

Penulis

RINGKASAN
ANALISA KUALITAS TAUWA DENGAN PENGGUNAAN
TEPUNG UMBI PORANG

Yuly Prihatin

Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) 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.

Penelitian ini bertujuan mengembangkan pemanfaatan umbi porang sebagai tauwa. Tauwa adalah sejenis makanan terbuat dari agar-agar, yang diolah dengan cara merebus sehingga menghasilkan gel dengan tekstur yang lembut. Tauwa banyak diminati karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut.

Penelitian ini dilakukan dengan pengamatan. Tepung umbi porang diperoleh dari Madiun, Jawa Timur. Tepung tersebut diolah menjadi bahan neutrasetical berupa tauwa. Untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap tauwa tepung umbi porang digunakan uji hedonik yang dilakukan sebanyak 15 responden atau panelis.