



10. Validasi Metode Pengujian Kadar Air dan Kemurnian Fisik Benih Porang (*Amorphophallus muellerii*)

Dalam prosedur sertifikasi, metode pelaksanaan pengujian mutu benih di laboratorium khususnya untuk penetapan kadar air dan kemurnian fisik benih porang belum ditetapkan. Begitu pula dalam acuan pengujian mutu benih yang diakui secara internasional yaitu ISTA Rules, metode standar untuk penetapan kadar air dan kemurnian fisik benih porang juga belum tersedia. Namun demikian, dalam aturan ISTA disebutkan bahwa penetapan kadar air untuk benih-benih yang belum tercantum metodenya dalam tabel ISTA dapat dilakukan dengan metode oven suhu rendah tetap 101-105°C selama 17 jam ± 1 jam.

Pada tahun 2022 salah satu pengembangan metode yang dilaksanakan Balai Besar PPMBTPH adalah validasi metode untuk penetapan kadar air dan kemurnian fisik benih porang. Tujuan dari kegiatan validasi metode ini adalah untuk mendapatkan metode penetapan kadar air dan kemurnian fisik benih porang yang dapat diterapkan di seluruh laboratorium pengujian benih di Indonesia.

Kegiatan ini dilaksanakan di Balai Besar PPMBTPH dengan melibatkan 12 BPSB di Indonesia, yaitu: BPSB Provinsi Sumsel, Lampung, Jabar, DKI Jakarta, Banten, Jateng, D.I.Y, Jatim, Kalsel, Sulsel, Sultra, dan NTB. Kegiatan pengembangan metode ini terdiri dari dua tahapan yaitu uji metode di laboratorium Balai Besar PPMBTPH dan validasi di 12 laboratorium BPSB.





Gambar 16. Benih porang berdasarkan tingkat kematangan benih dan benih porang berdasarkan ukurannya

Kesimpulan dari kegiatan pengujian kadar air benih porang yaitu benih porang memiliki keragaman yang besar, sehingga untuk pengujian kemurnian digunakan contoh kerja kemurnian (setara atau lebih dari berat 2500 butir benih) sekitar 145 sampai 500 gram. Pengujian kemurnian fisik benih porang dilakukan dengan kriteria benih murni yaitu benih utuh dan pecahan unit benih dengan ukuran lebih besar $\frac{1}{2}$ ukuran benih aslinya.

Rekomendasi dari kegiatan ini adalah hasil analisis penetapan kadar air antara benih utuh dan benih dipotong tidak berbeda nyata, sehingga untuk pengujian kadar air benih porang digunakan metode oven suhu rendah $(103\pm2)^\circ\text{C}$ selama 17 jam (toleransi ± 1 jam) dengan perlakuan benih utuh.