

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Umbi porang termasuk dalam famili Araceae, yaitu jenis tanaman umbi-umbian yang mampu hidup di berbagai jenis tanah yang bertekstur ringan hingga sedang, gembur, subur dan bahan organiknya cukup tinggi. Tanaman porang menghendaki tanah yang aerasi udara yang baik (Saleh dkk,2015). Tanaman porang tidak selamanya harus terkena sinar matahari secara langsung, sehingga tanaman ini mudah untuk ditemukan di sela-sela hutan, perkebunan atau lahan penduduk. Tingkat kerapatan naungan yang baik untuk tanaman porang ialah 30-60% (Wijayanto, 2007).

Umbi porang mempunyai potensi yang sangat besar dalam bidang produksi, namun hal ini belum dikelola secara benar dan maksimal, padahal umbi porang merupakan bahan baku dalam pembuatan tepung glukomannan yang mempunyai nilai ekonomi yang sangat tinggi dan digunakan dalam bidang pangan (Sumarwoto, 2007).

Peningkatan konsumsi pangan jenis umbian tersebut menuntut pula pada ketersediaan pangan nasional. Pemenuhan kebutuhan konsumsi pangan nasional jenis umbian dapat dicapai melalui berbagai cara seperti mengoptimalkan kualitas pangan jenis umbi lainnya, sehingga mampu mendukung jenis umbi pangan nasional.

Salah satu jenis umbi yang belum diolah dengan baik yaitu umbi porang. Umbi porang (*Amorphophallus m* Blume) merupakan salah satu jenis

tumbuhan umbian yang sering ditemukan tumbuh liar di dalam hutan. Umbi porang digunakan sebagai bahan makanan oleh masyarakat zaman dahulu karena mengandung karbohidrat. Pada zaman sekarang, umbi tumbuhan ini hanya digunakan sebagai pakan ternak (Lestari, 2019). Pengembangan umbi porang sebagai pakan alternatif sejauh ini hanya berkembang pada beberapa kabupaten di Jawa Timur seperti Madiun, Nganjuk, Jember, Kediri, dan Ngawis. Tumbuhan ini juga berkembang hingga ke pulau timor dan memiliki nama yang cukup unik sesuai nama lokal daerah masing-masing seperti: *mael* (Dawan), *maek* (Tetun).

Umbi porang dapat digunakan dalam berbagai bidang, di bidang kesehatan, umbi porang digunakan sebagai bahan untuk menurunkan kadar gula darah manusia (Sutriningsih dkk, 2017). Di dalam bidang industri digunakan untuk mengkilapkan kain, perekat kertas, cat kain katun. Penggunaan umbi porang untuk bidang ini memiliki sifat lebih baik dari amilum, dan mempunyai harga lebih murah. Tepung porang dapat dipergunakan sebagai pengganti agar-agar, sebagai bahan pembuat warna filem, isolator dan seluloid karena sifatnya mirip selulosa. Sedangkan larutannya bila dicampur dengan gliserin atau natrium hidroksida bisa dibuat bahan kedap air, umbi porang juga dapat dipergunakan untuk menjernihkan air dan memurnikan bagian-bagian koloid yang terapung. Penggunaan ini umumnya terjadi dalam industri bir, gula, minyak dan serat (Rofik dkk, 2017).

Upaya untuk mengetahui kandungan kimia umbi porang dapat dilakukan dengan analisis secara proksimat. Analisis Proksimat merupakan pengujian kimiawi untuk mengetahui kandungan nutrisi suatu bahan baku. Pengujian kimia dengan

analisis proksimat sudah dilakukan oleh beberapa peneliti yaitu Aryanti dan Abidin (2015) meneliti tentang kandungan proksimat glukomanan yang diperoleh dari ekstraksi tepung umbi porang. Sampel umbi porang yang dianalisis mengandung kadar air 13,477%, kadar abu 4,612%, kadar pati 47,554%, kadar amilosa 17,536% untuk tepung porang putih, sedangkan tepung porang kuning mengandung kadar air 12,326%, kadar abu 3,901%, kadar pati 5,598%, kadar amilosa 16,948%. Penelitian lain yang sedang berkembang selain menganalisis kandungan proksimat umbi porang, dilakukan pula peningkatan kualitas umbi porang yang kemudian dilanjutkan dengan analisis kandungan proksimat.

Pemanfaatan umbi porang oleh masyarakat sekarang sebagai pangan alternatif belum banyak dilakukan karena pengetahuan masyarakat mengenai kandungan gizi dan kegunaan umbi porang belum diketahui secara baik, sehingga masyarakat Desa Pantae pada umumnya mengolah umbi porang sebagai pakan ternak selain itu umbi porang juga pada zaman dahulu dijadikan makanan lokal. Oleh karena itu, perlu dilakukan suatu penelitian tentang kandungan proksimat tepung umbi porang asal Desa Pantae, Kabupaten Timor Tengah Utara (TTU) dengan cara analisis proksimat tepung umbi porang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka peneliti merumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu berapa kandungan proksimat tepung umbi porang asal Desa Pantae Kabupaten Timor Tengah Utara (TTU)?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui kandungan proksimat tepung umbi porang asal Desa Pantae Kabupaten Timor Tengah Utara (TTU).

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memperoleh pengetahuan tentang produksi tepung umbi porang dan dapat dijadikan sebagai bahan pangan alternatif dan dapat dijadikan sebagai rujukan untuk penelitian selanjutnya.

1.5 Batasan Masalah

Penelitian ini hanya menganalisis proksimat tepung umbi porang yang terdiri dari kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar, dan kadar karbohidrat.