

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan jenis-jenis tanaman yang tumbuh subur. Keanekaragaman hayati ini, jika dimanfaatkan dengan benar dapat menghasilkan olahan produk yang kaya manfaat. Banyak sekali tanaman liar yang belum dimanfaatkan tetapi mengandung sumber karbohidrat yang tinggi. Sumber karbohidrat yang tinggi ini banyak dimiliki oleh umbi-umbian. Umbi-umbian ini memiliki karakteristik yang mirip dengan tepung terigu. Sehingga dapat membantu memenuhi kebutuhan tepung di Indonesia.

Madura merupakan daerah yang terkenal dengan potensi umbi-umbian. Salah satu tanaman umbi yang tumbuh di Madura adalah tacca (*Tacca Leontopetaloides L. Kuntz*). Tacca ini tumbuh liar di daerah pesisir pantai, padang rumput, padang alang-alang, dan di bawah pohon bambu. Menurut Setiawan (2013) tanaman tacca banyak tumbuh dipesisir pantai Kabupaten Bangkalan terutama di 5 wilayah yaitu Kecamatan Labang, Kecamatan Kamal, Kecamatan Socah, Kecamatan Bangkalan dan Kecamatan Arosbaya. Disamping itu, tanaman tacca ini tumbuh di bawah tegakan tanaman bambu dan pohon jati.

Tacca (*Tacca Leontopetaloides L. Kuntz*) adalah salah satu jenis umbi-umbian yang tumbuh liar. Tacca belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat termasuk di daerah Madura. Sebagian masyarakat Madura belum mengetahui bahwa tanaman ini memiliki umbi. Umbi tacca dapat diekstrak sehingga menjadi pati dan dapat digunakan sebagai olahan pangan. Umbi tacca mengandung karbohidrat dan gizi yang tinggi seperti kentang. Sehingga umbi tacca dapat dijadikan makanan alternatif, sehingga dapat dijadikan sumber energi yang dapat dicerna dan menjadi makan alternatif yang dapat mencukupi asupan gizi penderita gizi buruk (Ndouyang *et al*, 2009).

Umbi tacca tidak dapat dikonsumsi secara langsung karena umbi ini memiliki rasa pahit. Rasa pahit pada umbi tacca disebabkan adanya senyawa *Taccalin*. Selain senyawa *Taccalin*, umbi tacca juga mengandung alkohol *cerylic*, *steroid sapogenin* dan *beta sitosterol* (LIPI, 2011). Tacca juga mengandung asam

sianida sebesar 40,13 ppm (Umar,2015). Adanya sianida dalam tacca juga dapat menyebabkan keracunan dan kematian jika dikonsumsi berlebihan. Asam sianida ini dapat menyebabkan penyerapan oksigen pada sistem pernafasan akan terhambat sehingga terjadi kejang tenggorokan, sesak nafas, kehilangan kesadaran dan kematian. Sehingga diperlukan cara untuk mengurangi kandungan sianida (HCN) di umbi tacca. Salah satu cara untuk mengurangi kadar asam sianida (HCN) pada umbi tacca yaitu perendaman dengan menambahkan NaHCO_3 . Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh waktu perendaman dan konsentrasi NaHCO_3 terhadap kandungan asam sianida (HCN) pada umbi tacca (*Tacca Leontopetaloides L. Kunz*).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh waktu perendaman dan konsentrasi NaHCO_3 terhadap pH dan warna pada umbi tacca (*Tacca Leontopetaloides L. Kuntz*)?.
2. Bagaimana perubahan kadar asam sianida (HCN) pada umbi tacca (*Tacca Leontopetaloides L. Kuntz*) selama perendaman dengan konsentrasi NaHCO_3 ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh waktu perendaman dan konsentrasi NaHCO_3 terhadap pH dan warna pada umbi tacca (*Tacca Leontopetaloides L. Kuntz*)?..
2. Mengetahui perubahan kadar asam sianida (HCN) pada umbi tacca (*Tacca Leontopetaloides L. Kuntz*) selama perendaman dengan konsentrasi NaHCO_3 .

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi atau pengetahuan baru tentang tata cara mengurangi asam sianida di umbi tacca.
2. Memberikan sumbangsih dalam pengembangan penelitian tacca selanjutnya.