

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki banyak tanaman penghasil bahan pangan. Saat ini bahan pangan yang mendominasi di Indonesia adalah beras, jagung dan sereal lainya. Bahan pangan yang berasal dari umbi-umbian seperti umbi porang belum dikembangkan secara optimal. Umbi porang adalah salah satu jenis umbi-umbian hasil hutan dari *family* talas-talasan (*Araceae*) yang berpeluang besar untuk dikembangkan di Indonesia (Sumarwoto, 2005).

Amorphopallus muelleri Blume atau dalam bahasa lokal disebut umbi porang sebenarnya telah lama dikenal masyarakat Indonesia terutama di Kabupaten Madiun, Jawa Timur. Produksi umbi porang di Kabupaten Madiun pada tahun 2018 mencapai 8.704,09 ton (BPS Madiun, 2018) dan akhir-akhir ini umbi porang baru populer dan mulai dibudidayakan oleh masyarakat di Kabupaten Solok, Sumatera Barat. Dilansir dari Patronnews (2020), Kabupaten Solok akan menjadi sentral penghasil tanaman porang di Sumatera Barat dan Pulau Sumatera.

Umbi porang memiliki nilai ekonomis yang tinggi karena umbi ini mengandung glukomanan yang memiliki banyak manfaat. Glukomanan merupakan serat pangan larut air yang mempunyai sifat hidrokoloid yang khas serta rendah kalori (Arifin, 2001). Glukomanan dapat dimanfaatkan dalam bidang industri, makanan dan farmasi seperti bahan campuran mie instan dan pembuatan tahu yang terkenal di Jepang yaitu mie shirataki dan konyaku, pembuat daging bagi vegetarian, penguat kertas, bahan pengikat pada bumbu penyedap, bahan lem, *edible film*, perekat tablet dan pembungkus kapsul (Pusat Litbang Porang Indonesia, 2013). Umbi porang yang kaya glukomanan termasuk salah satu tanaman yang berpotensi untuk menjadi komoditi ekspor. Umbi porang biasanya diekspor ke negara Jepang, Cina, Korea, Vietnam dan Thailand.

Kadar air dalam umbi porang segar relatif tinggi yaitu sekitar 83,3% sehingga rentan mengalami kerusakan (Arifin, 2001). Oleh sebab itu, pengolahan umbi porang segar harus dilakukan secepat mungkin setelah umbi tersebut dipanen. Menurut Pusat Litbang Porang Indonesia (2013), umbi porang tidak dapat dikonsumsi secara langsung karena umbi ini mengandung kalsium oksalat

sehingga perlu dilakukan pengolahan khusus terlebih dahulu. Pengolahan umbi porang menjadi tepung belum banyak diketahui oleh masyarakat, biasanya masyarakat hanya mengolah umbi porang sampai berbentuk *chips* (keripik) yang memiliki nilai jual lebih rendah daripada tepung porang.

Pengeringan merupakan salah satu tahapan penting dalam pengolahan umbi porang menjadi tepung. Menurut Winarno (1997) dalam Nuraeni (2018), pengeringan merupakan proses menguapkan air dengan menggunakan energi panas untuk mengurangi kadar air sampai batas tertentu sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim yang dapat menyebabkan kerusakan pada bahan sehingga bahan lebih tahan lama. Selain untuk mengurangi kadar air, pengeringan juga bertujuan untuk mengecilkan volume bahan pangan agar ruang pengangkutan yang dibutuhkan tidak terlalu besar sehingga mempermudah pengangkutan dan menghemat biaya angkut.

Suhu pengeringan adalah salah satu faktor yang mempengaruhi keberhasilan dari proses pengeringan (Taib *et al.*, 1988). Menurut Novary (1997) dalam Martunis (2012), suhu pengeringan pada setiap bahan pangan berbeda tergantung pada jenis bahan yang dikeringkan dan untuk bahan yang dijadikan tepung biasanya dikeringkan dengan menggunakan suhu 40°C sampai 60°C. Menurut Hakim (2017) suhu ideal yang digunakan dalam proses pengeringan hasil pertanian adalah suhu 60°C karena pada suhu tersebut tidak akan menyebabkan kerusakan pada produk yang dikeringkan. Penelitian Pratama *et al.*, (2020), sebelumnya telah dilakukan dimana umbi porang yang digunakan adalah umbi porang varietas *Amorphophallus oncophyllus* dengan suhu pengeringan yang digunakan adalah suhu 50°C menggunakan alat pengering *tray dryer*. Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut, oleh sebab itu penulis tertarik untuk melaksanakan penelitian tentang **“Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Mutu Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Menggunakan Alat Pengering Tipe Rak”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis dan mengkaji suhu pengeringan terbaik terhadap mutu tepung porang (*Amorphophallus muelleri* Blume).

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah dapat menganalisis dan mengkaji suhu pengeringan yang sesuai untuk menghasilkan mutu terbaik tepung porang (*Amorphopallus muelleri* Blume) serta dapat memberikan informasi cara pengolahan tepung porang dan potensi umbi porang kepada masyarakat luas.

