INTISARI

 Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi larutan natrium bikarbonat dan lama perendaman terhadap karakteristik kacang koro pedang goreng. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi sebagai salah satu alternatif yang dapat digunakan untuk meningkatkan produk olahankacang koro pedang, diharapkan dapat menjadi salah satu sumber protein lokal yang dapat ditingkatkan pemanfaatannya, sebagai salah satu bahan olahan pangan, serta mengetahui perlakuan terbaik dalam penelitian untuk mendapatkan kacang koro pedang goreng yang layak dikonsumsi.

 Rancangan perlakuan yang akan dilakukan pada penelitian ini terdiri dari dua faktor. Faktor pertama adalah konsentrasi larutan natrium bikarbonat (A) yang terdiri dari tiga taraf yaitu : a1 (3%), a2 (4%), a3 (5%) dan faktor kedua adalah lama perendaman (B) yang terdiri dari tiga taraf yaitu : b1 (1 jam), b2 (2 jam), b3 (3 jam). Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian utama adalah rancangan faktorial dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK). Pola faktorial yang digunakan adalah 3 x 3 dengan ulangan sebanyak 9 kali untuk setiap kombinasi perlakuan sehingga diperoleh 27 kombinasi.

 Pengaruh konsentrasi natrium bikarbonat dan lama perendaman berpengaruh nyata pada setiap perlakuan organoleptik dan analisis sianida, sedangkan pada kanalisis kadar air pada setiap perlakuannya tidak berbeda nyata.

 Berdasarkan hasil organoleptik dan analisis kimia dapat diketahui bahwa sampel terpilih adalah perlakuan a2b3, dengan hasil untuk rasa 1.913, warna 1.829, aroma 1.827, dan kerenyahan 1.891, sedangkan pada hasil analisisnya kadar sianida sebesar 39.317 mg/kg dan kadar air sebesar 3.972%. sedangkan pada produk terpilih untuk analisis kadar protein rata-rata sebesar 24.5353%.

*ABSTRACT*

 *The purpose of tihis study was to determine the effect of the concentration of sodium bicarbonate solution and soaking time on the characteristics of fried lentils sword.the results of this study are expected to provide information as one of the informations that can be used to improve the product processed lentils sword, is expected to be one of the sources of local protein utilization can be improved, as one of the ingredients of processed food, as well as determine the best treatment in the study for get fried sword jackbean consumable.*

 *The design of the treatment to be carried out in this study consisted of two factors. The first factor is the concentration of sodium bicarbonate solution (A), which consists of three level namely : a1 (3%), a2 (4%), a3 (5%) and the second factor is the length of immersion (B) which consists of three levels, namely : b1 (1 hours), b2 (2 hours), b3 (3 hours). The experimental design used in the main study was a factorial design in a randomized block design (RBD). Factorial design used was a 3 x 3 with replay 3 times for each combination treatment in order to obtain 27 combinations.*

 *Effect of bicarbonate concentration and soaking time natrium real effect of each treatment on the organoleptic and cyanide analysis, while the analysis of the water content of each treatment were not significantly different.*

 *Based on the result of the organoleptic and chemical analysis can be seen that the sampel selected is a2b3 treatment, with results for 1.913 flavours, colours 1.829, 1.827 smells, crispness and 1.891, while the results of the analysis of cyanide levels of 39.317 mg/kg and a water content of 3.927%. while the products selected for the analysis of protein levels by an average of 24.5353%.*