

RINGKASAN

Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung Dari Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) Segar yang Dipreparasi dengan *Freeze-Thaw Cycle*. Septi Konita Sari, NIM B41191963, Tahun 2022, 42 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati., S.TP., MT., M.Sc. (Dosen Pembimbing), Enny Sholichah, S.Si., M.Sc. (Pembimbing Lapangan).

Porang (*Amorphophallus Mueller*) merupakan tanaman umbi-umbian yang masuk kedalam kelompok famili Araceae (talas-talasan) serta masih memiliki kemiripan dengan iles-iles, suweg, dan walur. Porang merupakan salah satu jenis tanaman yang memiliki potensial baik dalam segi teknologi pangan. Porang banyak mengandung glukomanan yang menjadi salah satu nilai ekonomi yang cukup menjanjikan. Produksi tepung porang di Indonesia masih sangat terbatas dan dilakukan oleh industri tertentu saja. Tepung porang adalah tepung yang dihasilkan dari proses pengolahan dari umbi porang segar yang telah melalui beberapa tahap hingga menghasilkan tepung porang. Oleh karena itu, diperlukan adanya perlakuan untuk menghasilkan tepung dengan mutu yang baik agar layak di produksi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis perlakuan terhadap karakteristik dan sifat-sifat tepung umbi porang.

Pembuatan tepung porang dilakukan dengan diekstraksi dari umbi porang segar menggunakan metode *freeze-thaw cycle* (FTC).). *Freezing* umbi porang segar dilakukan pada suhu -20°C (*slow freezing*) dan *thawing* di suhu 4°C dengan perlakuan 2 dan 4 hari. Hasil tepung porang di analisis karakteristik mikrostruktur dan fisikokimia yang meliputi pengujian warna, karakterisasi kimia, karakterisasi glukomanan, dan sifat fungsional.

Kata kunci: Ekstraksi, *Freeze-Thaw Cycle*, Glukomanan, Porang.