

## RINGKASAN

**SUSANTI. NIM J2B 098. 105.** Pengaruh Pengolahan Pasca Panen Rebung Bambu Ma (*Dendrocalamus latiflorus* Munro) terhadap Kandungan HCN (di bawah bimbingan Endah Dwi Hastuti dan Erma Prihastanti).

Rebung bambu Ma merupakan sayuran yang baik untuk dikembangkan, karena rebung mengandung cukup kandungan gizi dan mempunyai kandungan serat yang cukup tinggi, sehingga dapat membantu pencernaan dan menurunkan kolesterol.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan pengolahan pasca panen rebung bambu Ma terhadap kandungan HCN dan untuk mengetahui cara pengolahan yang dapat menurunkan HCN lebih banyak. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 19 Januari sampai dengan 8 Februari 2002 di Misi Teknik Pertanian Taiwan Teras, Boyolali dan Laboratorium Pengendalian Mutu Hasil Pertanian STM Pertanian Mojosongo, Boyolali. Bahan yang digunakan adalah rebung bambu Ma dan air untuk pengolahan rebung, serta bahan untuk analisa kandungan HCN yang meliputi: rebung segar, rebung basah, dan rebung kering hasil pengolahan,  $\text{AgNO}_3$  0,01 N, NaOH 5%, asam tartat 10%, KJ 5%, dan akuades. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap faktor tunggal dengan tiga perlakuan, yaitu: pengolahan rebung segar ( $P_1$ : kontrol), rebung basah ( $P_2$ ), dan rebung kering ( $P_3$ ). Masing-masing perlakuan diulang 5 kali. Data yang diperoleh dianalisis dengan ANOVA pada taraf signifikansi 5%, dan dilanjutkan dengan uji lanjut Duncan pada taraf signifikansi 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa cara pengolahan rebung basah dan rebung kering berpengaruh nyata terhadap kandungan HCN pada rebung bambu Ma. Cara Pengolahan rebung basah lebih banyak menurunkan kandungan HCN.. Rata-rata kandungan HCN pada rebung basah, rebung segar, dan rebung kering masing-masing adalah 90,662 ppm, 193,556 ppm, dan 224,874 ppm.