

## **RINGKASAN**

### **PENGARUH LARUTAN ASAM ASETAT DAN GARAM NaCl SEBAGAI LARUTAN PERENDAM TERHADAP KOMPOSISI PROKSIMAT UMBI PORANG (*Amorphophallus muelleri* Blume)**

**Nunun Aprilia Endriani**

Porang merupakan salah satu jenis umbi-umbian dari keluarga Araceae yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi sehingga perlu dikembangkan di Indonesia. Umbi porang memiliki banyak manfaat diantaranya yaitu dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan, mengandung glukomanan tinggi yang dapat bermanfaat untuk keperluan bahan industri, laboratorium kimia dan obat-obatan. Umbi porang juga mengandung kalsium oksalat yang tinggi dan dapat menyebabkan iritasi dan menimbulkan rasa gatal pada tenggorokan, mulut dan telapak tangan. Kalsium oksalat dapat diturunkan dengan cara perendaman larutan asam asetat 5% dan garam NaCl 5% selama 15 menit. Umbi porang memiliki kandungan kadar air yang tinggi yaitu 70-80% sehingga dapat mudah busuk bila disimpan dalam bentuk umbi tanpa proses pengolahan. Oleh karena itu umbi porang agar dapat disimpan lebih lama, umbi porang dioleh menjadi chips porang. Pengolahan chips porang dilakukan dengan cara umbi porang dikupas kulit luar dan dibersihkan mata tunasnya kemudian diiris dengan ukuran 2x2 cm dengan ketebalan 0,5 cm selanjutnya irisan umbi porang direndam dengan larutan asam asetat 5% dan larutan NaCl 5% selama 15 menit dan dibilas dengan akuades lalu dikeringkan dengan oven pada suhu 60°C selama 11 jam. Dari proses tersebut dmendapatkan hasil terendah dari larutan asam asetat 5% yaitu kadar air 37,84%, abu 2,08%, protein 2,18%, karbohidrat 57,38%, lemak 0,49%, energi 242,65 kcal/100g dan kalori 4,41 kcal/100g. Dan larutan NaCl 5% yaitu kadar air 63,49%, abu 2,71%, protein 0,98%, karbohidrat 32,47%, lemak 0,34%, energi 136,90 kcal/100g dan kalori 3,06 kcal/100g.

Kata kunci: umbi porang, kalsium oksalat, larutan asam asetat, larutan NaCl, kadar proksimat.