

**Variabel yang Diamati**

Variabel yang diamati dalam penelitian ini adalah kandungan anti-nutrisi HCN dan kandungan zat makanan berdasarkan analisis proksimat yang meliputi kandungan kadar air (%), BETN (%), serat kasar (%), protein kasar (%), abu (%) dan lemak kasar (%).

**Rancangan Percobaan**

Penelitian ini dilakukan dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah dengan 10 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data kadar HCN dianalisis dengan analisis variansi, apabila antar perlakuan menunjukkan perbedaan yang nyata dilanjutkan dengan Uji Jarak Berganda Duncan's. Untuk data kandungan nutrisi dianalisis secara deskriptif.

**HASIL DAN PEMBAHASAN****Kadar Asam Sianida (HCN)**

Hasil analisis pada setiap perlakuan menunjukkan ada beda nyata. Perlakuan A diperoleh rata-rata kadar HCN biji kerandang tertinggi, yaitu sebesar 1178,5494 ppm. Dan perlakuan J diperoleh rata-rata kadar HCN biji kerandang terendah, yaitu sebesar 140,2264 ppm. Perlakuan J merupakan biji kerandang direndam air dengan penambahan abu sekam selama 2 x 24 jam kemudian dikukus selama 60 menit, kemudian dikeringkan. Data kadar HCN biji kerandang selengkapnya sebagai berikut:

Tabel 1. Kadar Asam Sianida Biji Kerandang (ppm).

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
PA	1132,888 4	1176,441 2	1226,318 5	1178,55 <sup>f</sup>
PB	398,6400	406,1843	415,7972	406,873 <sup>d</sup>
PC	581,0249	540,4472	550,1889	557,220 <sup>c</sup>
PD	387,3896	406,3031	335,8897	376,528 <sup>d</sup>
PE	297,9464	292,5324	244,4146	278,298 <sup>c</sup>
PF	376,0144	372,2098	383,7951	377,339 <sup>d</sup>
PG	130,3457	172,8986	171,8760	158,373 <sup>a</sup>
PH	192,3041	160,2688	191,0265	181,20 <sup>ab</sup>
PI	233,6290	190,3780	229,9845	217,997 <sup>b</sup>
FJ	119,7829	150,2640	150,6322	140,226 <sup>a</sup>

Keterangan: a, b, c, d, e, f superskrip yang berbeda menunjukkan perbedaan nyata ( $P < 0,05$ ).

Biji kerandang yang diolah mengandung HCN lebih rendah dibandingkan dengan biji kerandang yang tidak diolah berdasarkan hasil analisis. Hal ini dikarenakan adanya pengaruh dari perlakuan yang diberikan pada biji kerandang berupa perendaman, perebusan, pengukusan, penambahan larutan kapur jenuh dan penambahan abu sekam. Hasil yang diperoleh sesuai dengan Rahmawati dan Mansyur (2008) yang menyatakan bahwa perendaman, perebusan dan pengukusan dapat menurunkan kadar HCN bungkil biji karet. Demikian juga dengan Ngasifudin dan Sukosrono (2006) menjelaskan adanya pengaruh pemakaian  $\text{Ca}(\text{OH})_2$  pada penurunan HCN. Selain itu Riyadi (2010) menuliskan bahwa pemakaian abu sekam dapat menurunkan HCN pada bahan.

Pengukusan biji kerandang dapat menurunkan kadar HCN lebih baik daripada perendaman dan perebusan. Hal ini sesuai dengan pernyataan bahwa perlakuan dengan pengukusan memberikan hasil penurunan kadar HCN yang lebih baik daripada dengan perendaman maupun perebusan (Rahmawati dan Mansyur, 2008).