

Pangan : media komunikasi dan informasi

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=87883&lokasi=lokal>

Abstrak

Umbi iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume) mengandung glukomanan yang sangat tinggi dengan kadar mencapai 15-65 persen. Pemanfaatan iles-iles di Indonesia masih sangat terbatas karena terkendala oleh kandungan kalsium oksalat yang tinggi. Kalsium oksalat dalam iles-iles menyebabkan rasa gatal, iritasi dan gangguan kesehatan bila dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kadar glukomanan dan menurunkan kandungan kalsium oksalat dalam tepung iles-iles menggunakan mesin penepung stamp mill. Mesin stamp mill digunakan karena tidak menimbulkan panas sehingga mampu mempertahankan sifat-sifat glukomanan. Penelitian dirancang secara deskriptif eksploratif untuk mempelajari pengaruh berat chip iles-iles 1,5 kg menghasilkan tepung terbaik dengan komposisi: kadar glukomanan 81,86 persen, kalsium oksalat 0,095 persen, protein 3,585 persen, abu 4,197 persen, kadar air 9,29 persen, dan viskositas 23416 mPa.s. Penepungan dengan stamp mill terbukti mampu meningkatkan kadar glukomanan sekaligus menurunkan kandungan senyawa non-glukomanan khususnya kalsium oksalat pada tepung iles-iles yang selama ini menjadi kendala pemanfaatannya sebagai bahan pangan di Indonesia.