

RINGKASAN

Proses Pengeringan Chip Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Di Dinas Pertanian Dan Perikanan Kabupaten Madiun. Diana Mayang Sari, NIM D31221439, Tahun 2025, 57 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Drs. Suyitno, MM, (Dosen Pembimbing) dan Yoyok Triono (Pembimbing Lapangan).

Proses pengeringan chip umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*) di Dinas Pertanian dan Perikanan Kabupaten Madiun merupakan tahapan krusial yang bertujuan mengurangi kadar air dalam irisan umbi hingga tingkat aman untuk penyimpanan dan pengolahan, mengingat kadar air umbi segar yang sangat tinggi (80-85%) membuatnya rentan pembusukan. Tujuan utama pengeringan ini adalah memperpanjang umur simpan, menjaga kandungan glukomanan yang bernilai ekonomis, serta meningkatkan efisiensi logistik melalui pengurangan volume dan berat bahan. Proses ini memberikan banyak manfaat dan keuntungan, termasuk peningkatan nilai tambah ekonomis bagi komoditas porang, stabilitas produk, efisiensi transportasi, konsistensi mutu untuk pengolahan lanjutan seperti tepung porang, dan pemenuhan standar keamanan pangan, yang pada akhirnya berkontribusi pada peningkatan pendapatan petani dan pengembangan industri. Meskipun demikian, pengeringan juga memiliki beberapa kelemahan, terutama metode tradisional yang sangat bergantung pada cuaca dan seringkali kurang higienis, serta penggunaan pengering mekanis yang membutuhkan energi tinggi dan berisiko merusak glukomanan jika suhu tidak terkontrol. Selain itu, potensi perubahan sifat fisik dan kimia seperti pencoklatan dan tekstur yang tidak diinginkan, serta ketidakmerataan pengeringan, menjadi tantangan yang perlu diatasi untuk menjaga kualitas produk akhir.