

ABSTRACT

Tacca (TaccaLeontopetaloides L. Kuntze) is one kind of tubers that grow wild that live under the shade of bamboo trees and coastline. This tuber has a high carbohydrate content that is 75, 64%, but has not been utilized. Tacca tuber also contained cyanide (HCN) amounted to 40.13 ppm. Cyanide (HCN) is very dangerous for humans because it would cause death if consumed in high levels. The purpose of this study was to determine the effect of soaking time and the concentration of NaHCO₃ to pH and color. This study using factorial completely randomized design (RALF) with two factor of three levels. The first factor is the level of soaking time 1 day, 3 days and 5 days. The second factor is the concentration of NaHCO₃ at level 0%, 2% and 4%. The results of this study are Tacca tuber flour soaked with NaHCO₃ 0% and 5 days of soaking time has a brightness level (L) is the highest is 41,433. Tacca tuber flour soaked with NaHCO₃ 4% and 5 days of soaking time have the highest pH value is 11,540. The use of NaHCO₃ can reduce cyanide (HCN) amounted to 67,19% concentration NaHCO₃ and soaking time of 3 days.

Keywords: *Tacca Leontopetaloides L.Kuntz, NaHCO₃, HCN.*

ABSTRAK

Tacca (*Tacca Leontopetaloides* L. Kuntz) merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang tumbuh liar yang hidup dibawah naungan pohon bambu dan pesisir pantai. Umbi ini memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi yaitu sebesar 75, 64% namun belum dimanfaatkan. Umbi tacca segar juga terkandung asam sianida (HCN) sebesar 40,13 ppm. Asam sianida (HCN) sangat berbahaya bagi manusia karena akan menyebabkan kematian jika dikonsumsi dalam kadar yang tinggi. Tujuan penelitian ini adalah untuk) setelah dilakukan perlakuan perendaman dengan konsentrasi NaHCO_3 . Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) dengan dua faktor tiga level. Faktor I yaitu waktu perendaman dengan level 1 hari, 3 hari dan 5 hari. Faktor II yaitu konsentrasi NaHCO_3 dengan level 0%, 2% dan 4%. Hasil dari penelitian ini adalah tepung umbi tacca yang direndam dengan NaHCO_3 0% dan waktu perendaman 5 hari memiliki tingkat kecerahan (L) tertinggi yaitu 41,433. Tepung umbi tacca yang direndam dengan NaHCO_3 4% dan waktu perendaman 5 hari memiliki nilai pH tertinggi yaitu 11,540. Penggunaan NaHCO_3 dapat menurunkan memngetahui pengaruh waktu perendaman dan konsentrasi NaHCO_3 terhadap pH dan warna. Selain itu untuk mengetahui penurunan kadar asam sianida (HCN asam sianida (HCN) sebesar 67,19% dengan konsentrasi 2% dan waktu perendaman 3 hari.

Kata kunci: *Tacca Leontopetaloides* L.Kuntz, NaHCO_3 , HCN.