

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

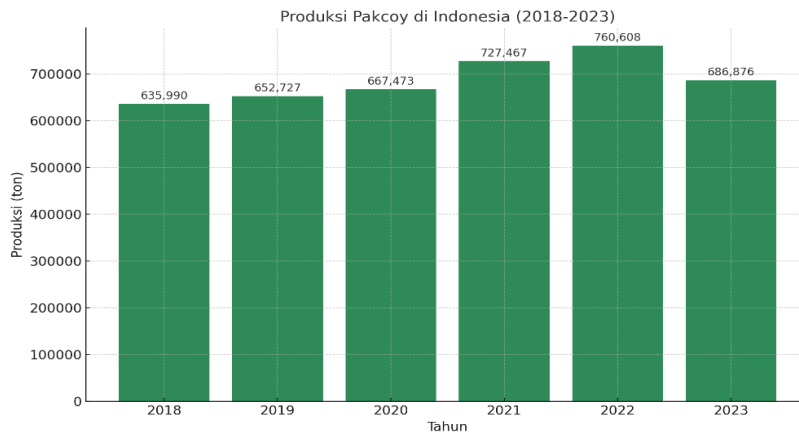
Globalisasi menciptakan kompetisi dan saling ketergantungan di antara negara-negara di dunia. Selama ini, dominasi globalisasi selalu diidentikkan dengan Amerika Serikat. Namun ada fenomena menarik yang sedang populer akhir-akhir ini yang merupakan Korean Wave. Korean Wave merupakan sebuah strategi ekspansi untuk meningkatkan perekonomian Korea Selatan, terutama setelah terjadi krisis di akhir 1990-an. Terdapat aktor di balik Korean Wave di mana pemerintah Korea Selatan yang melakukan konsolidasi dengan perusahaan yang bergerak di berbagai sektor. Konsolidasi, kreativitas, dan kerja keras dari para aktor tersebut mampu meningkatkan perekonomian Korea Selatan secara signifikan. Korean Wave mampu menarik perhatian masyarakat dunia menjadi produk secara luas sebagai budaya alternatif yang mengombinasikan unsur-unsur modernitas (Barat) dengan budaya tradisional (Konghucu). (Valentina & Istriyani, 2013). Budaya korea selatan sudah melanda di kalangan Indonesia melalui fenomena korea (Korean wave), Korea Selatan menyebarkan berbagai produk budayanya melalui tayangan music(k- pop), serial drama (k- drama), film (k- film), realty show (k-show), video games, fashion (k- style) dan produk-produk industri lainnya yang di gunakan di kalangan indonesia. Nuraeni, R. (2019).

Kimbab adalah salah satu makanan khas Korea Selatan yang bentuknya terlihat seperti sushi dari Jepang menurut Suriyanti, S., Arfah, A., & Wahyuni, N. (2022). Kimbab memiliki posisi penting sebagai makanan khas yang dicintai dan banyak dikonsumsi di Korea Selatan. Kimbab telah mengikuti jejak man sekarang sehingga hidangan yang terjangkau dan mudah didapat, karena memiliki bahan-bahan sederhana. Inti dari bahan kimbab adalah nasi yang digulung dengan teliti yang dibungkus dengan rumput laut kering, Keunikan kimbab yang sebenarnya terletak pada isiannya yang sangat bervariasi seperti daging, seafood, acar, sayuran, dan telur dadar nya. Makanan ini memiliki unggukan yang telah mendapatkan rating popularitas yang sangat tinggi, yang menjadikan hidangan favorit di antara 100 hidangan Korea oleh asing.

Kimbab adalah makanan yang populer di masyarakat Indonesia, makanan ini sudah cukup dikenal luas terutama di kalangan anak muda dan pecinta makanan Korea. Penulis merasa tertarik dengan membuat khas makanan Korea yaitu kimbab yang diinovasi menjadi kulit kimbab berbasis pakcoy, karena kimbab sangat mudah dibuat dimanapun karena memiliki bahan yang sangat mudah ditemukan, kimbab atau yang biasa disebut juga sebagai gimbab makanan khas Korea yang terbuat dari nasi putih (bab) yang digulung dengan lembar rumput laut (kim atau gim). Nasi dan rumput laut adalah dua bahan dasar kimbab. Isinya bisa bervariasi, namun biasanya terdiri dari sumber protein (fish cake, daging, telur) dan sayuran (mentimun, bayam, wortel). Kimbab juga memiliki manfaat di bidang kesehatan karena makanan yang kaya akan protein, serat, kalsium, mineral dan berbagai gizi lainnya. Hal ini dikarenakan kimbab dibuat dengan daging dan sayuran, sehingga dari segi kesehatan, terdapat keseimbangan nutrisi dari daging dan sayuran. (Yuwono, 2014).

Jenis tanaman humah atau dikenal dengan pakcoy. Pakcoy atau sering disebut juga bok choy, adalah jenis tanaman sayur-sayuran yang termasuk keluarga *Brassicaceae* menurut Setiawan, I. G. P., Niswati, A., Hendarto, K., & Yumnaini, S. (2015). Pakcoy memiliki daun berwarna hijau dengan batang putih yang tebal. Pakcoy juga dapat diolah dalam masakan Asia, terutama di Korea, dan sering digunakan dalam sup, tumisan, atau hidangan lainnya. Pakcoy memiliki rasa yang agak manis dan segar. Pembudidayaan pakcoy sangat tinggi di Asia Tenggara termasuk Indonesia dengan bahan baku yang mudah didapatkan di kalangan Indonesia.

Pakcoy merupakan salah satu jenis sayuran yang banyak digemari di masyarakat Indonesia, banyak jenis makanan yang menggunakan pakcoy sebagai bahan utama maupun sebagai pelengkap makanan. Karena kenaikan penggunaan pakcoy sangat tinggi hal ini dapat mendorong para petani di Indonesia (Tri dan Nano (2016)). Pakcoy sangat mudah dibudidayakan sehingga mudah ditemukan dimanapun.



Gambar 1. 1 Produksi Pakcoy

Sumber : Badan Pusat Statistik (BPS), laporan produksi hortikultura 2018-2022.

Pada tahun 2023 terjadi penurunan produksi pakcoy dengan jumlah 686.876 ton dengan turun sekitar 9.7% dibanding tahun sebelumnya, penurunan ini dikarenakan oleh beberapa faktor yaitu alih fungsi lahan pertanian ke sektor non pertanian.

Namun pada produksi pakcoy di indonesia tetap stabil dari tahun tahun 2018 total produksi pakcoy sebesar 635.990 ton. Pada tahun 2019 produksi pakcoy meningkat sebesar 635.990 ton dan mengalami peningkatan kembali di tahun 2020 dengan sebesar 667.473 ton. Peningkatan ini karena ada pertambahan dari permintaan sayuran sehat dan tren urban farming yang turut meningkatkan pasokan dari rumah tangga hingga industri pertanian kecil dan menengah.

Masuk pada tahun 2021, produksi pakcoy melonjak tinggi menjadi 727.467 ton, dan puncaknya pada tahun 2022 dengan total produksi 760.608 ton. Meningkatnya drastis dipengaruhi oleh berapa faktor, seperti optimalisasi pada lahan, peningkatan produktivitas pada penggunaan varietas unggul, serta dukungan dari pemerintah terhadap pangan dan pemanfaatan lahan pekarangan. Hal ini produksi pakcoy di indonesia secara umum mengalami pertumbuhan yang positif dalam jangka waktu lima tahun.

Ada beberapa masalah dengan menggunakan rumput laut sebagai bahan utama pembungkus kimbab yaitu rumput laut yang sangat mahal yang mengakibatkan banyaknya tidak ketersediaan di banyak tempat, dan bergantung pada pasokan impor. Kuliner ini yang ingin membuat kimbab secara berkelanjutan dan dapat menghadapi masalah kondisi ini. Sebaliknya, Indonesia memiliki potensi besar dalam hal ketersediaan sayuran lokal, termasuk pakcoy (*Brassica rapa L.*) yang memiliki potensial pada produksi pakcoy Indonesia yang tinggi dan stabil, jadi harga jualnya terjangkau. Namun, produksi yang tinggi dapat tidak terolah dengan pemanfaatan yang baik sehingga banyak pakcoy yang menjadi limbah.

Prospek penggunaan pakcoy di Indonesia cukup menjanjikan. Pakcoy adalah sayuran yang disukai masyarakat, beberapa industri hotel maupun restoran banyak memakai sayuran ini sebagai hidangan makanan untuk para tamu. Karena tingginya produksi pakcoy dan harga rumput laut yang mahal, maka perlu dikembangkan produk lain yaitu inovasi kulit kimbab berbasis pakcoy. Hidangan ini cocok dengan hidangan pembuka.

Salah satu bahan utama dari dalam pembuatan kulit kimbab adalah kulit yang biasanya menggunakan rumput laut (*nori*), namun berbeda dengan inovasi kulit kimbab berbasis pakcoy tentunya bahan utamanya pakcoy yang dihaluskan dengan blender lalu di tambahkan *seasoning* kaldu jamur, *sesame oil*, dan garam lalu di oven sampai mengering proses pembuatan kulit pakcoy ini tidak berbeda jauh dengan pembuatan *nori*. Harga rumput laut relatif mahal. Hal ini menjadi kendala dalam pengembangan produk kimbab, oleh karena itu butuh alternatif bahan yang lebih ekonomis dan mudah terjangkau dalam aspek harga. Salah satu bahan pengganti rumput laut yang memiliki rasa yang sama adalah pakcoy, pakcoy memiliki harga yang lebih stabil dan jauh lebih murah dibandingkan dengan rumput laut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang di angkat dari masalah ini adalah:

- a) Bagaimana formula resep dari inovasi kulit kimbab berbasis pakcoy?
- b) Bagaimana daya terima produk inovasi kulit kimbab berbasis pakcoy terhadap konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul Inovasi kulit kimbab berbasis pakcoy adalah sebagai berikut:

- a) Untuk mengetahui formulasi atau resep dari produk inovasi kulit kimbab berbasis pakcoy
- b) Untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen dari produk inovasi kulit kimbab berbasis pakcoy

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

a) Manfaat Teoritis

- a) Memberikan informasi mengenai potensi sayur pakcoy untuk menjadi bahan dasar pembuatan kimbab. Peneliti ini dapat digunakan sebagai referensi untuk meneliti ini yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari peneltian.
- b) Memperluas tingkat daya terima konsumen dari produk inovasi kulit kimbab berbasis pakcoy

b) Manfaat Praktis

- a) Penelitian ini dapat diharapkan menjadi solusi dalam pemanfaatan sayuran pakcoy serta sebagai inovasi kimbab.

b) Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi *industry* kuliner, terutama produsen kimbab dalam pemanfaatan sayuran pakcoy sebagai pengganti nori. Dapat bermanfaat bagi produsen limbah sayuran pakcoy.