

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Analisis bahan baku albedo buah semangka pada ketiga varietas yaitu semangka madu, semangka *Quality* dan semangka *Yellow Baby*. Ketebalan albedo buah semangka berkisar (1,22-1,79 cm), kadar air albedo buah semangka berkisar (93,43-95,92%).
2. 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.
3. 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 (3243-4806 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%).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan saran untuk selanjutnya

1. Agar menggunakan metode ekstraksi lainnya dan memilih pelarut yang lebih cocok sehingga pektin yang dihasilkan dapat sesuai dengan standar mutu pektin.
2. Penentuan sifat kimia pektin (berat ekivalen, kadar metoksil, kadar galakturonat, dan derajat esterifikasi) sebaiknya menggunakan metode selain titrasi untuk mendapatkan hasil yang lebih baik.