

BAB 1

PENGANTAR

1.1. Latar Belakang

Pakcoy adalah jenis tanaman sayuran yang sangat mirip dengan sawi. Bagian yang biasa dimanfaatkan dari pakcoy berupa daunnya. Sawi huma atau dikenal pakcoy (*Brassica rapa L*), merupakan salah satu sayuran daun yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Tanaman ini juga dapat tumbuh di dataran tinggi dan rendah (Haryanto *et al*, 1995).

Setyaningrum dan Saparinto (2011) mengatakan pakcoy memiliki sistem perakaran tunggang dengan cabang akar berbentuk bulat panjang yang menyebar ke semua arah pada kedalaman antara 30-50 cm. Beberapa daerah Indonesia telah melakukan budidaya pakcoy untuk memasok kebutuhan konsumen dalam negeri, salah satunya di Indramayu. Dalam budidayanya pakcoy dilakukan dengan menggunakan *seeding net* sehingga tanaman terhindar dari hama serta mengurangi pemakaian pestisida.

Tanaman ini memiliki batang yang sangat pendek dan beruas – ruas, sehingga hampir tidak terlihat. Batang ini berfungsi sebagai pembentuk dan penopang daun. Pakcoy memiliki daun yang halus, tidak berbulu dan membentuk krop. Tangkai daunnya lebar dan kokoh. Tulang daun dan daunnya mirip dengan sawi hijau, namun daunnya lebih tebal dibandingkan dengan sawi hijau (Haryanto *et al*. 2007).

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 (Tania *et al*, 2012).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jendral Hortikultura (2022), produksi pakcoy meningkat sekitar 7,88% yaitu dari 667,473 ton/tahun pada tahun 2020 meningkat produksinya menjadi 720,090 ton/tahun pada tahun 2021 dengan meningkat produktivitas sebesar 1,07%. dengan konsumennya adalah semua kalangan.

1.2. Identifikasi Masalah

Pakcoy biasanya digunakan sebagai sayuran tambahan atau hanya dibuat sayur seperti biasa, dalam penyajiannya pakcoy biasa direbus dan digunakan sebagai lalapan, namun langu (*off-flavor*) atau *after taste* yang dihasilkan mengurangi minat masyarakat untuk mengkonsumsinya. Langu ini disebabkan oleh enzim *Lipoksidase*. Enzim *Lipoksidase* terdapat pada sayuran hijau karena enzim ini menghidrolisis atau menguraikan lemak menjadi senyawa - senyawa penyebab bau langu, yang tergolong pada kelompok heksanal 7 dan heksanol (Illona dan Rita, 2015) yang merupakan golongan senyawa organik dengan gugus fungsi yang berbeda.

Menurut penelitian (Uliani, 2009) sawi biasanya dimanfaatkan untuk dikonsumsi dalam berbagai bentuk makanan seperti sup, asinan, tumis dan sebagainya. Dari beberapa penelitian tentang pakcoy belum ada yang pemanfaatannya untuk dibuat jus. Oleh karena itu dilakukan penelitian untuk menemukan formulasi jus pakcoy.

1.3. Kerangka Pemikiran

Pakcoy yang mayoritas pemanfaatannya adalah dikonsumsi dalam berbagai bentuk makanan seperti sup, asinan, tumis, lalapan dan sebagainya. Jus dengan bahan dasar buah-buahan sudah banyak beredar di pasaran, tetapi jus dengan bahan dasar sayuran relatif sedikit dan masyarakat lebih menyukai produk olahan jus dengan bahan dasar buah-buahan.

Penelitian ini menggunakan pakcoy sebagai bahan dasar dari pembuatan jus dengan penambahan ekstrak jeruk lemon dan madu. Dengan penambahan komposisi bahan berupa lemon sebagai penambah *flavor* dan juga sebagai pengurang dari langu yang dihasilkan pakcoy sekaligus sebagai sumber vitamin C serta madu sebagai penambah *taste* atau rasa manis. Dengan menggunakan metode kualitatif penelitian ini dilakukan karena belum ada pemanfaatan pakcoy yang dijadikan jus sehingga penelitian berfokus pada formula jus pakcoy yang dibuat agar menghasilkan jus yang berpengaruh pada daya terima panelis.

1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah untuk membuat jus berbahan dasar pakcoy. Sedangkan tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperoleh formula jus pakcoy dengan penggunaan konsentrasi sari jeruk lemon dan konsentrasi madu yang berpengaruh pada daya terima panelis.

1.5. Manfaat penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan informasi mengenai pengaruh formulasi Jus pakcoy (*Brassica rapa. L.*), yang telah berkurang *after taste* langu (*off-flavor*) dan berpengaruh pada daya terima panelis.

1.6. Hipotesis

Formula jus pakcoy (*Brassica rapa L.*) dengan penambahan sari jeruk lemon dan madu dengan konsentrasi tertentu, akan menghasilkan produk yang berpengaruh pada daya terima panelis