

Penurunan kandungan HCN dapat dilakukan dengan pengukusan dan perebusan, karena dengan adanya pemanasan HCN mudah menguap sebab titik didih HCN rendah yaitu 26°C, sedangkan suhu pengukusan dan perebusan adalah 100°C. Kandungan HCN bahan hasil perendaman dalam air mengalir dapat berkurang karena adanya tekanan dari air terhadap bahan sehingga terjadi pengeluaran air dari bahan yang membawa zat-zat makanan dari bahan termasuk HCN, disamping HCN mudah larut dalam air (Soejono dan Kamal, 1984).

Data pada Table 2 hasil penelitian juga menunjukkan bahwa perendaman dengan penambahan abu sekam padi dan perendaman dengan larutan kapur jenuh lebih berpengaruh nyata terhadap kadar HCN biji kerandang. Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan abu sekam padi dan larutan kapur jenuh lebih efektif untuk menurunkan kadar HCN biji kerandang dibandingkan dengan perendaman tanpa penambahan apapun. Hal ini disebabkan abu sekam padi dan larutan kapur jenuh yang bersifat basa secara aktif mengikat asam sianida keluar dari biji kerandang.

### Kandungan Nutrisi

Tabel 2. Kandungan Nutrisi Biji Kerandang (%).

Nutrisi	Perlakuan			
	PA	PD	PG	PJ
Ka	12,1099	11,8926	11,6503	12,0775
PK	42,8615	34,7945	34,4940	34,0904
SK	9,3368	9,4195	9,4344	9,3091
LK	1,7814	4,2687	4,1043	4,1540
Abu	4,6642	4,2948	4,6889	5,5506
BETN	41,3563	47,2228	47,2787	46,8942

Keterangan: PA= perlakuan A, PD= perlakuan D, PG= perlakuan G, PJ= perlakuan J

Pengolahan yang dilakukan berpengaruh terhadap kandungan nutrisi biji kerandang (*Canavalia virosa*) berdasarkan data hasil penelitian. Pengolahan yang diberikan adalah perendaman dengan air tanpa penambahan apapun, perendaman dengan larutan kapur jenuh, perendaman dengan air ditambah abu sekam, pengukusan dan pengeringan.

Kadar air tidak berbeda pada setiap perlakuan berdasarkan data hasil penelitian ini. Kadar air biji kerandang setiap perlakuan berada pada kisaran 11,5% sampai 12,5%. Perendaman dan pengukusan dapat meningkatkan kadar air karena adanya difusi air dan uap air ke dalam biji kerandang. Akan tetapi proses pengeringan dapat menurunkan kembali kadar air yang naik tersebut.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa protein kasar biji kerandang setiap perlakuan berada pada kisaran 34% sampai 43%. Hal ini sesuai dengan Sitompul (2004) yang menyatakan bahwa protein kasar biji kerandang sangat baik yaitu 31,3%. Sedangkan Winarti et al (2011) melaporkan bahwa kandungan protein kasar biji kerandang sebesar 27,44%. Djaafar et al (2010) melaporkan bahwa kandungan protein kasar biji kerandang sebesar 37,3%. Hal ini mempertegas keunggulan biji kerandang berkaitan dengan potensinya sebagai sumber protein dalam susunan ransum ternak.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa serat kasar biji kerandang setiap perlakuan berada pada kisaran 9,3% sampai 9,5%. Hal ini sedikit lebih tinggi jika dibandingkan dengan Djaafar et al (2010) yang melaporkan bahwa kandungan serat biji kerandang sebesar 1,83%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lemak kasar biji kerandang setiap perlakuan berada pada kisaran 1,7% sampai 4,3%. Sitompul (2004) menyatakan bahwa lemak kasar biji kerandang adalah 4,9%. Sedangkan Winarti et al (2011) melaporkan bahwa kandungan lemak kasar biji kerandang sebesar 0,89%. Djaafar et al (2010) melaporkan bahwa kandungan lemak kasar biji kerandang sebesar 1,31%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar abu biji kerandang setiap perlakuan berada pada kisaran 4,2% sampai 5,6%. Sitompul (2004) menyatakan bahwa kadar abu biji kerandang adalah 3,8%. Sedangkan Winarti et al (2011) melaporkan bahwa kandungan abu biji kerandang sebesar 3,52%. Djaafar et al (2010) melaporkan bahwa kandungan abu biji kerandang sebesar