

# **OPTIMASI PROSES *SOLID STATE FERMENTATION* PADA PEMBUATAN *FERMENTED PORANG FLOUR* (*FERPOF*) MENGGUNAKAN *Aspergillus oryzae***

**Oleh**

**Chronika Rati Anggun Manurung**

## **RINGKASAN**

*Fermented Porang Flour* adalah tepung yang dibuat dari bahan baku porang yang difermentasi terlebih dahulu sebelum menjadi tepung. *Fermented Porang Flour* merupakan tepung modifikasi yang menggunakan proses fermentasi yang dapat meningkatkan kualitas mutu pada tepung porang. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan tepung porang yang dimodifikasi dengan proses fermentasi dengan menggunakan starter jamur *Aspergillus oryzae* dengan proses *solid state fermentation* yang mampu meningkatkan kadar protein dan menurunkan kadar oksalat pada umbi porang. Pada penelitian ini digunakan variasi waktu fermentasi dan variasi konsentrasi starter *Aspergillus oryzae*. Penelitian ini menggunakan metode *Response Surface Methodology* (RSM) dengan variasi waktu fermentasi 24, 48, dan 72 jam dan konsentrasi starter 5 %, 10 %, dan 15 %. Hasil penelitian dengan kondisi starter optimum adalah 15% dan waktu optimum adalah 72 jam. Berdasarkan hasil verifikasi didapatkan karakteristik *ferpof* dengan nilai kadar protein sebesar 22,617% dan nilai kadar oksalat 0,157% dengan tingkat akurasi 97,6%. Hasil analisis yang didapatkan telah memenuhi standar mutu serpih porang (SNI-7939-2020).

**Kata Kunci :** *Fermented Porang Flour, Aspergillus oryzae*