

ABSTRAK**PERBANDINGAN KADAR HCN PADA BONGGOL PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca* L) SEBELUM DAN SESUDAH FASE GENERATIF****Felix Ratu Toto Pandey****Universitas Sanata Dharma**

Bonggol pisang merupakan bagian dari tanaman pisang yang paling jarang dimanfaatkan. Masyarakat menggunakannya sebagai bahan makanan ternak atau dibuang begitu saja. Padahal bonggol pisang dapat dimanfaatkan sebagai bahan konsumsi. Kurangnya pemanfaatan bonggol pisang sebagai bahan makanan karena teksturnya yang bergetah dan rasanya yang hambar sehingga tidak disukai oleh sebagian besar masyarakat. Selain itu, adanya rasa sepat pada bonggol pisang menyebabkan masyarakat enggan memanfaatkan bonggol pisang sebagai bahan makanan. Rasa sepat pada bonggol pisang disebabkan oleh adanya kandungan Asam Sianida (HCN). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan kadar HCN pada bonggol pisang kepok sebelum dan sesudah fase generatif.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksploratif melalui beberapa tahap yakni pemilihan, perendaman, perebusan, penjemuran dan penggorengan. Pada tahap perendaman, bonggol pisang sebelum dan sesudah fase generatif direndam dengan air garam selama 12, 24 dan 36 jam untuk mengeluarkan getah yang berisi HCN. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bonggol pisang kepok sebelum berbuah tidak memiliki kadar HCN, sedangkan pada bonggol pisang pasca panen memiliki kadar HCN yang sangat tinggi yakni 67,35 ppm. Hasil menunjukkan bahwa bonggol yang baik digunakan sebagai bahan pangan adalah bonggol pisang sebelum panen.

Kata kunci: air garam, bonggol pisang, dan HCN

ABSTRACT**COMPARISON OF HCN LEVELS IN BANANA HUMPS (*Musa paradisiac L*) BEFORE AND AFTER THE GENERATIVE PHASE*****Felix Ratu Toto Pandey******Sanata Dharma university***

Banana humps is the part of banana plant that is rarely used. People use it as animal feed or just throw it away. Though banana humps can be used as a consumption material. The lack of use of banana humps as a food ingredient because of its gummy texture and bland taste, so it is not liked by most people. In addition, the presence of astringent taste in the banana humps causes people to be reluctant to use it as a food ingredient. The astringent taste in banana humps is caused by the presence of Cyanide Acid (HCN). This study aims to determine the comparison of HCN levels in the kepok banana humps before and after the generative phase.

This research uses exploratory research by going through several stages, that are selection, soaking, boiling, drying and frying. In the soaking stage, the banana humps before and after the generative phase was soaked in salt water for 12, 24 and 36 hours to remove the sap containing HCN. The results showed that the kepok banana humps before fruiting did not have HCN levels, while the post-harvest banana humps had very high HCN levels ranging 67.35 ppm. These results indicate that a good humps used as food is the banana humps before harvest.

Keywords: salt water, banana humps, and HCN