

RINGKASAN

Purifikasi Glukomanan Dari Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) Yang Dipreparasi Menggunakan Metode *Freee-Thaw Cycle*". Karina Febryastanti, NIM B41190403, Tahun 2022, 66 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati, S.TP., MT., M.Sc. (Dosen Pembimbing), Enny Sholichah, S.Si., M.Sc. (Pembimbing Lapang).

Pelaksanaan magang merupakan sarana mahasiswa untuk menambah keterampilan *softskill* dan *hardskill*. Pelaksanaan magang dilakukan dilakukan selama 4 bulan. Pusat Riset Teknologi Tepat Guna – BRIN adalah lembaga pemerintah yang menjalankan penelitian, pengembangan, pengkajian, dan penerapan, serta invensi dan inovasi yang terintegrasi.

Tanaman porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) merupakan komoditas ekspor ke berbagai negara dalam bentuk chip atau tepung sebagai bahan baku glukomanan. Glukomanan umumnya dipasarkan dalam bentuk tepung porang. Tepung porang yang memiliki kadar glukomanan yang tinggi memiliki harga jual yang lebih tinggi pula. Penggunaan metode ekstraksi dan purifikasi bertingkat terhadap tepung porang menggunakan larutan etanol akan meminimalkan zat pengotor yang terdapat dalam tepung porang. Jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 15 sampel dengan kode A0 – A4, E0 – E4, dan G0 – G4 dengan masing – masing dilakukan 2 kali ulangan. Berdasarkan data hasil percobaan pada variasi konsentrasi pelarut etanol diperoleh kecenderungan bahwa semakin besar konsentrasi pelarut etanol yang digunakan (70%) maka semakin besar pula kadar glukomanan yang dihasilkan. Kadar glukomanan yang diperoleh setelah dilakukan pemurnian dengan etanol 70% rata – rata sebanyak 80,08%.

Kata Kunci : Porang, Glukomanan, Purifikasi, freeze - thaw cycle