

## RINGKASAN

### PENGARUH LAMA WAKTU PENGERINGAN UMBI PORANG SETELAH PERENDAMAN DALAM LARUTAN SARI BUAH JERUK NIPIS 5% TERHADAP KADAR AIR *CHIPS* PORANG

**Mahmud Dian Irianto**

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 farmasi dan sangat bermanfaat untuk kesehatan saat dikonsumsi. Umbi porang mengandung kalsium oksalat tinggi yang dapat menyebabkan gatal pada permukaan kulit dan rongga mulut apabila dikonsumsi 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% 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% selama 15 menit untuk mengurangi kandungan kalsium oksalat dan tahap terakhir adalah melakukan proses pengeringan pada irisan umbi porang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu pengeringan umbi porang setelah perendaman dalam larutan sari buah jeruk nipis 5% terhadap kadar air *chips* porang. Umbi porang yang telah diiris tipis dengan ketebalan 0,5 cm dan telah melalui proses perendaman dalam larutan sari buah jeruk nipis 5% selanjutnya dikeringkan didalam oven pada suhu 60°C dengan lama waktu pengeringan 5, 6 dan 7 jam. Dari proses tersebut didapatkan hasil kadar air paling rendah didapatkan dari proses pengeringan selama 7 jam yang menghasilkan *chips* porang kering dengan nilai kadar air 9,6% (basis basah) dan 10,622% (basis kering).

**Kata kunci** : umbi porang, kalsium oksalat, jeruk nipis, pengeringan, oven, lama waktu pengeringan.