

PERBANDINGAN METODE EKSTRAKSI MASERASI DAN SOKLETASI TERHADAP KADAR SENYAWA PEKTIN PADA EKSTRAK KULIT SINGKONG (*Manihot esculenta cranz*)

Muvianda Mardarani

ABSTRAK

Kulit singkong merupakan limbah biomassa yang kaya akan polisakarida dengan bobot molekul tinggi seperti pektin, pektin digunakan sebagai pembentuk gel dan pengental dalam bidang kesehatan digunakan untuk membantu menurunkan kadar kolesterol. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode ekstraksi terhadap penarikan senyawa pektin pada ekstrak kulit singkong dan perbandingan metode ekstraksi terhadap kadar senyawa pektin pada ekstrak kulit singkong (*Manihot esculenta cranz*). Metode ekstraksi yang digunakan adalah metode ekstraksi maserasi dan metode sokletasi dengan pelarut etanol 96% dengan perbandingan 1:10. Metode identifikasi senyawa yang digunakan reaksi warna, uji KLT dan uji spektrofotometri UV-Vis. Hasil penelitian menunjukkan perbandingan metode sokletasi dan maserasi mempengaruhi banyaknya rendemen yang dihasilkan pada metode masing-masing untuk metode maserasi menghasilkan rendemen 10,09% dan metode sokletasi menghasilkan 14,05%. Pada uji KLT rentang Rf yang diperoleh dan mendekati Rf standar yaitu 0,43 adalah metode sokletasi dengan nilai rf 0,45. Pada penetapan kadar spektrofotometri UV-Vis kadar pektin yang diperoleh oleh metode sokletasi lebih besar yaitu 17ppm dan metode maserasi yaitu 11,55ppm.

Kata kunci : kulit singkong, maserasi, sokletasi, kadar pektin

**COMPARISON OF MACERATION AND SOXHLETATION
EXTRACTION METHODS TO CONTENT OF PECTIN
COMPOUNDS ON EXTRACTS IN CASSAVA (*Manihot
esculenta cranz*)**

Muvianda Mardarani

ABSTRACT

Cassava skin is a biomass waste rich in polysaccharides with the weight of a high molecule like pectin, pectin being used as a gel and thickener in health to help lower cholesterol levels. The study is aimed at seeing how the extraction method can affect the withdrawal of the compound pectin on cassava extract and the comparison of the extraction method on the compound's concentration on the cassava extract (*manihot esculenta cranz*). The extraction method used is the method for extraction of maceration and self-capitulation method with ethanol 96% compared to 1:10. Compound identification methods used color reactions, tests of KLT and spectrophotometry uv-vis. The results of the study indicate a comparison of methods of self-sustaining and maceration affecting the amount of yield produced in each of the methods of maceration produced a yield of 10.09% and isolation of 14.05%. The KLT range test obtained and near standard rf.43 is a self-sustaining method of 0.45. At the meeting of the uv-vis has a peer-to-value value of pectin, which is 17ppm, and maceration method 11.55ppm.

Keywords: cassava skin, maceration, soxhletation, pectin content