

**POLTEKKES KEMENKES TANJUNGPURUN
JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM SARJANA TERAPAN**
Skripsi, Juni 2024

Selvia Saputri

**Pengaruh Waktu Perendaman Terhadap Penurunan Kadar Sianida Pada
Singkong Karet (*Manihot glaziovii*)**

Xv + 35 halaman, 9 gambar, 5 tabel dan 10 lampiran

ABSTRAK

Tepung mocaf merupakan jenis tepung yang dibuat dari ubi kayu. Singkong karet dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan tepung mocaf karena mengandung karbohidrat yang tinggi yaitu 98,47%. Selain karbohidrat, singkong karet juga mengandung asam sianida sehingga sebelum diolah menjadi tepung mocaf dibutuhkan metode untuk menghilangkan kadar sianida pada singkong karet. Pada penelitian ini metode yang digunakan yaitu perendaman dengan air garam. Tujuan penelitian untuk mengetahui pengaruh waktu perendaman terhadap penurunan kadar sianida pada singkong karet. Penelitian ini bersifat eksperimen metode uji kualitatif dengan kertas pikrat dan uji kuantitatif menggunakan Spektrofotometer *UV-Visible*. Penelitian dilakukan di Laboratorium Kimia Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Poltekkes Kemenkes Tanjungpurun pada bulan Mei 2024. Hasil penelitian menunjukkan sampel singkong karet positif sianida, dalam penelitian ini penurunan kadar sianida terbesar yaitu pada waktu 120 menit dengan persentase penurunan 99,19% dan terdapat pengaruh waktu perendaman air garam terhadap penurunan kadar sianida pada singkong karet.

Kata Kunci : Singkong karet, Sianida, Perendaman, Air Garam

Daftar Bacaan : 32 (2012-2024)