

RINGKASAN

PENGARUH SUHU PERENDAMAN DALAM SARI BUAH JERUK NIPIS (*Citrus aurantifolia*) TERHADAP KOMPOSISI PROKSIMAT CHIPS PORANG (*Amorphophallus muelleri* Blume)

Devina Meidianti Puspitasari

Porang merupakan salah satu umbi-umbian dengan famili Araceae yang mempunyai peluang besar untuk diekspor, sehingga perlu dikembangkan di Indonesia. Tumbuhan ini sangat berpotensi untuk meningkatkan ekonomi masyarakat namun masyarakat belum dapat mengolah tanaman tersebut. Umbi porang memiliki banyak manfaat, selain untuk bahan pangan, glukomanan yang terkandung di dalam umbi porang juga dimanfaatkan untuk keperluan industri, laboratorium kimia, dan obat-obatan. Umbi porang juga mengandung zat kimia lainnya yaitu kalsium oksalat yang cukup tinggi dan menyebabkan rasa gatal pada tenggorokan dan tangan. Penurunan kadar kalsium oksalat dapat dilakukan dengan cara perendaman dalam larutan sari buah jeruk nipis 5% selama 15 menit pada suhu 45 dan 60°C. Umbi porang memiliki kadar air tinggi yaitu 70%-80% sehingga mudah membusuk saat disimpan dalam bentuk umbi tanpa dilakukan proses pengolahan. Oleh karena itu agar mendapatkan daya simpan yang lebih lama, umbi porang diolah menjadi chips porang. Pengolahan 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 pada suhu 45 dan 60°C untuk mengurangi kandungan kalsium oksalat, lalu dilakukan proses pengeringan dengan oven. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu perendaman larutan sari buah jeruk nipis 5% terhadap komposisi proksimat chips porang. Umbi porang yang telah diiris dengan ketebalan 0,5 cm, kemudian dilakukan proses perendaman dalam larutan sari buah jeruk nipis 5% selama 15 menit pada suhu 45 dan 60°C, dikeringkan dengan oven pada suhu 60°C selama 11 jam. Dari proses tersebut didapatkan hasil kadar air paling rendah didapatkan dari proses perendaman suhu 45°C yang menghasilkan chips porang dengan nilai kadar air 74,28%, abu 0,53%, protein 0,74%, lemak <0,02%, karbohidrat 24,45%, kalori 100,76 Kcal/100g, energi 0 Kcal/100g dan perendaman suhu 60°C menghasilkan chips porang dengan nilai kadar air 78,12%, abu 0,49%, protein 0,44%, lemak <0,02%, karbohidrat 20,95%, kalori 85,56 Kcal/100g, energi 0 Kcal/100g.

Kata kunci : umbi porang, kalsium oksalat, suhu perendaman, jeruk nipis, kadar proksimat.