

BAB I

PENDAHULUAN

Kacang kedelai menjadi Tumbuhan kacang-kacangan yang paling tinggi digunakan pemanfaatnya untuk bahan baku produk khas Indonesia seperti tempe, tahu, tauco, kecap, oncom dan lainnya. Hal ini menjadi sebab ketergantungan masyarakat Indonesia yang masih impor. Banyaknya isu mengenai nilai gizi yang tinggi pada sejumlah varietas tumbuhan kacang-kacangan, seperti kacang kedelai, seringkali dapat dikaitkan dengan kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis* (L.) DC.). Salah satu dari 9 provinsi di Indonesia yang telah melakukan pengembangan kacang koro adalah Jawa Barat.¹

Di Kabupaten Garut, usaha untuk mengangkat kacang koro sebagai alternatif bahan baku produk khas Indonesia terus ditekankan, mengingat potensinya yang besar dalam konteks masa depan Indonesia. Menurut Kapolres Garut AKBP Wirdhanto Hadicaksono, penanaman kacang koro di Kabupaten Garut tersebar di beberapa wilayah yang berbeda. Dengan pengelolaan dan penekanan yang tepat pada penanaman kacang koro, ia meyakini mampu menciptakan sumber bahan makanan yang dapat menggantikan kacang kedelai sebagai komponen utama dalam pembuatan tempe dan tahu.^{2,3}

Ada keraguan dikalangan masyarakat terhadap penggunaan kacang koro sebagai bahan baku produk pangan karena kacang koro mengandung senyawa toksik HCN (Asam Sianida).^{4,5} Semua Sianida sangat beracun.⁴ Dengan pengolahan

yang sesuai, kandungan HCN dalam kacang koro dapat diminimalkan melalui langkah-langkah seperti mencuci, merendam dan proses fermentasi.^{5,6}

Sudiyono⁷ juga menyebutkan pemanasan merupakan cara untuk mengurangi atau menghilangkan senyawa antinutrisi HCN dan dalam konteks koro pedang, metode yang digunakan adalah perebusan. Karima Rizka⁸ menyebutkan bahwa proses perendaman biji karet yang mengandung HCN itu terdapat waktu optimal 24 jam kemudian diikuti perebusan 1,5 jam. Proses pembuatan minyak biji karet mentah mempunyai kadar HCN tinggi tetapi mengalami penurunan sebesar 98,26%. Pada penelitian lainnya kadar efektif perendaman umbi gadung yang mengandung HCN pun dengan NaCl konsentrasi 0,5 M dan dibutuhkan waktu 120 menit adalah 0,2179 ppm.⁸

Suatu rancangan penelitian yang akan dilakukan mengacu pada penelitian Arianto, dkk.⁵ Untuk menganalisis kadar asam sianida (HCN) dalam kacang koro pedang dengan ragam durasi perendaman. Sampel kacang koro pedang digunakan 500 gram disetiap perlakuan yang direndam dalam 1 liter air ditambahkan dengan NaCl 80 gram lalu dibedakan waktu perendaman pada 1 hari, 3 hari, dan 5 hari, dan kontrol yang tanpa perlakuan. Dari metode tersebut hasil penelitiannya menyebutkan kualitas terbaik dalam mengurangi kadar asam sianida (HCN) ditemukan ketika kacang koro direndam selama 5 hari, menghasilkan rata-rata HCN sebesar 15,46 ppm. Penelitian perlu adanya uji lebih lanjut dengan waktu perendaman lebih lama untuk direkomendasikan kepada masyarakat.⁵

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah pengurangan kadar HCN pada kacang koro pedang masih cukup tinggi sehingga diperlukan waktu yang lebih lama atau modifikasi penambahan suatu zat untuk menurunkannya lagi.

Tujuan penelitian ini untuk mendapatkan perendaman kacang koro pedang dengan NaCl untuk mengurangi kadar asam sianida (HCN) dengan perebusan, perendaman NaCl, dan air rendaman yang diganti sehingga menghasilkan kacang koro yang minim kadar HCN.

Manfaat Penelitian ini untuk memberikan wawasan penting tentang cara mengolah kacang koro dengan benar dalam mengurangi senyawa toksiknya (HCN) sehingga masyarakat aman dan nyaman menggunakan koro pedang sebagai alternatif pembuatan produk pangan yang akan dikembangkan di kabupaten Garut.