

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan dengan segala kerendahan hati atas kehadirat Allah Yang Maha Pengasih Lagi Maha Penyayang, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, dengan judul **“Pengaruh Jenis Air Rendaman pada Singkong (*Manihot esculenta*) terhadap Penurunan Kadar Asam Sianida (HCN)”**

Penyusunan karya tulis ilmiah ini sebagai salah satu persyaratan menyelesaikan Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Jurusan Kesehatan Lingkungan Surabaya. Karya Tulis Ilmiah ini tidak lepas dari bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak yang telibat baik berupa materi, moral dan spiritual. Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. drg. Bambang Hadi Sugito, M.Kes, selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan penelitian dan penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
- 2 Ferry Kriswandana, SST,MT, selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Surabaya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan penelitian dan penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
3. Rachmaniyah, SKM, M.Kes, selaku Ketua Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Jurusan Kesehatan Lingkungan Surabaya sekaligus selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan kesempatan kepada penulis serta memberikan segala waktu, tenaga dan upayanya untuk memberikan bimbingan kepada penulis hingga terselesaiya Karya Tulis Ilmiah.
4. Narwati, S.Si, M.Kes, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan segala waktu, tenaga dan upayanya untuk memberikan bimbingan kepada penulis hingga terselesaiya Karya Tulis Ilmiah.
5. Marlik, S.Si, M.Si selaku Dosen Penguji yang menguji dan membimbing penulis sehingga dapat terselesaiya Karya Tulis Ilmiah.
6. Dr. Yudied Agung Mirasa, SKM, M.Kes selaku Dosen Penguji yang menguji dan membimbing penulis sehingga dapat terselesaiya Karya Tulis Ilmiah.

Pihak yang tidak tersebut di atas, penulis juga menyampaikan rasa terima kasih dan semoga mendapatkan imbalan lebih baik dari Allah SWT atas segala yang telah dilakukan demi terselesainya Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa dalam Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan, apabila ada kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan penulis menerima dengan sangat terbuka. Karya Tulis Ilmiah ini diharapkan dapat bermanfaat, khususnya bagi penulis dan pembaca umum serta perkembangan dunia pendidikan di Akademi pada masa yang akan datang.

Surabaya, 01 Juli 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	i
<b>LEMBAR PERSYARATAN SEBUTAN .....</b>	ii
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	iii
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	iv
<b>SURAT PERNYATAAN .....</b>	v
<b>ABSTRAK .....</b>	vi
<b>ABSTRACT .....</b>	vii
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	viii
<b>DAFTAR ISI.....</b>	x
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	xii
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	xiii
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL .....</b>	xiv
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi dan Batasan Masalah .....	4
C. Rumusan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian .....	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Hipotesis Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
A. Singkong/Ubi Kayu .....	7
B. Jenis atau Varietas Ubi Kayu.....	8
C. Olahan Singkong .....	16
D. Sianida .....	17
E. Kandungan HCN pada singkong .....	20
F. Faktor yang Memengaruhi Kandungan HCN pada Singkong .....	25
G. Tumbuhan Beracun Lain yang Dimanfaatkan Sebagai Bahan Pangan .....	29
H. Pengaruh HCN Singkong terhadap Kesehatan .....	33
I. Cara menurunkan HCN .....	38
J. Pengaruh Perendaman terhadap Penurunan Kadar HCN.....	45
K. Pengaruh Suhu terhadap Penurunan Kadar HCN .....	50
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>55</b>
A. Desain Penelitian .....	55
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	55
C. Variabel dan Definisi Operasional Variabel .....	57
D. Rancangan Sampel.....	60
E. Alur Penelitian .....	63
F. Pengumpulan Data.....	65
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>69</b>
A. Gambaran Umum Objek Penelitian .....	69
B. Jenis Singkong dengan Kadar Asam Sianida (HCN) yang Tinggi .....	69

C. Hasil Pemeriksaan Kadar Asam Sianida (HCN) Pada Singkong Sesudah Perendaman .....	70
D. Pengaruh Jenis Air Rendaman Terhadap Nilai Kadar Asam Sianida (HCN) pada Singkong.....	71
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>73</b>
A. Jenis Singkong dengan Kadar Asam Sianida (HCN) yang Tinggi .....	73
B. Kadar Asam Sianida (HCN) pada Singkong Sesudah Perendaman .....	74
C. Pengaruh Jenis Air Rendaman Terhadap Nilai Kadar Asam Sianida (HCN) pada Singkong.....	76
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>79</b>
A. Kesimpulan.....	79
B. Saran .....	79
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>81</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## **DAFTAR TABEL**

Tabel II.1	Sifat-Sifat Fisik Sianida.....	17
Tabel II.2	Batas Maksimum Kandungan HCN pada Produk Pangan .....	25
Tabel II.3	Kandungan HCN dan Pengaruh Rasa pada Singkong .....	26
Tabel II.4	Tanaman Pangan yang Mengandung Senyawa Sianogenik .....	30
Tabel II.5	Hasil Uji Kadar HCN dengan Variasi Waktu Perendaman.....	39
Tabel II.6	Rata-Rata Penurunan Kadar HCN Berdasarkan Pencucian .....	40
Tabel II.7	Kadar HCN Pada Ubi Kayu Berdasarkan Ketebalan Irisan .....	44
Tabel II.8	Batas Minimal NaCl Untuk Setiap Jenis Garam .....	46
Tabel III.1	Waktu Penelitian .....	56
Tabel III.2	Definisi Operasional Variabel.....	57
Tabel IV.1	Kadar Asam Sianida (HCN) pada Singkong jenis adira 2.....	70
Tabel IV.2	Kadar Asam Sianida (HCN) pada Singkong Sesudah Perendaman ..	70

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar II.1	Ilustrasi Tumbuhan dan Umbi Singkong Jenis Adira 2.....	8
Gambar II.2	Ilustrasi Kondisi Fisik Untuk Setiap Jenis Ubi Kayu .....	15
Gambar II.3	Grafik Hasil Pengukuran Absorbansi Ekstrak Linamarase yang dipanaskan pada Suhu Yang Berbeda.....	22
Gambar II.4	Proses Pemecahan Glikosida Sianogenik Menjadi HCN .....	24
Gambar II.5	Struktur Glikosida Sianogenik pada Tanaman Pangan .....	32
Gambar II.6	Penyakit Konzo di Kongo.....	37
Gambar II.7	Kerangka Konsep Penelitian .....	52
Gambar III.1	Kerangka Operasional Penelitian .....	59
Gambar III.2	Visualisasi Perlakuan Terhadap Sampel .....	60

## **DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL**

### **Daftar Singkatan :**

ADP	= Adenosin Difosfat
ARfD	= <i>Accurate Reference Dose/</i> dosis referensi yang kuat
ATP	= Adenosina trifosfat
BTP	= Bahan Tambahan Pangan
Ca(CN) <sub>2</sub>	= Kalsium Sianida
Ca(OH) <sub>2</sub>	= Kalsium Hidroksida
Dirjen	= Direktorat Jenderal
FAO	= <i>Food and Agriculture Organization</i>
HCl	= Asam Klorida
HCN	= Asam Sianida
LD <sub>50</sub>	= <i>Lethal Dosis 50/</i> Dosis yang mampu membunuh 50% dari kelompok yang terpapar
Litbang	= Penelitian dan Pengembangan
NaCl	= Natrium Klorida
NaCN	= Natrium Sianida
PAM	= Perusahaan Air Minum
PDAM	= Perusahaan Daerah Air Minum
pH	= <i>Power of Hydrogen/</i> derajat keasaman
PMTDI	= <i>Provisional Maximum Tolerable Daily Intake/</i> asupan harian maksimum yang dapat ditoleransi sementara
SCN	= Thiosianat
SSP	= Sistem Saraf Pusat
TAN	= <i>Tropical Araxic Neuropathy</i>

### **Daftar Simbol :**

–	= Sampai Dengan
%	= Persen
<	= Kurang Dari
>	= Lebih Dari
±	= Kurang Lebih
µg	= Mikrogram
cm	= Sentimeter
CN <sup>-</sup>	= Rumus Senyawa Sianida
g	= Gram
ha	= Hektare
kal	= Kalori
kg	= Kilogram
kkal	= Kilokalori
L	= Liter
m	= Meter
mg	= Miligram
ml	= Mililiter
°C	= Derajat Celsius
β	= Beta

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Hasil Pemeriksaan Asam Sianida (HCN) pada Singkong
- Lampiran 2 Cara Pengujian Asam Sianida pada Singkong
- Lampiran 3 Hasil Uji Statistik Deskriptif, Normalitas, Homogenitas, Anova, dan Post Hoc Test (LSD)
- Lampiran 4 Dokumentasi Kegiatan Penelitian

