

Perubahan Kandungan Asam Fitat dan Asam Sianida (HCN) Pada Pre-Proses Koro-koroan

Conference Paper · March 2015 with 1,337 Reads

[↓ Cite this publication](#)

Conference: Peran Antioksidan dalam Penanganan Penyakit Degeneratif dengan Pendekatan Nutrigenomik, At Yogyakarta, Volume: 9786027055629



1st [Nurud Diniyah](#)
1.15 · Universitas Jember



2nd [Wiwik Siti Windrati](#)

Abstract

Enam jenis koro yaitu benguk (*Mucuna pruriens* L.D.C var. utilis), komak (*Lablab purpureus* (L.) sweet), kratok hitam, merah, putih (*Phaseolus lunatus* L.) dan pedang (*Canavalia ensiformis*) merupakan tanaman kacang-kacangan potensial dengan kandungan protein yang tinggi namun memiliki senyawa antigizi yang cukup tinggi pula. Beberapa teknik pengolahan seperti perendaman, perkecambahan dan pemanasan bertekanan dapat mengurangi kadar zat antigizi seperti asam fitat dan asam sianida pada bahan hasil pertanian. Karakterisasi kadar zat antigizi koro-koroan perlu dianalisis untuk menentukan potensinya sebagai bahan pangan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh proses (perendaman 1 malam, 2 malam, perendaman 1 malam dan 30 menit perebusan, perendaman 2 malam dan 30 menit perebusan, perendaman 1 malam dan pemanasan bertekanan 10 menit serta perendaman 2 malam dan pemanasan bertekanan 10 menit) terhadap kadar zat antigizi (asam fitat dan HCN) koro. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman dan pemanasan dapat menurunkan kandungan asam fitat dan HCN pada koro-koroan