

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Rebung merupakan sayuran yang banyak digemari masyarakat, karena mempunyai cukup kandungan gizi, yaitu karbohidrat, mineral, dan vitamin A, B₁, B₂, serta vitamin C. Rebung juga mempunyai kandungan serat yang cukup tinggi sehingga dapat membantu pencernaan dan menurunkan kolesterol (Winarno, 1992).

Rebung merupakan makanan khas dari Asia. Produksi rebung bambu di Asia dari tahun ke tahun semakin meningkat. Produksi rebung tersebut, sekitar 70% diawetkan dan digunakan untuk berbagai masakan hidangan di rumah tangga, hotel dan restoran. Rebung bambu semakin lama semakin menjadi makanan internasional yang digemari. Bila dikembangkan dengan baik, rebung bisa menjadi komoditi ekspor yang potensial. Sampai saat ini Muangthai, Taiwan, dan Cina merupakan pengeksport rebung utama, sedang Jepang merupakan pengimpor paling besar. Menurut Badan Pengembangan Ekspor Nasional (BPEN) permintaan rebung 10 ton/hari di Jepang belum terpenuhi (Widjaja, dkk, 1994).

Panen rebung biasanya terjadi pada musim hujan, sehingga jumlahnya melimpah dan harganya relatif murah, sedangkan pada musim kemarau rebung yang dapat dipanen relatif sedikit. Untuk mengatasi hal tersebut, maka diperlukan usaha untuk memperpanjang masa simpan dengan pengolahan yang baik, terencana, dan benar, sehingga kontinuitas penyediaan rebung dapat dipertahankan setiap saat, tanpa tergantung pada musim. Pengolahan rebung

tersebut biasanya dalam bentuk rebung basah, rebung kering, maupun rebung olahan lainnya, seperti saos rebung, rebung tong, dan rebung iris asam, tetapi untuk pengolahan saos rebung, rebung tong, dan rebung iris asam belum dilakukan di Indonesia.

Salah satu kendala pemanfaatan rebung adalah kandungan HCN (Asam Sianida) yang cukup tinggi. Konsumsi rebung yang mengandung HCN lebih dari 80 ppm dapat menimbulkan keracunan, karena ion CN^- akan terikat dengan sitokrom oksidase sehingga proses oksidasi seluler normal tidak dapat berlangsung. Berdasarkan uraian tersebut, maka peneliti tertarik dan bermaksud meneliti pengaruh perbedaan pengolahan pasca panen rebung bambu Ma terhadap kandungan HCNnya.

1.2. Permasalahan

Permasalahan yang timbul dari uraian di atas adalah:

1. Apakah cara pengolahan pasca panen rebung bambu Ma yang berbeda berpengaruh terhadap kandungan HCNnya?
2. Cara pengolahan yang manakah yang dapat menurunkan HCN lebih banyak ?

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan cara pengolahan pasca panen rebung bambu Ma terhadap kandungan HCN.
2. Untuk mengetahui cara pengolahan rebung bambu Ma yang dapat menurunkan HCN lebih banyak.

1.4. Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pengolahan pasca panen rebung bambu Ma dan kandungan HCN untuk tiap-tiap pengolahan, sehingga dapat diperoleh cara pengolahan yang menghasilkan HCN paling sedikit.

