

# **PENGARUH KONSENTRASI GARAM DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP SIFAT KIMIA DAN FISIK TEPUNG REBUNG**

**SHINTA DIANA PUTRI**

**15032117**

## **INTISARI**

Mengingat akan bahayanya kandungan Asam sianida (HCN) pada rebung bagi manusia jika dikonsumsi. Ketersediaan rebung sebagai bahan pangan masih belum dimanfaatkan secara maksimal, dan salah satu pangan lokal yang berpotensi untuk diolah sebagai pangan fungsional adalah rebung. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi garam dan lama perendaman terhadap sifat kimia dan sifat fisik tepung rebung. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial 2 Faktor dan 2 kali ulangan. Faktor pertama yaitu : konsentrasi larutan garam terdiri dari : 0%, 3%; 5%; 9% dan faktor yang kedua yaitu : lama perendaman terdiri dari 0 jam; 24 jam; 48 jam. Data dianalisis dengan metode statistik ANOVA dan dilanjutkan dengan uji Duncan's Multiple Range Test (DMRT) pada tingkat kepercayaan 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung rebung dengan kadar Asam sianida (HCN) paling efektif menurunkan terjadi pada perlakuan lama perendaman 48 jam dengan konsentrasi garam 5 % sebesar 9.20 ppm.

**Kata Kunci : Rebung, asam sianida (HCN), konsentrasi garam, lama perendaman**

**EFFECT OF SALT CONCENTRATION AND SOAKING TIME ON  
CHEMICAL AND PHYSICAL PROPERTIES OF BAMBOO SHOOTS  
FLOUR**

**SHINTA DIANA PUTRI**

**15032117**

**ABSTRACT**

Considering the dangers of cyanide acid content in bamboo shoots for humans if consumed. The availability of bamboo shoots as food is still not maximally utilized and one of the local food that has the potential to be processed into functional food is bamboo shoots. The purpose of this research is to study the effect of salt concentration and soaking time on the chemical properties and physical properties flour bamboo shoots. The research method used a completely randomized design (RAL) with two factors : the first factor is : the concentration of salt solution, consists of : 0%; 3%; 5%; 9% and the second factor is the soaking tie consists of : 0 hours ; 24 hours ; 48 hours. The result was calculated by ANOVA statistic method and continued by Duncan's Multiple Range Test (DMRT) test at 5% confidence level. The result showed that bamboo shoot with cyanide acid content (HCN) most effectively decreased occurred in 48 hours long immersion treatment with as salt concentration of 5% of 9.20 ppm.

**Keywords: Bamboo shoots, cyanide acid (HCN), concentration salt, soaking time**