

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### 1.1. Latar Belakang

Rebung merupakan terubus bambu yang tumbuh dari akar atau dapat disebut sebagai tunas bambu. Rebung salah satu jenis sayur yang dapat dimanfaatkan sebagai produk olahan seperti sayur kuah, tumis rebung, isian lumpia dan lain-lain. Rebung bambu merupakan pangan lokal yang berpotensi dikembangkan lebih luas sebagai bahan pangan yang fungsional.

Menurut Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2008) rebung bambu merupakan sayuran dengan tinggi serat sebanyak 9,7 gram per 100 gram. Rebung juga mengandung kalsium, fosfor, besi, natrium, kalium, tembaga, seng, dan tiamin.

Diversifikasi makanan rebung bambu dapat diolah menjadi produk olahan, salah satunya yaitu dibuat tepung dari bahan sayuran. Biasanya tepung terbuat dari biji-bijian seperti tepung terigu. Indonesia merupakan negara impor terigu yang tinggi. Kandungan serat yang tinggi dapat dijadikan sebagai produk tepung dengan serat tinggi yang dapat digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu.

Rebung bambu ampel memiliki kandungan asam sianida yang tinggi yaitu 730 ppm (Venagaya, dkk 2017). Kandungan asam sianida yang terdapat dalam rebung bambu diharapkan tidak ada jika diolah menjadi produk tepung. Perlakuan perendaman dan pengeringan diharapkan dapat menurunkan kadar asam sianida pada tepung rebung bambu ampel.

Konsumsi kandungan HCN yang tinggi dapat membahayakan kesehatan. Menurut Irtwange dan Achimba (2009), kadar asam sianida yang masih dapat dikonsumsi adalah <40 ppm. Kadar sianida yang tinggi dalam darah dapat menyebabkan efek yang berbahaya, seperti jari tangan dan kaki melemah, susah berjalan, pandangan yang buram, ketulian, dan gangguan pada kelenjar gondok (Abadai, 2013).

Rebung termasuk jenis sayuran yang mempunyai sifat mudah rusak. Rebung juga memiliki enzim polifenol yang dapat menyebabkan

pencoklatan pada rebung. Reaksi pencoklatan tersebut jika diolah menjadi tepung rebung dapat mempengaruhi kualitas kecerahan. Warna coklat pada tepung dapat diatasi dengan penambahan larutan natrium metabisulfit yang dianjurkan untuk produk pangan (Nastiti, dkk 2014). Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh kadar asam sianida dan tingkat kecerahan pada tepung rebung bambu ampel.

## 1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh kadar asam sianida dan tingkat kecerahan dengan variasi waktu perendaman dalam larutan natrium metabisulfit pada tepung rebung ampel?

### Tujuan Penelitian

#### 1. Tujuan Umum

1. Mengetahui pengaruh kadar asam sianida dan tingkat kecerahan dengan variasi waktu perendaman dalam larutan natrium metabisulfit pada tepung rebung ampel

#### 2. Tujuan Khusus

1. Mengukur kadar asam sianida dengan variasi waktu perendaman dalam larutan natrium metabisulfit pada tepung rebung ampel
2. Mengukur tingkat kecerahan dengan variasi waktu perendaman dalam larutan natrium metabisulfit pada tepung rebung ampel
3. Menganalisis kadar asam sianida dengan variasi waktu perendaman dalam larutan natrium metabisulfit pada tepung rebung ampel
4. Menganalisis tingkat kecerahan dengan variasi waktu perendaman dalam larutan natrium metabisulfit pada tepung rebung ampel

### 1.3. Manfaat Penelitian

#### 1. Ilmu Pengetahuan dan Teknologi

Hasil penelitian ini dapat berguna untuk perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi pangan khususnya penurunan asam sianida pada tepung rebung ampel

#### 2. Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan diversifikasi olahan tepung rebung kepada masyarakat

