

**SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG GLUKOMANAN PORANG (*Amorphophallus oncophyllus*) YANG DIKERINGKAN DENGAN PENERING KABINET DAN BEKU**

Annisa Ardilasari  
08/268858/TP/09183

**INTISARI**

Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) merupakan tanaman lokal Indonesia yang memiliki kandungan glukomanan yang cukup tinggi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh alat pengering glukomanan basah terhadap karakteristik glukomanan kering yang dihasilkan.

Hasil menunjukkan bahwa tepung glukomanan yang dikeringkan dengan pengering beku memiliki karakteristik yang lebih baik daripada glukomanan yang dikeringkan dengan pengering kabinet. Viskositas, warna (derajat putih), derajat asetilasi, dan derajat polimerisasi lebih tinggi dibandingkan glukomanan yang dikeringkan dengan menggunakan pengering kabinet. Sedangkan WHC dan derajat polimerisasi glukomanan yang dikeringkan dengan pengering kabinet dan pengering beku tidak berbeda nyata. Derajat putih glukomanan yang dikeringkan dengan pengering beku hampir mendekati glukomanan konjak komersial yaitu 80,25. Sedangkan nilai viskositas 1642,70 cP, derajat asetilasi 2,03 %, derajat polimerisasi 13,00, dan WHC 28,20 gram air/gram glukomanan.

Kata kunci: Glukomanan, porang, *Amorphophallus oncophyllus*, pengering kabinet, pengering beku.

**PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTY GLUCOMANNAN FLOUR OF  
PORANG (*Amorphophallus oncophyllus*) DRIED WITH CABINET DRYER  
AND FREEZE DRYER**

Annisa Ardilasari  
08/268858/TP/09183

**ABSTRACT**

Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) is a local plant of Indonesia which has high content of glucomannan. The aim of this study was to determine the effect of dryer to the characteristics of glucomannan.

Results showed that glucomannan dried with freeze dryer have better characteristics compared to glucomannan dried with cabinet dryer. Viscosity, whiteness, acetylation degree, and polymerization degree has higher results compared to glucomannan dried with cabinet dryer. However, for water binding capacity and polymerization degree glucomannan dried with cabinet dryer and freeze dryer has no significant differences. Whiteness of glucomannan dried with freeze dryer reached 80,25. Viscosity 1642,70 cP, acetylation degree 2,03 %, polymerization degree 13,00, and water binding capacity of 28,20 grams water/gram glucomannan.

Keywords: Glucomannan, porang, *Amorphophallus oncophyllus*, cabinet dryer, freeze dryer.