

ABSTRAK

Kimbab adalah makanan khas korea yang terdiri dari nasi yang digulung dengan sayuran, daging, atau seafood dan kemudian dibungkus dengan rumput laut. Kimbab adalah makanan yang dibawa piknik, hiking atau aktivitas lain di kalangan masyarakat Indonesia. Akan tetapi rumput laut memiliki harga tinggi dan susah menjangkau bahan rumput laut, maka dari itu penulis memodifikasi kulit nori berbahan pakcoy. Tanaman pakcoy merupakan salah satu macam sayuran yang masuk ke dalam Family Brassica Rapa L sebagai inovasi dalam diversifikasi pangan. Metode dalam membuat kulit kimbab berbasis pakcoy meliputi berbagai tahap yaitu ekstraksi dan pengolahan daun pakcoy, pencampuran dengan bahan pendukung seperti air dan pengikat alami, serta proses pengeringan untuk mendapatkan tekstur yang mirip dengan nori. Menggunakan bahan-bahan berkualitas dan teknik oven dengan suhu 100°C - 150°C selama 30 menit yang tepat juga sangat penting untuk menghasilkan kulit kimbab yang menyerupai dengan kulit nori. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan eksperimental yaitu uji organoleptik dilakukan untuk menilai aspek warna, tekstur, rasa, dan aroma untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap inovasi kulit kimbab berbasis pakcoy yang melalui 30 partisipan yang terdiri dari ahli, akademisi, dan umum. Hasil penelitian ini menunjukkan produk inovasi kulit kimbab berbasis pakcoy meraih nilai tinggi pada semua kategori dengan mayoritas responden menyukai hingga sangat suka terhadap penelitian ini, khususnya pada rasa dan warna yang mendapatkan nilai tertinggi. Formula yang terbaik dari kulit kimbab berbasis pakcoy yaitu formula C. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa kulit kimbab berbasis pakcoy dapat diterima dengan baik oleh konsumen dari nilai mean dengan kategori warna yang memiliki nilai (4,36) lalu disusul kategori tampilan yang memiliki nilai (4,32) lalu kategori rasa (4,26), aroma (4,16), dan tekstur (4,20), serta memiliki potensi alternatif pengganti rumput laut yang lebih ekonomis dan ramah lingkungan, penelitian ini lebih mementingkan inovasi pangan lokal yang bersifat bahan alami dan pemanfaatan komoditas pada sayuran berlimpah untuk mengurangi limbah serta budidaya terhadap pangan nasional.

Kata kunci : Kimbab, pakcoy, inovasi pangan, kulit kimbab, alternatif nori