

ABSTRAK

Kecamatan Batu terkenal sebagai pusat apel di Indonesia. Beberapa varietas apel dijumpai disana, antara lain apel Manalagi, Rome Beauty dan Princess Noble. Tiga varietas ini banyak dikonsumsi masyarakat, hal ini dapat dilihat dari banyaknya buah apel tersebut di pasar swalayan, pasar tradisional dan pedagang kaki lima.

Buah apel mengandung mineral - mineral antara lain Ca, P, Na, K, Mg, Iodium, Chlor, Besi dan Belerang serta vitamin C, vitamin B1, vitamin A dan Karoten. Buah apel juga mengandung pektin yang dalam bidang farmasi banyak digunakan sebagai pengental, zat pengemulsi dan pensuspensi. Dalam pengobatan pektin dimaksudkan untuk menghentikan pendarahan internal atau eksternal dengan diminum atau sebagai kompres. Larutan pektin memiliki kemampuan untuk mengkoagulasi racun.

Pektin berdasarkan Farmakope Indonesia edisi IV harus memenuhi syarat - syarat tertentu yaitu syarat identifikasi pekti, susut pengeringan, gula dan asam organik, kadar timbal, kadar arsen, batas mikroba serta kadar gugus metoksi dan asam galakturonat. Pada penelitian ini dilakukan isolasi pektin dari buah apel varietas Manalagi, Rome Beauty dan Princess Noble dan menentukan kadar pektin yang terdapat dalam buah apel serta menentukan kualitasnya, meliputi uji organoleptis, susut pengeringan, identifikasi, gula dan asam organik, serta kadar gugus metoksi dan asam galakturonat.

Hasil penelitian menunjukkan kadar pektin dalam buah apel varietas Manalagi ($0,57 \pm 0,0386$)%, Rome Beauty ($0,39 \pm 0,0365$)% dan Princess Noble ($0,47 \pm 0,0411$)%. Isolat pektin dari buah apel Manalagi, Rome Beauty dan Princess Noble memenuhi syarat Farmakope Indonesia edisi empat dalam hal uji organoleptis bentuk, bau dan rasa, uji susut pengeringan serta uji gula dan asam organik. Isolat pektin tidak memenuhi syarat Farmakope Indonesia edisi empat dalam hal uji organoleptis warna, warna gel yang terbentuk pada uji identifikasi serta kadar gugus metoksi dan asam galakturonat.