

RINGKASAN

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

Radiktya Cahyanika Pradipta

Umbi porang merupakan salah satu kekayaan alam yang dimiliki Indonesia. Tidak banyak yang mengenal umbi porang sebagai bahan pangan lokal yang banyak tumbuh di lahan hutan di Jawa Timur. Umbi porang memiliki kandungan glukomanan yang tinggi dan baik untuk kesehatan, antara lain dapat menurunkan kadar kolesterol, gula darah, dan berat badan. Umbi porang memiliki kandungan kalsium oksalat yang cukup tinggi yang dapat menimbulkan rasa gatal dan iritasi apabila dikonsumsi dalam jumlah banyak dengan intensitas sering dan dapat mempengaruhi kualitas umbi porang. 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. Umbi porang yang telah diiris tipis dengan ketebalan 0,5 cm dan telah melalui proses perendaman selanjutnya dikeringan didalam oven dengan variasi suhu 60 °C dan 70 °C selama 11 jam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap komposisi kadar proksimat chips porang pasca perlakuan perendaman dalam larutan sari buah jeruk nipis 5% agar sesuai dengan kriteria mutu 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 kemudian dikeringan dengan oven pada suhu pengeringan 60°C dan 70°C selama 11 jam. Dari proses tersebut didapatkan hasil kadar air *chips* porang paling rendah dengan pengeringan pada suhu 70°C dengan nilai kadar air 12,63%; abu 3,45%; protein 5,28%; lemak 0,29%; karbohidrat 78,35%; energi 337,13%; kalori 2,61%; sedangkan pengeringan suhu 60°C menghasilkan *chips* porang dengan nilai kadar air 14,87%; abu 3,87%; protein 5,36%; lemak 0,52%; karbohidrat 75,38%; energi 327,64%; dan kalori 4,68%. Dari hasil penelitian tersebut didapatkan hasil kadar proksimat paling sesuai dengan persyaratan mutu chips porang adalah pengeringan didalam oven pada suhu 70 °C sehingga tidak mempengaruhi kualitas mutu *chips* porang yang dihasilkan.

Kata kunci : umbi porang, *chips*, analisis proksimat, jeruk nipis, pengeringan, oven, suhu pengeringan.