

RINGKASAN

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

Alvina Ida Astuti

Indonesia memiliki berbagai macam jenis umbi-umbian, salah satunya adalah umbi porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). Porang merupakan jenis tanaman umbi yang mempunyai potensi ekonomi tinggi. Umbi porang mengandung glukomanan yang merupakan salah satu makanan tinggi serat membuat tanaman ini menjadi komoditi yang banyak diminati. Selain glukomanan umbi porang juga mengandung kalsium oksalat yang membuat umbi porang tidak dapat dikonsumsi secara langsung karena akan timbul iritasi pada telapak tangan saat mengupasnya dan iritasi pada area mulut. Perendaman dalam larutan jeruk nipis 5% dipercaya dapat menurunkan kadar kalsium oksalat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya perubahan kandungan proksimat dari umbi porang setelah penurunan /reduksi kalsium oksalat. Rancangan penelitian ini adalah dilakukan proses perendaman dalam larutan sari buah jeruk nipis dengan konsentrasi 5% dalam waktu 15 dan 30 menit. Kemudian dikeringkan dengan oven selama 11 jam pada suhu 60°C lalu dilakukan analisis proksimat. Hasil analisis tersebut diperoleh pada setiap 100gr *chips* porang perendaman 15 menit mengandung kadar air 63,20%, kadar abu 1,16%, protein 1,70%, lemak 0,12% dan karbohidrat 33,78% sedangkan pada perendaman 30 menit didapatkan hasil kadar air 76,59%, kadar abu 0,69%, protein 0,94%, lemak 0,02% dan karbohidrat 21,79%. Perlakuan variasi lama waktu perendaman *chips* porang selama 15 dan 30 menit berpengaruh nyata terhadap nilai kadar proksimat *chips* porang. *Chips* porang mengalami penurunan kadar abu, protein, lemak, karbohidrat dan kalori setelah perlakuan perendaman. Akan tetapi terjadi peningkatan kadar air. Dalam penelitian ini *chips* porang memenuhi persyaratan kadar abu, lemak, karbohidrat tetapi belum dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan alternatif karna diperoleh kadar air yang masih tinggi, sehingga perlu metode yang lebih baik lagi untuk mendapatkan hasil proksimat sesuai persyaratan mutu SNI.

Kata kunci : umbi porang, waktu perendaman, analisis proksimat