

ABSTRAK

Oksana Rosalba. Upaya Menghilangkan Rasa Pahit pada Umbut Rotan (*Daemonorops robusta*). Dibimbing oleh Dra. Lily Restusari, M.Farm.Apt

Umbut rotan (*Daemonorops robusta*) merupakan tunas muda dari tanaman rotan yang sering dimanfaatkan sebagai bahan pangan oleh masyarakat Riau, khususnya Rokan Hulu, Kota Pekanbaru, Provinsi Riau. Namun, cita rasa pahit yang kuat menjadi kendala utama dalam pemanfaatannya secara luas dalam kreasi pangan. Penelitian ini bertujuan untuk menghilangkan rasa pahit tersebut dengan metode perebusan menggunakan air kelapa dan gula dalam variasi waktu tertentu (30, 45, 60, 75, dan 90 menit) pada suhu 100°C. Rasa pahit pada umbut rotan disebabkan oleh kandungan senyawa saponin yang bersifat larut dalam air dan mudah rusak oleh panas. Penelitian dilakukan secara eksperimental dengan pendekatan deskriptif kualitatif, yang mencakup uji organoleptik rasa dan uji kualitatif saponin. Hasil menunjukkan bahwa perebusan dengan air kelapa dan gula selama 60 menit adalah yang paling efektif dalam menghilangkan rasa pahit, ditandai dengan tidak adanya rasa pahit secara organoleptik dan hasil negatif pada uji saponin. Penelitian ini menunjukkan bahwa metode perebusan untuk menghilangkan rasa pahit pada umbut rotan dapat menjadi alternatif efektif dalam meningkatkan pemanfaatan umbut rotan sebagai pangan lokal yang bernilai gizi dan budaya.

Kata Kunci : Umbut Rotan (*Daemonorops robusta*), Rasa Pahit, Saponin, Perebusan, Waktu, Air kelapa, Gula

ABSTRACT

Oksana Rosalba. Efforts to Eliminate the Bitter Taste of Rattan Roots (*Daemonoorops robusta*). Supervised by Dra. Lily Restusari, M.Farm.Apt

Rattan shoots (*Daemonoorops robusta*) are young shoots of rattan plants that are often used as food ingredients by the people of Riau, especially Rokan Hulu, Pekanbaru City, Riau Province. However, the strong bitter taste is the main obstacle in its widespread use in food creations. This study aims to eliminate the bitter taste by boiling using coconut water and sugar in certain time variations (30, 45, 60, 75, and 90 minutes) at a temperature of 100°C. The bitter taste of rattan shoots is caused by the content of saponin compounds that are soluble in water and easily damaged by heat. The study was conducted experimentally with a qualitative descriptive approach, which included organoleptic taste tests and qualitative saponin tests. The results showed that boiling with coconut water and sugar for 60 minutes was the most effective in eliminating the bitter taste, indicated by the absence of bitter taste organoleptically and negative results in the saponin test. This study shows that the boiling method to remove the bitter taste of rattan shoots can be an effective alternative in increasing the use of rattan shoots as local food with nutritional and cultural value.

Keywords : Rattan Shoots (*Daemonoorops robusta*), Bitter Taste, Saponin, Boiling, Time, Coconut Water, Sugar