

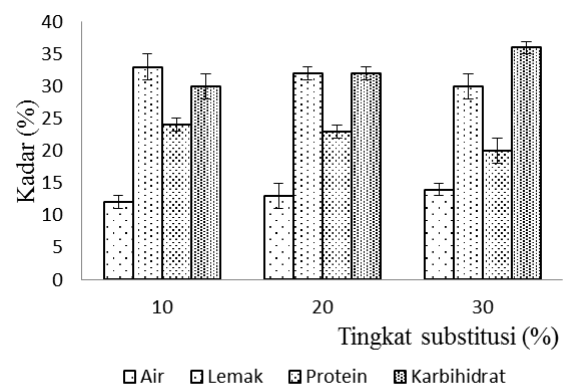
I Gede Putu^{*1)}, Komang¹⁾,
dan Agus¹⁾

Tabel 1. Pengaruh suhu ekstraksi terhadap rendemen pektin ampas nangka

Suhu (°C)	Rendemen (%)
40	1,82 ± 0,1 a ^{*)}
55	1,92 ± 0,1 a
70	1,49 ± 0,1 a
85	2,41 ± 0,1 a

^{*)} Nilai rata-rata yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda nyata pada uji BNT taraf 5%

Pengaruh waktu ekstraksi



Gambar1. Pengaruh waktu ekstraksi terhadap rendemen ekstraksi pektin ampas nangka

- Anonimus. 2008. Pembuatan Biokapsul.
<http://thuminamlea.blogspot.com/2009/03/pembuatan-biokapsul-ii.html>. [Agustus, 17, 2009]
- Collins, S.J., B.H. Bester, and A.E.J. McGill. 1993. Influence of psychotropic bacterial growth in raw milk on the sensory acceptance of UHT skim milk. *J. Food Protec.* 56 (5): 418-425.
- Cruz, R.T.D. 2002. A second look at jackfruit.
http://www.bar.gov.ph/barchronicle/2002/mar02_16-31_asecond.asp. [10 Nopember 2009]
- Hamzah, N. dan Hasbullah. 1997. Evaluasi Mutu gula semut yang dibuat dengan menggunakan beberapa bahan pengawet alami, h. 175-180. Dalam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, Surabaya.
- Jay, J.M. 2000. *Modern Food Microbiology*. Aspen Publ. Inc., Gaithersburg, Maryland.
- Putra, IN.K. 2007. Studi Daya Antimikroba Ekstrak Beberapa Bahan Tumbuhan Pengawet Nira terhadap Mikroba Perusak Nira serta Kandungan Senyawa Aktifnya. [Disertasi tidak dipublikasikan]. Program Doktor Ilmu-Ilmu Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Whistler, R.L. dan J.R. Daniel. 1985. Carbohydrate. Dalam: Fennema, O.R. (ed.). *Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc., New York. hlm 70 - 125.

