

PROCESSING, MARKETING AND KONJAC BASED FOOD PRODUCTS



By :
Prof. DR. Ir. Simon B. W., M.App.Sc.



INTRODUCTION

- Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) is a native plant of Indonesia. Grows well wildly at an Indonesian jungles. This plant is well known by Indonesian who lives at remote areas near or within a jungle and as known by iles-iles (*Amorphophallus variabilis*).
- Konjac bulb contains high content of glucomannan and being used as raw materials for food or a pharmaceuticals industry, since 10.000 years ago in Japan and China (Anonymous, 2006).

Porang production (*Amorphophallus konjac*)




- Report s on konjac production at East Java shown (Nganjuk, Madiun, Bojonegoro, Jember, Banyuwangi) almost over 2.000 ton (arounds 3 ton/ha) (Widjanarko, dkk, 2006).

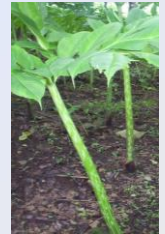
Pemanfaatan Porang sebagai bahan pangan berpeluang :

1. Pelestarian hutan
2. Peningkatan pendapatan petani
3. Industrialisasi porang di pedesaan



Kelemahan :

1. Umbi Porang sangat gatal karena kand. As. Oksalat yang tinggi
2. Penghilangan rasa gatal di Lab. tidak memungkinkan  hanya bisa dilakukan di pabrik
3. Belum ada budaya makan porang & produk olahannya.



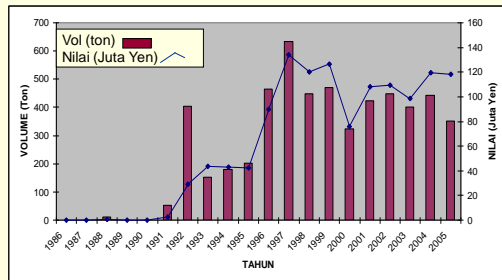
PEMASARAN PORANG

- **UMBI PORANG:**
Rp. 600 – Rp. 1100 (Harga tahun 2004-2007)
- **CHIP**
Rp. 500 – Rp. 7500 (harga tahun 2004-2007)
- **TEPUNG MANNAN/GLUKOMANAN**
Rp.30.000 – Rp.120.000 (harga tahun 2006)
(DATA LAPANG & BERBAGAI SUMBER)

BUYERS PORANG DOMESTIK JATIM

- CV. AGRO ALAM RAYA Jln. Al-Hidayah 1/24 Keplaksari Peterongan Jombang
- Pengolahan umbi porang menjadi chip dan tepung.
- PT. ALGALINDO Jln. Wicaksono 23 Gununggangsir, Pasuruan
- Pengolahan umbi porang menjadi chip dan tepung.
- PT. AMBIKO Japanan-Pasuruan
- Pengolahan umbi porang menjadi chip, tepung dan produk olahannya (shirataki dll)

IMPOR PORANG: KE JEPANG



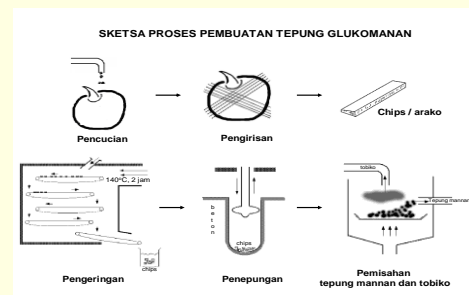
MASALAH PEMASARAN PRODUK

- KONTROL HARGA DI TINGKAT PETANI/PENGEPEL TIDAK ADA
- LEMBAGA PEMERINTAH/INSTANSI YANG BELUM MELAKUKAN PENETAPAN HARGA
- TIDAK ADA HARGA RESMI YANG DIKELUARKAN OLEH DINAS TERKAIT: PEMDA, DEPERINDAG DLL
- UMBI PORANG & PRODUK TURUNANNYA MASIH ASING BAGI APARAT PEMERINTAH.
- CATATAN: PETANI/ LMDH NAMPAKNYA SUDAH PUAS DENGAN HARGA UMBI/CHIP PORANG. TERBUKTI PENJUALAN PORANG LANCAR

LANGKAH SECARA TEKNOLOGI MENGATASI KEBUNTUAN PASAR

- ❖ INTRODUCING TEKNOLOGI TINGGI POTENSI PRODUKSI PORANG DI WILAYAH KANTONG-KANTONG UTAMA DI JATIM MEMAKAI Geografic Information System (GIS)
- ❖ ADA KANTOR KHUSUS DI PEMDA/PERHUTANI YG MENGURUS PORANG
- ❖ WEBSITE KHUSUS PORANG DI JATIM : SEBAGAI SARANA KOMUNIKASI ON-LINE ANTARA PRODUCER & BUYER. *Semangat tinggi dari pihak berwenang*

STEPS OF KONJAC PROCESSING



PERMASALAHAN ASPEK PENGOLAHAN

- MEMBELI UMBI/CHIP/BUBUK GLUKOMANNAN ADALAH MEMBELI VISKOSITAS DAN WARNA.
- VISKOSITAS DITENTUKAN OLEH KADAR GLUKOMANNAN
- KADAR GLUKOMANNAN DITENTUKAN OLEH UMUR UMBI/MUSIM PANEN UMBI
- WARNA DITENTUKAN OLEH PREPROSES DAN IN-PROSES

MASALAH PROSESING

- MASALAH HARGA CHIP DITENTUKAN OLEH KEBERSIHAN UMBI
- UMBI YANG BERSIH (TELAH MELALUI PENCUCIAN) HARGANYA LEBIH BAIK/TINGGI DARI UMBI YANG KOTOR.
- PROSES PENCUCIAN YANG SEDERHANA, MUDAH DAN MURAH DIPERLUKAN OLEH LMDH & PABRIK
- WARNA & KENAMPAKAN CHIP DITENTUKAN OLEH KADAR AIR CHIP

PENYIMPANAN UMBI DI JEPANG

- PENGERINGAN CHIP MUTLAK DIPERLUKAN, HINGGA FASILITAS PENGERINGAN DAN PROSES PENGIRISAN CHIP YANG BAGUS MUTLAK DIPERLUKAN, LIHAT ?



PENCUCIAN, PENGIRISAN, PENGERINGAN CHIP DI L.N.



SEKIAN & TERIMA KASIH

PRODUK OLAHAN ½ JADI



KONJAC RIGATONI 250 gram/kemasan



KONJAC ACINI DI PEPE PASTA 250 g/KEMASAN