

## ABSTRAK

Pektin merupakan polimer asam galakturonat yang mengandung polisakarida dan bersifat mengikat air sehingga menghasilkan sifat pengental. Pektin banyak ditemukan pada buah-buahan yang umumnya diproduksi selama tahap awal pertumbuhan dinding sel primer, demikian pula pada buah nanas (*Ananas Comosus* L.) Penelitian ini bertujuan untuk mengisolasi dan menentukan derajat esterifikasi pektin dalam nanas tingkat kematangan nanas mentah dan nanas matang. Ekstraksi dilakukan dengan metode konvensional menggunakan asam sitrat. Hasil penelitian menunjukkan kulit buah nanas mentah mengandung pektin  $1,895 \pm 0,084\%$ , pada kulit buah nanas matang  $1,607 \pm 0,1166\%$ . pada buah mentah dan matang. Derajat esterifikasi pektin pada buah mentah adalah  $52,25 \pm 0,940\%$ ; dan  $46,61 \pm 0,796\%$  pada buah matang.

Kata Kunci: Pektin, buah nanas, ekstraksi, tingkat kematangan, derajat esterifikasi,



### ABSTRACT

Pectin is a galacturonic acid polymer that contains polysaccharides and has the ability to bind water, resulting in thickening properties. Pectin is found in many fruits and is generally produced during the early stages of primary cell wall growth, as well as in pineapple (*Ananas Comosus* L.) This research aims to isolate and determine the degree of pectin esterification in pineapple at the maturity level of raw pineapple and ripe pineapple. Extraction was carried out by conventional methods using citric acid. The results showed that the skin of raw pineapple contains  $1.895 \pm 0.084\%$  pectin, while the skin of ripe pineapple contains  $1.607 \pm 0.1166\%$ . on unripe and ripe fruit. The degree of pectin esterification in raw fruit is  $52.25 \pm 0.940\%$ ; and  $46.61 \pm 0.796\%$  in ripe fruit.

Keywords: Pectin, pineapple fruit, extraction, level of maturity, degree of esterification,

