

PERBAIKAN MUTU *CHIPS* PORANG (*Amorphophallus oncophyllus*) MELALUI KOMBINASI PERLAKUAN GARAM, *BLANCHING* DAN CARA PENGERINGAN

QUALITY IMPROVEMENT OF PORANG (*Amorphophallus oncophyllus*) CHIPS THROUGH COMBINATION TREATMENT OF SALT, *BLANCHING* AND DRYING METHOD

Yakobus Sayuna¹⁾, Zainuri²⁾, Baiq Rien Handayani²⁾

- 1) Mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agrindustri Universitas Mataram
- 2) Staf Pengajar Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan,Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

ABSTRACT

The aim of this research was to investigate the effect salt treatment, blanching and drying method to improve the quality of porang chips in order good quality porang chips that meet the export quality requirements. The method used in this study was an experimental method using a completely randomized design with eight treatments including; (1). No soaking, no blanching and drying (cabinet dryer); (2). No soaking and blanching, sun drying; (3). Soaking (5% salt), cabinet dryer; (4) Soaking (5% salt), sun drying; (5). Blanching 15 minutes, Cabinet dryer, (6). Blanching 15 minutes, sun drying; (7). Soaking (5% salt), blanching 15 minutes, cabinet dryer, (8). Soaking (5% salt) blanching 15 minutes, sun drying. The parameters observed in this study were calcium oxalate content, moisture content, color and texture of porang chips. The results showed that soaking in 5% salt solution, blanching for 15 minute and drying method treatment gave a significant different effect on calcium oxalate, color and texture, but did not significant different on water content. The combination treatment of soaking in 5% salt solution for 4 hours, blanching for 15 minutes and cabinet dryer was the most effective treatment for reducing calcium oxalate content in porang chips of up to 0.13%.

Keywords: porang, salt, blanching, quality, chips

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh perlakuan garam, *blanching* dan cara pengeringan terhadap mutu *chips* porang agar memenuhi syarat mutu ekspor. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap dengan delapan perlakuan yaitu; (1). Perlakuan tanpa perendaman, tanpa *blanching*, pengeringan dengan cabinet *dryer*; (2). Tanpa perendaman, tanpa *blanching*, pengeringan matahari; (3). Perendaman dalam larutan garam 5% selama 4 jam, pengeringan dengan kabinet *dryer*; (4). Perendaman dalam larutan garam 5%, pengeringan matahari; (5). *Blanching* selama 15 menit, kabinet *dryer*; (6). *Blanching* selama 15 menit, pengeringan matahari; (7). Perendaman dalam larutan garam 5%, *blanching* selama 15 menit, pengeringan dengan kabinet *dryer*; (8). Perendaman dalam larutan garam 5%, *blanching* selama 15 menit dan pengeringan matahari. Parameter yang diamati dalam penelitian ini meliputi kadar kalsium oksalat, kadar air, warna dan tekstur *chips* porang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan perendaman dalam larutan garam, *blanching* dan cara pengeringan kabinet *dryer* maupun matahari memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kandungan kalsium oksalat, warna dan tekstur namun tidak berbeda nyata terhadap kadar air. Perlakuan kombinasi perendaman dalam larutan Garam 5% selama 4 jam, *blanching* selama 15 menit dan pengeringan dengan kabinet *dryer* merupakan perlakuan paling efektif untuk menurunkan kadar kalsium oksalat chip porang hingga 0,13%.

Kata kunci: porang, garam, *blanching*, mutu, *chips*