

ABSTRAK

REKAYASA NORI BERBAHAN BAKU PAKCOY (*Brassica rapa* L.)

Oleh

JENY SAFITRI

Nori merupakan makanan laut populer yang terbuat dari alga merah *Porphyra*. Permintaan nori di Indonesia meningkat, namun Indonesia tidak memiliki bahan baku *Porphyra* dan belum memiliki pengetahuan untuk mencari alternatifnya. Pakcoy (*Brassica rapa* L.) merupakan sayuran kaya nutrisi yang jarang dikembangkan dan berpotensi menjadi bahan baku nori alternatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan nori berbahan baku pakcoy dengan beberapa pengikat untuk mendekati produk nori komersial. Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan alternatif nori yang mudah dicari dan dibudidayakan di Indonesia. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 10 taraf perlakuan, yaitu kombinasi 3 jenis bahan pengikat (CMC, tapioka, dan maizena) pada 3 tingkat konsentrasi (3%, 5%, dan 7%). Nori pakcoy dibuat dengan proses pencucian, pengukusan, penghalusan, pencetakan, dan pengeringan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penambahan CMC 3% menghasilkan nori pakcoy dengan warna, aroma, rasa, dan kerenyahan yang paling disukai panelis. Penggunaan CMC, tapioka, dan maizena sebagai bahan pengikat dapat menghasilkan nori pakcoy dengan karakteristik yang mirip dengan nori komersial. Penelitian ini menunjukkan bahwa nori pakcoy berpotensi untuk dikembangkan sebagai alternatif bahan baku nori dengan menggunakan CMC 3% sebagai bahan pengikat.

Kata kunci: Nori, Pakcoy, CMC, Pengikat, Porphyra, Brassica rapa L.

ABSTRACT

MODIFICATION OF NORI MADE FROM PAKCOY (*Brassica rapa* L.)

By

JENY SAFITRI

*Nori is a popular seaweed-based food made from red algae *Porphyra*. The demand for nori in Indonesia is increasing, but Indonesia does not have *Porphyra* as raw material and lacks knowledge to find alternatives. Pakcoy (*Brassica rapa* L.) is a nutritious vegetable that is rarely developed and has the potential to become an alternative raw material for nori. This research aims to develop nori made from pakcoy with various binders to approach commercial nori products. This study is expected to produce an alternative nori that is easily sourced and cultivated in Indonesia. The research used a Completely Randomized Design (CRD) method with 10 treatment levels, which are combinations of 3 types of binders (CMC, tapioca, and cornstarch) at 3 concentration levels (3%, 5%, and 7%). Pakcoy nori was made through the processes of washing, steaming, ginding, molding, and drying. The results of the study show that the addition of 3% CMC produces pakcoy nori with the most preferred color, aroma, flavor, and crispiness by the panelists. The use of CMC, tapioca, and cornstarch as binders can produce pakcoy nori with characteristics similar to commercial nori. This research indicates that pakcoy nori has the potential to be developed as an alternative raw material for nori using 3% CMC as a binder.*

Keywords: Nori, Pakcoy, CMC, Binder, *Porphyra*, *Brassica rapa* L.