

RINGKASAN

PENGARUH WAKTU PERENDAMAN UMBI PORANG DALAM LARUTAN ASAM ASKORBAT 5% TERHADAP KADAR KALSIMUM OKSALAT

Vivi Indarwati

Umbi porang merupakan umbi tunggal dengan daging umbi berwarna kuning cerah dan seratnya halus. Umbi Porang memiliki kandungan glukomanan yang tinggi. Kandungan glukomanan yang sangat tinggi tersebut membuat umbi porang sangat potensial dimanfaatkan sebagai bahan pangan khususnya dalam menunjang ketahanan pangan nasional. Pemanfaatan umbi porang sebagai bahan pangan terkendala oleh kandungan kalsium oksalatnya yang cukup tinggi. Kalsium oksalat menyebabkan rasa gatal, iritasi dan gangguan kesehatan lain ketika dikonsumsi. Kalsium oksalat dapat diturunkan melalui perendaman dalam larutan asam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu perendaman umbi porang dalam larutan asam askorbat 5% terhadap kadar kalsium oksalatnya. Umbi porang porang direndam dalam larutan asam askorbat 5% dengan variasi lama waktu perendaman 15, 30, 45, dan 60 menit, kemudian dijadikan tepung untuk analisis. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penurunan kadar kalsium oksalat tertinggi pada variasi lama waktu perendaman 60 menit yaitu 45,15% dari kadar awalnya, sedangkan penurunan kadar kalsium oksalat terendah pada variasi lama waktu perendaman 15 menit yaitu 11,57%. Semakin lama waktu perendaman maka semakin besar penurunan kadar kalsium oksalat yang terkandung pada umbi porang.

Kata kunci: Umbi porang, kalsium oksalat, asam askorbat