

## RINGKASAN

### PENGARUH LARUTAN SARI BUAH JERUK NIPIS DAN SARI BUAH BELIMBING WULUH TERHADAP KADAR PROKSIMAT CHIPS PORANG (*Amorphophallus muelleri Blume*)

Johan Habibie

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% dan larutan sari buah belimbing wuluh 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% dan larutan sari buah belimbing wuluh 5% untuk mengurangi kandungan kalsium oksalat dan tahap terakhir adalah melakukan proses pengeringan pada irisan umbi porang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman larutan sari buah jeruk nipis 5% dan larutan sari buah belimbing wuluh 5% terhadap kadar proksimat *chips* porang. Umbi porang yang telah direndam lalu selanjutnya dikeringan di dalam oven dengan suhu 60°C selama 11 jam. Dari proses tersebut didapatkan hasil kadar air paling rendah didapatkan dari proses perendaman dengan larutan belimbing wuluh 5% menghasilkan chips porang dengan nilai kadar air 54,53%, abu 1,86%, protein 2,24%, lemak 0,36%, karbohidrat 41,01%, energi 176,24 kcal/100g, dan kalori 3,24% kcal/100g dan dengan perendaman larutan jeruk nipis 5% menghasilkan chips porang dengan nilai kadar air 66,46%, abu 1,25%, protein 1,36%, lemak 0,31%, karbohidrat 30,62%, energi 130,71 kcal/100g, dan kalori 2,79% kcal/100 g  
**Kata kunci :** umbi porang, kalsium oksalat, jeruk nipis, belimbing wuluh, kadar proksimat.