

**PENGEMBANGAN METODE ANALISIS KADAR SIANIDA PADA UMBI
GADUNG (*Dioscorea Hispida Dennts*) DENGAN
SPEKTROFOTOMETER UV-VIS**

INTISARI

ANNISA APRILIA

14612008

Gadung (*Dioscorea Hispida Dennts*) adalah sejenis umbi-umbian yang mengandung karbohidrat tinggi. Umbi gadung banyak dimanfaatkan masyarakat sebagai sumber alternatif bahan pangan. Namun, kadar sianida yang terkandung didalam umbi gadung cukup tinggi yaitu 362 ppm. Sianida merupakan senyawa yang berbahaya, yang apabila dikonsumsi secara berlebihan akan menghasilkan efek samping diantaranya sesak nafas, sakit kepala, bahkan dapat menyebabkan kematian. Oleh karena itu dilakukan penelitian ini untuk mengetahui kadar sianida yang aman untuk dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk mengukur kadar sianida secara spektrofotometri. Pengukuran kadar sianida dalam umbi gadung telah dilakukan dengan instrumen spektrofotometer UV-VIS. Penelitian ini terdiri atas beberapa tahap yaitu penentuan panjang gelombang maksimum, penentuan waktu kestabilan warna, pembuatan kurva kalibrasi, dan penentuan kadar sianida pada umbi gadung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa panjang gelombang maksimum sebesar 488 nm. Kestabilan warna hanya dapat bertahan selama 20 menit. Kurva kalibrasi persamaan garis yang diperoleh $y = 18,413 x + 0,0733$ dengan nilai regresi linear (R^2) sebesar 0,9779 dan kadar sianida yang diperoleh pada pengenceran 5000 kali nilai konsentrasi sebesar 31,138 ppm.

Kata Kunci: metode analisis, sianida, umbi gadung, spektrofotometer Uv-Vis