

ABSTRAK

Iles-iles (*Amorphophallus Onchophillus*) merupakan umbi-umbian yang menghasilkan *glukomanan*. *Glukomanan* merupakan *soluble dietary fiber* digunakan sebagai pangan fungsional. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh konsentrasi etanol terhadap kualitas *glukomanan* pada tepung iles-iles (*Amorphophallus Onchophilus*) dengan metode ekstraksi dan mengetahui konsentrasi etanol yang optimal untuk mendapatkan kualitas *glukomanan* terbaik. Metode ekstraksi menggunakan metode penelitian RAL dengan 2 kali pengulangan dan variasi konsentrasi etanol 75, 85 dan 95%. Parameter yang diuji adalah absorbansi, derajat warna, gravimetri dan nilai pH. Derajat warna tepung *glukomanan* menunjukkan konsentrasi etanol tidak mempengaruhi terhadap nilai L ($P>0,05$). Pengujian nilai pH dan pengujian gravimetri menunjukkan konsentrasi etanol mempengaruhi *glukomanan*. Simpulan pada penelitian ini menunjukkan tepung *glukomanan* yang didapatkan nilai pH masih asam, sedangkan nilai absorbansi, kadar *glukomanan* dan derajat warna bisa dikembangkan penelitian lebih lanjut.

Kata kunci: Iles-iles, *Amorphophallus Onchophillus*, Konsentrasi Etanol, *Glukomanan*, Ekstraksi, RAL

ABSTRACT

Iles-iles (*Amorphophallus Oncophyllus*) is a tuber roots apart easily obtained also able to produce glucomannan. Dietary glucomannan is a soluble fiber that can be used as a functional food. The purpose of this study to determine the effect of ethanol concentration on the quality of glucomannan flour iles-iles (*Amorphophallus Onchophilus*) with the extraction method and determine the optimal concentration of ethanol to get the best quality of glucomannan. Glucomannan extraction method using research methods RAL with 2 replications and variations in the concentration of ethanol 75, 85 and 95%. The parameters tested were absorbance, the degree of color, gravimetric and pH values. Flour colour degrees glucomannan show ($P > 0.05$) the concentration of ethanol does not affect the value of L. pH and gravimetri value at best glucomannan obtained most nearly neutral ethanol. It still shows the pH value glucomannan not feasible standard. Absorbansi, kadar glukomanan and flour colour can be next experiment.

Keywords: Iles-iles, *Amorphophallus Oncophyllus*, Ethanol Concentration, Glucomannan, Extraction, RAL