Universitas Indonesia Library >> UI - Skripsi Membership

Isolasi dan karakterisasi galaktomanan kelapa (cocos nucifera L.) serta uji aplikasi pada minuman

Sylvia Halsa Aryani, author

Deskripsi Lengkap: https://lib.ui.ac.id/detail?id=20179905&lokasi=lokal

---

Abstrak

Ampas kelapa mengandung polisakarida yang cukup tinggi dengan komposisi galaktomanan 61%. Galaktomanan merupakan polisakarida yang jika dihidrolisis secara lengkap akan membentuk ' monomer galaktosa dan manosa. lsolasi galaktomanan dari ampas kelapa dapat meningkatkan daya guna ampas kelapa tersebut, karena galaktomanan memiliki banyak manfaat diantaranya mampu mengontrol kadar gula dan kolesterol dalam darah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat fisik dan kimia isolat galaktomanan ampas kelapa serta pengaruh penambahan isolat galaktomanan pada minuman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa warna isolat galaktomanan berwama putih kekuningan, stabilitas endapan diperoleh pada hari keempat, dan pH isolat galaktomanan berada pada pH netral yaitu 6,8- 7, 1. Sifat kimia isolat galaktomanan yang diperoleh menunjukkan kadar air sebesar 7,73% dan kadar residu natrium sebesar 0,48%. Uji kualitatif (uji Mellish · . . - dan uji Benedict) menunjukkan bahwa isolat galak,tomanan merupakan karbohidrat. Analisis komposisi karbohidrat menggunakan HPLC I menunjukkan bahwa kandungah galaktosa dan manosa paling tinggi, yaitu sebesar41,68% dan 46,95%. Hasil uji cita rasa menunjukkan bahwa tidak ada pengaruh rasa, wama dan aroma pada minuman yang ditambahkan serbuk galaktomanan, baik pada susu kedelai maupun sari kacang hijau Hal ini menunjukkan bahwa kedua minuman tersebut dapat diterima oleh ~ konsumen.