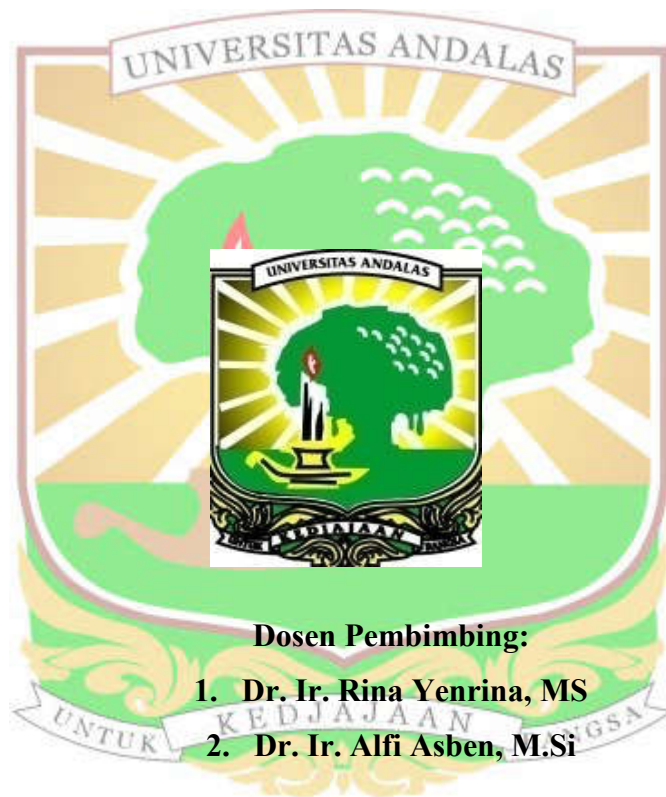


**ANALISIS SIFAT FISIKO KIMIA PEKTIN DARI ALBEDO BUAH  
SEMANGKA (*Citrullus vulgaris, schard*) PADA BERBAGAI VARIETAS**

**ANGELIA PURNAMA S.M**

**1311121022**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2018**

# **Analisis Sifat Fisikokimia Pektin Dari Albedo Buah Semangka (*Citrullus vulgaris*, Schard) Pada Berbagai Varietas**

Angelia Purnama S.M, Rina Yenrina, Alfi Asben

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk Mengetahui Sifat Fisikokimia Pektin yang dihasilkan dari albedo semangka yang berasal dari beberapa varietas semangka hibrida *Quality* (semangka merah non biji), *Yellow baby* (semangka hibrida triploid) dan Varietas Inul. Penelitian ini dilakukan dalam 2 tahap yaitu dilakukan pengambilan sampel terdahulu di Kenagarian Ketaping, Padang Pariaman. Tahap 2 mengekstrak albedo buah semangka berdasarkan tiga varietas buah semangka yaitu Semangka Hibrida *Quality* (Semangka Merah Non Biji), *Yellow Baby* (Semangka Hibrida Triploid) dan Varietas Inul. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan didapatkan ketebalan albedo buah semangka berkisar (1,22-1,79 cm), kadar air albedo buah semangka berkisar (93,43-95,92%). Analisis Sifat fisik pektin dari albedo buah semangka pada 3 varietas diperoleh rendemen berkisar 0,54-0,93 (%), uji warna dalam kisaran 54-90 °Hue terukur bewarna (kuning kemerahan), viskositas (13,30-40 cP) sedangkan pada jelly grade tidak ada terbentuk jelly. Analisis sifat kimia pektin dari albedo buah semangka pada 3 varietas yaitu kadar air berkisar (6,88- 8,07%), kadar abu pada pektin dari albedo buah semangka berkisar antara (4,04- 4,41%), berat ekivalen pada pektin dari albedo buah semangka yaitu (3,243-4,806 mg), kadar metoksil pektin dari albedo buah semangka dalam kisaran (3,24-4,07%) termasuk kedalam metoksil rendah , kadar asam galakturonat pektin dari albedo buah semangka yaitu berkisar (75,79-93,62%), dan derajat esterifikasi yaitu berkisar (24,38-24,27%).

**Kata kunci-** albedo, buah semangka, varietas, pektin, fisikokimia



# **Analysis of Physicochemical Properties From Pectin of Watermelon Albedo (*Citrullus vulgaris*, Schard) From Some Varieties**

Angelia Purnama S.M, Rina Yenrina, Alfi Asben

## **ABSTRACT**

This study aims to determine the properties of Physicochemical Pectin resulting from varieties of Quality hybrid watermelon (non-seed red watermelon), Yellow baby (triploid hybrid watermelon) and Inul Varieties. This research was conducted in 2 stages which is done by sampling in Kenagarian Ketaping, Padang Pariaman. Phase 2 extracts albedo watermelon fruit based on three varieties of watermelon fruit Quality Watermelon (Non-Seed Red Watermelon), Yellow Baby (Triploid Hybrid Watermelon) and Inul Varieties. Based on the research conducted found albedo thickness ranges watermelon (1.22-1.79 cm), the water content of watermelon fruit albedo ranges (from 93.43 - 95.92%). Analysis of the physical properties of pectin from fruit albedo watermelon on 3 varieties obtained yield ranged from (0.54-0.93%), test the color in the range of 54-90 °Hue measurable colored (rosewood), from (13.30-40 cP) viscosity whereas in jelly grade no jelly formed. Analysis of the chemical properties of pectin from fruit albedo 3 varieties of watermelon on the water content range (6.88-8.07%), ash content in watermelon fruit pectin of albedo ranges (4.04-4.41%), the equivalent weight pectin of watermelon albedo (3243-4806 mg), methoxyl content pectin of watermelon albedo in the range (3.24-4.07%) belong to the low methoxyl, pectin galacturonic acid content of watermelon ranged albedo (75.79-93.62%), and the degree of esterification is ranged (24.38-24.27%).

*Keyword- albedo, watermelon, varieties, pectin, physicochemical*