

“ANALISIS SENYAWA SIANIDA DAN PENENTUAN LoD (*LIMIT OF DETECTION*) MENGGUNAKAN METODE TITRASI KOMPLEKSOMETRI PADA MAKANAN TRADISIONAL GETHUK”

Yuliarini*, Wattiheluw

Program studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan Poltekkes Kemenkes Malang

Email : yuliarini6904@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Gethuk adalah makanan tradisional berbahan dasar umbi singkong yang direbus kemudian dihaluskan atau dilumatkan. Namun, umbi singkong memiliki kandungan sianida yang dapat mengakibatkan keracunan jika dikonsumsi. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian terhadap kandungan sianida pada makanan tradisional gethuk. **Tujuan :** Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya senyawa sianida dan kadar senyawa sianida pada makanan tradisional gethuk dan mengetahui batas deteksi metode titrasi kompleksometri pada analisis senyawa sianida pada makanan tradisional gethuk. **Metode :** Penelitian kandungan sianida menggunakan kertas pikrat, sedangkan pengukuran kadar sianida dilakukan dengan metode titrasi kompleksometri. **Hasil Penelitian :** Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa pada uji kualitatif senyawa sianida positif pada umbi singkong sedangkan pada pengolahan umbi singkong dikukus dan gethuk diperoleh hasil negatif. Hasil dari uji kuantitatif pada umbi singkong mentah yaitu 0,0161 mg, pada singkong dikukus 0,0087 mg, dan pada gethuk 0,0065 mg. Hasil batas deteksi metode titrasi kompleksometri terhadap senyawa sianida pada sampel umbi singkong konsentrasi 4,032292 mg, pada sampel umbi singkong yang telah dikukus konsentrasinya 7,309519 mg, dan pada sampel makanan tradisional gethuk konsentrasinya 14,43161 mg. **Kesimpulan :** Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional gethuk mengandung sianida dengan kadar yang rendah yang memenuhi syarat berdasarkan SNI 01-7152-2006 bahwa jumlah sianida yang diperbolehkan pada makanan yaitu 1 mg/kg.

Kata Kunci : Gethuk, Sianida, Titrasi Kompleksometri