

Kadar Asam Sianida Dan Tingkat Kecerahan Tepung Rebung Ampel Berdasarkan Variasi Waktu Perendaman Dalam Larutan Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$)

Dian Ambarwati¹, Yunan Kholifatudin Sya'di², Joko Teguh Isworo³
^{1,2,3}Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Semarang

Rebung bambu mempunyai kandungan HCN yang berbahaya bagi kesehatan. Namun, HCN dapat diturunkan dengan perlakuan perendaman maupun pengirangan. Rebung termasuk jenis sayuran yang mudah mengalami pencoklatan. Reaksi pencoklatan dapat dicegah dengan cara direndam natrium metabisulfit. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kadar HCN dan tingkat kecerahan pada tepung rebung ampel.

Metode dengan menggunakan desain eksperimen RAL secara monofaktor. Parameter yang diuji yaitu uji HCN dan tingkat kecerahan tepung rebung ampel dengan variasi perendaman 30 menit, 60 menit, 90 menit, 120 menit dan konsentrasi Na-metabisulfit 0,3% dengan ulangan sebanyak tiga kali. Uji HCN menggunakan metode spektrofotometri sedangkan tingkat kecerahan dengan alat *colorimeter* WR-10.

Hasil penelitian diperoleh bahwa kadar HCN tepung rebung dengan perlakuan perendaman dalam larutan natrium metabisulfit hasil uji statistik menunjukkan ada beda nyata pada kadar HCN terhadap variasi waktu perendaman larutan natrium metabisulfit. Dari hasil uji tingkat kecerahan menunjukkan ada beda nyata pada tingkat kecerahan terhadap perendaman natrium metabisulfit.

Kata kunci : Rebung, HCN, Natrium metabisulfit, Tingkat kecerahan