

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Penggunaan larutan kapur sirih (Ca(OH)_2) dengan konsentrasi 10%, 20% dan 30% dapat mengikat lebih banyak sianida dari kacang arbil (*Phaseolus lunatus* L) membentuk garam Ca(CN)_2 yang terlarut dalam air rendaman. Hal ini ditunjukkan oleh rendahnya kadar sianida bebas yang terdestilasi.
2. Konsentrasi kapur sirih (Ca(OH)_2) yang paling banyak mengikat kadar sianida adalah 30%.

5.2. Saran

Disarankan kepada peneliti selanjutnya yang ingin melakukan penelitian yang serupa, agar membuat variasi konsentrasi larutan kapur sirih dengan variasi konsentrasi yang lain untuk mendapatkan konsentrasi larutan kapur sirih yang dapat menghilangkan sianida.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2009, keracunan kacang arbila, dua warga amfoang meninggal,
<https://kupang.tribunnews.com/2009/08/01/keracunan-kacang-arbila-dua-warga-amfoang-meninggal>, (11 Juli 2019).
- Alma'arif, Ahamd Lutfhi, A.Wijaya, dan D. Murwono. 2012. *Pengilangan Racun Asam Sianida (HCN) dalam Umbi Gadung dengan Menggunakan Bahan Penyerap Abu*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri Vol.1 No.1 p. 14- 20.
- Ayustaningwarno F, (2012). Teknologi Proses Pengolahan pangan, Universitas Diponegoro, Bandung.
- Agustina N, SriWaluyo, Warji, Tamrin, (2013), *Pengaruh Suhu Perendaman Terhadap Koefisien Difusi Dan Sifat Fisik Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*, Jurnal Teknik Pertanian Lampung–Vol.2, No.1:35-42
- Baudoin, J.P. 1989. *Phaseolus lunatus L.* In: L. J.G. Van der Maesen & S. Somaatmadja (Editor). Plant Resources of South-East Asia
- Djaafar, T. F., Siti R, Murdijati Gardjito (2009). Pengaruh Blanching dan Waktu Perendaman dalam Larutan Kapur terhadap Kandungan Racun pada Umbi Ceriping Gadung, Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.
- Danang Puspita, Palimbong, S, Pratamaningtyas, N.L. 2016. Analisis Proksimat Berbagai Jenis Kacang-kacangan yang tumbuh di Pulau Timor-NTT. Prosiding Seminar Keuangan Teknik Kimia-UPN. Yogyakarta.
- Gupta, Y.P. 1987. Anti-nutritional and Toxic Factor in Food Legumes. Plant Foods for Human Nutrition. Dordrecht. Netherlands
- Hasnelly Ali Asgar Vega Yoesepa, 2014, Pengaruh Konsentrasi Larutan Air Kapur Dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik French Fries Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*. L), Pasundan Food Technology Journal, Volume I, No.2, Tahun 2014
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia. Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan, Bogor. (Versi 1916: 333)
- Kementrian Pertanian Direktorat Jendral Tanaman Pangan., 2017, Pertanian Depertemen Pedoman Pelaksanaan Kegiatan Pengelolaan Prodeksi Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi Tahun 2017, Kementrian Pertanian Direktorat Jendral Tanaman Pangan, Jakarta.

Kuncoro, D. M., 1993. Tanaman Yang Mengandung Zat Pengganggu, Jakarta: CV. Amalia

Laurena, A.C., Revilleza, Ma.Jamela.R, Eve,yn M.T. 1994. Polyphenols, phytate, Cyanogenic Glycosides, And Trypsin Inhibitor Activity of Several Philippine Indigenous Food Legumes.Journal of Food Composition and Analysis. Volume 7, Issue 3, September 1994, Pages 194-202

LINNE , C. Von. 1753. Species plantarum: exhibentes plantas rite orgnitas and general relatas um differntilis specifiis,... 2:724 Holmiae: Impensis Laurenti Salvii

Maryudi dan Anwaruddin Hisyam., *Kinetika Reaksi Khrom Dan Kapur Pada Pengolahan Limbah Penyamakan Kulit Secara Batch*. (Journal.uad.ac.id, diakses 11 Desember 2019).,

Okoloe, N.P, dan Ugochukwu, E.N. Cyanide contents of some Nigerian legumes and the effect of simple processing. Food Chemistry. Volume 32, Issue 3, 1989, Pages 209-216.

Palupi,N.S.dan Zakaria,E. 2007.*Metode Evaluasi Efek Negatif Komponen Non Gizi*. Modul e- Learneing ENPB, Depertemen Ilmu dan teknologi Pangan, Bandung.

Pangastuti H. A Dian Rachmawanti Affandi, Dwi Ishartani (2013),*Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan*, Jurnal Tekno sains Pangan Vol 2 No 1 Januari 2013

Sartika, R., 2009,Pengaruh Lama Perendaman Dan Perebusan Terhadap Penurunan Kadar Sianida Dalam Pemuatan Tempe Kacang Koro Pedang, *Tugas Akhir Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan Bandung*.

Suciati, A.,2012, Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi terhadap Kandungan HCN pada tempe Kacang Koro (*Canavalia Ensiformasi L*),Skripsi, Universitas Hasanuddin, Makasar

Sosrosoedirdjo, R. S., 1993. Bercocok Tanam Ketela Pohon, Jakarta: CV. Yasaguna

Sastrapradja Setijati; Lubis, Ishak (1981). Sayur – Sayuran. 6.72-73. Jakarta : LBN-LIPI bekerjasama dengan Balai Pustaka

Sunardjono, Hendro(2015). Bertanam 36 Jenis Sayur. Hml. 161-163. Jakarta: Penebar Swadaya. ISBN 978-979-002-579-0

Sumartono, 1987. Ubi Kayu. Jakarta: Bumi Restu EV.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi., 2007. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat Penerbit. Liberty Yogyakarta.

Sosrosoedirdjo, R.S., 1993. Bercocok Tanam Ketela Pohon. Jakarta: CV. Yasaguna

Winarno, F.G., 2004, Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta

Wahyuningsih, S. B., 1990. Pengaruh Lama Fermentasi dan Cara Pengeringan terhadap Mutu Gari yang Dihasilkan. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bogor.