asam pada ekstraksi pektin kulit jeruk pasaman (*Citrus sinensis*, L) terhadap karakteristik pektin disimpulkan bahwa :

1. Perbedaan larutan asam yang digunakan dalam ekstraksi pektin kulit jeruk Pasaman (*Citrus sinensis*, L) memberikan pengaruh nyata terhadap rendemen pektin, kadar air, kadar abu, kadar pektin, berat ekivalen, kadar metoksil dan kadar asam galakturonat tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap derajat esterifikasi.
2. Perlakuan terbaik dalam ekstraksi pektin kulit jeruk pasaman (*Citrus sinensis*, L) menggunakan asam klorida (A) dengan rendemen 3,89%, kadar air 6,06 %, kadar abu 7,63%, kadar pektin 40,95%, berat ekivalen 905,28 mg, kadar metoksil 4,21 %, kadar asam galakturonat 97,38 % dan derajat esterifikasi 24,47 %.

### 5.2 Saran

Pada pada perlakuan menggunakan asam klorida, asam sulfat, asam nitrat, asam sitrat dan asam asetat, rendemen pektin dan kadar pektin yang didapatkan cukup rendah hal ini disebabkan karena untuk asam kuat konsentrasi asam yang digunakan terlalu tinggi, sedangkan untuk asam lemah konsentrasi asam yang digunakan terlalu rendah, sehingga hidrolisis protopektin menjadi pektin kurang maksimal. Disarankan untuk peneliti selanjutnya menggunakan asam kuat dengan konsentrasi dibawah 2N dan untuk asam lemah menggunakan konsentrasi asam diatas 2N agar rendemen pektin dan kadar pektin yang dihasilkan tinggi.