

RINGKASAN

ANALISA KUALITAS PUDING DENGAN PENGGUNAAN TEPUNG UMBI PORANG

Ika Putri Wiyono

Porang (*Amorphophallus oncophyllus Prain.*) atau seringkali disebut dengan *iles-iles* termasuk famili Araceae dan merupakan salah satu kekayaan hayati umbi-umbian Indonesia. Sebagai tanaman penghasil karbohidrat, lemak, protein, mineral, vitamin, dan serat pangan, tanaman porang sudah lama dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan diekspor sebagai bahan baku industri. Tepung umbi porang dapat digunakan sebagai bahan lem, agar-agar, mie, tahu, kosmetik, dan roti.

Umbi porang berpotensi memiliki nilai ekonomis yang tinggi, karena mengandung glukomanan yang baik untuk kesehatan. Glukomanan yang terdapat dalam umbi porang mempunyai manfaat dapat memperkuat gel, memperbaiki tekstur, mengentalkan.

Pembuatan tepung umbi porang tergolong sederhana. Umbi porang mentah yang sudah dikupas kemudian dicuci dan diiris tipis (untuk hasil yang baik dapat di *slice* dengan mesin) lalu dikeringkan dengan sinar matahari (12jam – 24 jam) atau dapat dikeringkan menggunakan oven dalam waktu kurang lebih 24 jam. Umbi porang yang sudah diiris-iris tipis dan kering disebut *chips*. Tahapan selanjutnya adalah chip porang yang sudah kering dimasukan dalam mesin penepung (*disc mill*), sesudah keluar dari *disc mill*, tepung porang dihaluskan menggunakan mesin penepung (*ball mill*). Tepung porang difraksinasi (pemisahan senyawa berdasarkan berat jenis, pada tahap ini kalsium oksalat dan zat pengotor lainnya akan dibuang dengan cara dihembuskan) selanjutnya dilakukan pencucian dengan etanol. Pada tahap ini bertujuan untuk meminimalisir kandungan kalsium oksalat dan zat-zat pengotor pada tepung porang sehingga yang tersisa sebagian besar adalah glukomanan, sehingga diperoleh tepung porang yang murni.

Salah satu pemanfaatan umbi porang adalah sebagai puding. Puding adalah sejenis makanan terbuat dari pati, yang diolah dengan cara merebus, kukus dan membakar (*boiled, steamed, and baked*) sehingga menghasilkan gel dengan tekstur yang lembut. Puding merupakan salah satu jenis hidangan penutup atau sebagai makanan pencuci mulut (*dessert*). Sebagai makanan penutup, puding banyak diminati karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut.

Penelitian ini dilakukan dengan pengamatan. Puding tepung umbi porang diperoleh dari Madiun, Jawa Timur. Tepung tersebut diolah menjadi bahan neutrasetical berupa puding tepung umbi porang yang dilakukan sebanyak 15 responden atau panelis secara hedonik.

Formula puding tepung umbi porang dengan masing-masing formula menambahkan tepung porang pada formula 1 sebanyak 2,5 gram, formula 2 sebanyak 3,5

gram, formula 3 sebanyak 5 gram, dan formula 4 tanpa menggunakan tepung umbi porang. Hasil puding di atas memiliki morfologi yang berbeda-beda. Formula 1 morfologi dengan warna cenderung putih keruh dengan sedikit ampas dan tekstur sedikit keras . Formula 2 morfologi dengan warna putih keruh berampas dan tekstur sedikit kenyal. Formula 3 morfologi dengan warna putih keruh berampas lebih banyak dan tekstur kenyal sekali. Formula 4 morfologi dengan warna putih susu dan tekstur keras.

Dari hasil uji organoleptis warna, diperoleh hasil Menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap warna puding tepung umbi porang pada formula 2 (6 panelis) sangat diterima jika dibandingkan dengan formula 1 (2 panelis), formula 3 (3 panelis), formula 4 (3 panelis). Berdasarkan uji organoleptis rasa, diperoleh hasil bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap rasa puding tepung umbi porang pada formula 2 (11 panelis) sangat diterima jika dibandingkan dengan formula 1 (1 panelis), formula 3 (7 panelis), formula 4 (2 panelis). Sedangkan berdasarkan uji organoleptis aroma, didapatkan hasil tingkat kesukaan panelis terhadap aroma puding tepung umbi porang pada formula 2 (5 panelis) sangat diterima jika dibandingkan dengan formula 1 (1 panelis), formula 3 (4 panelis), formula 4 (2 panelis). Sementara itu, berdasarkan uji organoleptis tekstur, tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur puding tepung umbi porang pada formula 2 (9 panelis) sangat diterima jika dibandingkan dengan formula 1 (2 panelis), formula 3 (7 panelis), formula 4 (4 panelis).