

## RINGKASAN

### PENGARUH WAKTU PENDINGINAN DENGAN CAHAYAMATAHARI TERHADAP KOMPOSISI PROKSIMAT *chips* PORANG (*Amorphophallus muerelli Blume*) SETELAH PERENDAMAN DALAM SARI BUAH JERUK NIPIS

Lilis Irawati

Umbi porang merupakan tanaman yang sangat kaya manfaat namun belum populer dan belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia kandungan utama umbi porang adalah glukomannan yang sangat banyak manfaatnya untuk berbagai macam industri terutama industri pangan dan sangat bermanfaat untuk kesehatan saat dikonsumsi. Umbi porang mengandung kalsium oksalat tinggi yang dapat menyebabkan gatal pada permukaan kulit dan mulut apabila dikonsumsi langsung tanpa proses pengolahan, kandungan kalsium oksalat pada umbi porang dapat diturunkan salah satunya dengan cara melakukan perendaman umbi porang didalam larutan sari buah jeruk nipis 5% selama 15 menit selain kalsium oksalat masalah lain dari umbi porang adalah memiliki kadar air tinggi antara 70% hingga 80% sehingga mudah membusuk saat disimpan dalam bentuk umbi tanpa dilakukan proses pengolahan. Salah satu cara untuk bisa mendapatkan daya simpan yang lama adalah dengan mengolah umbi porang menjadi *chips* porang atau biasa disebut keripik porang, hal ini bisa dilakukan dengan cara umbi porang diiris tipis-tipis dengan ketebalan 0,5 cm selanjutnya irisan umbi porang direndam dalam larutan sari buah jeruk nipis 5% selama 15 menit untuk mengurangi kandungan kalsium oksalat dan tahap terakhir adalah melakukan proses pendinginan pada irisan umbi porang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu pendinginan umbi porang setelah perendaman dalam larutan sari buah jeruk nipis 5% terhadap kadar proksimat *chips* porang. Umbi porang yang telah diiris tipis dengan ketebalan 0,5 cm dan telah melalui proses perendaman dalam larutan sari buah jeruk nipis 5% selanjutnya umbi porang dikeringkan di bawah sinar matahari langsung bidengan lama waktu pendinginan 4 dan 6 hari. Dari proses tersebut didapatkan hasil kadar air paling rendah didapatkan dari proses pendinginan selama 6 hari yang menghasilkan *chips* porang dengan nilai kadar air 11,75%, abu 4,18%, protein 6,69%, lemak 0,62%, karbohidrat 76,75%, energi 5,58%, kalori 339,38% dan pada pendinginan 4 hari menghasilkan *chips* porang dengan nilai kadar air 15,08%, abu 4,21%, protein 6,6%, lemak 0,61%, karbohidrat 73,6%, energi 5,49%, kalori 325,89%.

**Kata kunci** : umbi porang, kalsium oksalat, jeruk nipis, sinar matahari, lama waktu pendinginan, kadar proksimat.