

RINGKASAN

PENGARUH PENGADUKAN PADA PROSES PERENDAMAN UMBI PORANG DALAM LARUTAN SARI BUAH BELIMBING WULUH 7% TERHADAP KADAR SENYAWA OKSALAT

Umbi porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) merupakan jenis tanaman dari suku talas-talasan banyak sekali tumbuh di Indonesia berasal dari famili (*Areceae*). Umbi porang merupakan tanaman penghasil karbohidrat, lemak, protein, mineral, vitamin dan serat pangan. Kandungan istimewa yang terdapat pada tanaman umbi porang adalah glukomanan. Glukomanan termasuk hidrokoloid yang memiliki kemampuan mengental dan membentuk gel sehingga banyak dimanfaatkan diberbagai industri. Di bidang industri porang dapat digunakan untuk mengkilapkan kain, bahan perekat kertas, bahan pembuatan cat, bahan kain katun serta dimanfaatkan sebagai bahan tambahan atau fungsional pada produk makanan. Namun umbi porang tidak dapat dikonsumsi secara langsung, hal ini dikarenakan terdapat kandungan senyawa oksalat pada umbi yang dapat menyebabkan gatal pada mulut, sensasi terbakar, iritasi pada kulit, mulut dan saluran pencernaan.

Dari penjelasan singkat mengenai kelebihan dan kekurangan umbi porang peneliti ingin meneliti penurunan kadar senyawa oksalat menggunakan larutan sari buah belimbing wuluh 7 % dengan cara perendaman selama 15 menit dengan pengadukan dan tanpa pengadukan untuk menurunkan kadar senyawa oksalat agar dapat dimanfaatkan dengan baik. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa pengaruh pengadukan pada proses perendaman dalam larutan sari buah belimbing wuluh 7% kecepatan 500 rpm dapat menurunkan kadar senyawa oksalat sebesar 35,00 %, serta pada 0 rpm atau tanpa pengadukan dapat menurunkan kadar senyawa oksalat sebesar 8,35%.

Kata kunci : umbi porang , kecepatan pengadukan, senyawa oksalat, belimbing wuluh.