

PENURUNAN SIANIDA PADA CERIPING TALAS (*Colocasia esculenta* (L) Schott) : PERLAKUAN PRA GORENG SERTA VARIASI WAKTU DAN SUHU GORENG

REDUCING CYANIDE CONTENT IN TARO (*Colocasia esculenta* (L) Schott) CHIPS : PRE-FRYING TREATMENT AND MAKING VARIATION ON FRYING DURATION AND TEMPERATURES

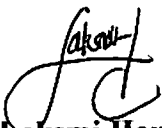
**Oleh : FARIED NUR SYARIAH
NIM : 97.70.0054
NIRM : 97.6.111.23050.50008
Program Studi : Teknologi Pangan**

**Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan
di hadapan penguji pada tanggal :
11 Maret 2002**

Semarang, 25 Maret 2002

**Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata**

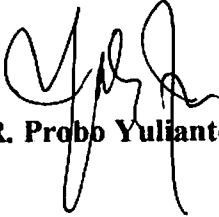
Pembimbing I



Dra. Laksmi Hartayanie, M.P

Dekan

Pembimbing II



R. Probo Yulianto N, STP



Ir. Soedarini, M.P

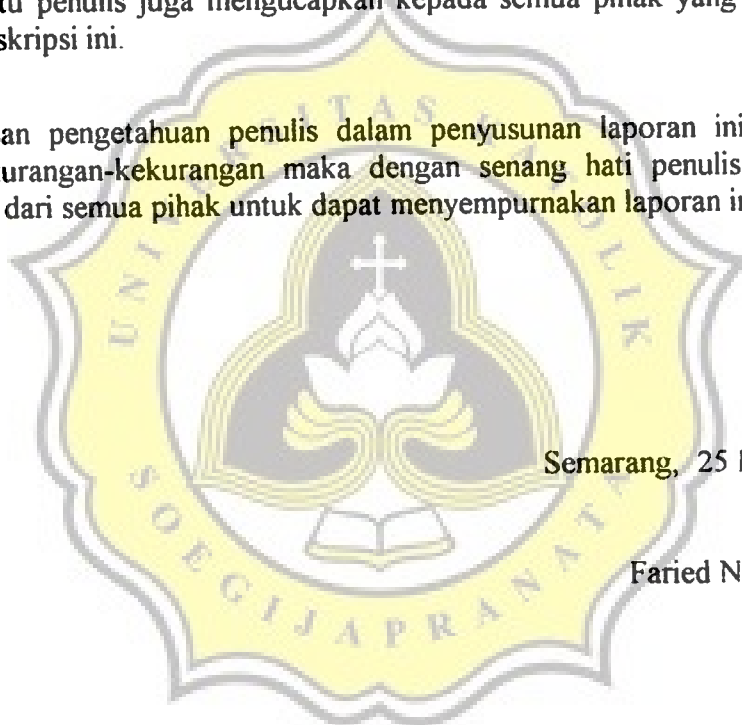


KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat-Nya, maka penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan skripsi. Skripsi ini merupakan persyaratan akademis untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelas Sarjana Teknologi Pangan pada Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Dra. Laksmi Hartayanie, M.P selaku Dosen Pembimbing I dan Bapak R. Probo Yulianto N, STP selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak membantu dalam penyusunan skripsi ini. Terima kasih pula kepada sponsor: program pengabdian Karya Alternatif Mahasiswa, Direktorat Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat, Dirjen Dikti, 2001 yang telah mendanai skripsi ini. Selain itu penulis juga mengucapkan kepada semua pihak yang membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Dengan keterbatasan pengetahuan penulis dalam penyusunan laporan ini, sehingga masih banyak kekurangan-kekurangan maka dengan senang hati penulis menerima saran dan masukan dari semua pihak untuk dapat menyempurnakan laporan ini.



Semarang, 25 Maret 2002

Faried Nur Syarihah

DAFTAR ISI

halaman

RINGKASAN	i
SUMMARY	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
1. PENDAHULUAN	
1.1. Komposisi Kimia dan Nilai Gizi Talas	2
1.2. Asam Sianida	3
1.3. Pengaruh HCN Terhadap Manusia	4
1.4. Teknik Penurunan HCN	5
2. MATERI DAN METODA	7
2.1. Waktu Pelaksanaan Penelitian	7
2.2. Materi	7
2.3. Peralatan Penggorengan (<i>Deep fat fryer</i>)	7
2.4. Penelitian Pendahuluan	7
2.5. Pengukuran HCN Ceriping Pembanding	8
2.6. Prosedur Kerja Penelitian	8
2.6.1. Prosedur Pembuatan Kurva Standar	8
2.6.2. Prosedur Penyiapan Sampel	8
2.7. Uji Kesukaan	9
2.8. Analisa Kadar HCN	9
2.9. Analisa Data	10
3. HASIL	11
3.1. Pengaruh Perlakuan Garam dan Abu Pasta Terhadap Penurunan Kadar HCN	11
3.1.1. Pengaruh Perlakuan Garam	11
3.1.2. Pengaruh Perlakuan Abu Pasta.....	17
3.2. Uji Kesukaan Terhadap Ceriping Talas	22
4. PEMBAHASAN	28
4.1. Pengaruh Perlakuan Garam	29
4.2. Pengaruh Perlakuan Abu Pasta	30
4.3. Uji Sensoris	31
5. KESIMPULAN	32
6. DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 1. Kandungan Gizi Talas Mentah dan Talas Rebus	3
Tabel 2. Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam Terhadap Penurunan Kadar HCN Ceriping Talas	11
Tabel 3. Pengaruh Waktu Penggorengan Terhadap Penurunan Kadar HCN Ceriping Talas	11
Tabel 4. Pengaruh Suhu Penggorengan Terhadap Penurunan Kadar HCN Ceriping Talas	12
Tabel 5. Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam dan Waktu Penggorengan Terhadap Penurunan Kadar HCN Ceriping Talas (suhu 180°C)	13
Tabel 6. Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam dan Suhu Penggorengan Terhadap Penurunan Kadar HCN Ceriping Talas (waktu 90 detik)...	15
Tabel 7. Pengaruh Konsentrasi Abu Pasta Terhadap Penurunan Kadar HCN Ceriping Talas	17
Tabel 8. Pengaruh Waktu Penggorengan Terhadap Penurunan Kadar HCN Ceriping Talas	17
Tabel 9. Pengaruh Suhu Penggorengan Terhadap Penurunan Kadar HCN Ceriping Talas	18
Tabel 10. Pengaruh Konsentrasi Abu Pasta dan Waktu Penggorengan Terhadap Penurunan Kadar HCN Ceriping Talas (suhu 180°C)	18
Tabel 11. Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam dan Suhu Penggorengan Terhadap Penurunan Kadar HCN Ceriping Talas (waktu 90 detik)....	20
Tabel 12. Perbandingan Kadar HCN Ceriping Talas.....	21
Tabel 13. Tingkat Penerimaan Panelis Terhadap Berbagai Jenis Ceriping Talas	22