

## ABSTRAK

**Nama** : Rizki Muhamad Yusuf  
**Program Studi** : Teknologi Industri Pertanian  
**Judul** : Pengaruh Formula Jus Pakcoy (*Brassica rapa. L*) Pada Daya Terima Panelis  
**Dosen** : 1. Ir. Heru Irianto, M.Si  
2. Ir. Syahril Makosim, M.Si., IPM

Pakcoy (*Brassica rapa. L*) mengandung serat, vitamin A, B, B2, B6, dan C, kalsium, fosfor, tembaga, magnesium, zat besi dan protein, pakcoy memiliki manfaat untuk mencegah kanker, hipertensi, dan penyakit jantung sehingga membantu pada sistem pencernaan dan mencegah anemia bagi ibu hamil dan menyusui. Namun langu yang terkandung didalamnya membuat pakcoy kurang di minati. Maksud dari penelitian ini adalah untuk membuat jus berbahan dasar pakcoy. Sedangkan tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperoleh formula jus pakcoy yang berpengaruh terhadap daya terima panelis. Pada pembuatan jus pakcoy dilakukan penambahan sari lemon yang berfungsi untuk mengurangi langu pada pakcoy, dan penambahan konsentrasi madu sebagai penambah rasa atau pemanis. Variabel mutu yang diukur adalah uji organoleptik yang terdiri atas warna, aroma, tekstur, dan rasa. Mutu kimia dilakukan terhadap hasil terbaik yang meliputi analisis pH, vitamin C, kadar gula total, dan serat kasar. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor yaitu konsentrasi madu. Berdasarkan hasil penelitian, jus pakcoy terbaik diperoleh dari konsentrasi madu sebesar 15,7%. Produk yang dihasilkan memiliki persentase daya terima panelis terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa secara berturut – turut sebesar 37%, 37%, 40%, dan 87%. Jus pakcoy dengan penggunaan madu 15,7 % memiliki pH 5,7; kadar gula total 8,20%; kadar serat kasar 0,55%; dan kadar vitamin C 1,30 mg/100g.

**Kata Kunci:** Jus pakcoy, pakcoy, lemon, madu

## **ABSTRACT**

*The pakcoy (*Brassica rapa L*) contains fiber, vitamins A, B, B2, B6, and C, calcium, phosphorus, copper, magnesium, iron and plant protein, Pakcoy has benefits for preventing cancer, hypertension, and heart disease so that it helps in digestive system and prevent anemia for pregnant and lactating women. But the langu contained in it makes Pakcoy less interested. The purpose of this research is to make pakcoy-based juice. While the purpose of this study was to obtain a pakcoy juice formula that affected the panelists' acceptance. In making pakcoy juice, lemon juice is added which serves to reduce the unpleasant taste of the pakcoy plant, and the concentration of honey is added as a flavor enhancer or sweetener. The measured quality variable was organoleptic test consisting of color, aroma, texture, and taste. Chemical quality was carried out on the best results which included analysis of pH, vitamin C, total sugar content, and crude fiber. The experimental design used was a Randomized Block Design (RBD) with one factorial consisting concentration of honey. Based on research results, the best pakcoy juice was obtained from honey concentration of 15.7%. The resulting product has a percentage of panelists' acceptance of color, aroma, texture, and taste, respectively, of 37%, 37%, 40%, and 87%. Pakcoy juice with 15.7% honey has a pH of 5.7; total sugar content 8.20%; 0.55% crude fiber content; and vitamin C content of 1.30 mg/100g. pH 5.7; total sugar content of 8.20%; crude fiber content 0.55%; and vitamin C content of 1.30 mg/100g.*

**Key Words:** *Pakcoy Juice, Pakcoy, Lemon, Honey*