

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mengonsumsi sayuran sangat penting bagi kesehatan masyarakat. Hal ini disebabkan nilai gizi pada sayuran sangat tinggi karena merupakan sumber vitamin, mineral, protein nabati, dan serat. Sayuran mengandung vitamin dan mineral, serat makanan, dan zat-zat *phytochemical* yang diperlukan tubuh. Tanpa vitamin dan mineral, proses pemanfaatan zat gizi yang dikonsumsi tidak dapat optimal (Ramadhan, 2020).

Petani di Indonesia umumnya membudidayakan tanaman hortikultura seperti pakcoy, brokoli, dan kale. Ketiga jenis sayuran tersebut memiliki kandungan klorofil yang tinggi. Menurut Yama & Kartiko (2020) klorofil berperan sebagai antioksidan. Saat ini, banyak masyarakat mencoba untuk memulai gaya hidup sehat melalui kebiasaan baru seperti berolahraga, bersepeda, mengonsumsi vitamin dan minuman yang lebih bernutrisi. Salah satu minuman bernutrisi adalah jus sayuran.

Menurut Zheng *et al.*, (2017) jus sayuran merupakan salah satu bentuk olahan yang cukup populer, serta sebagai salah satu media promosi untuk peningkatan konsumsi sayur. Jus sayuran dikonsumsi masyarakat karena kebutuhan nutrisi atau bisa juga berguna untuk kebutuhan terapi terhadap suatu penyakit (Astuti *et al.*, 2020). Sayur memiliki aroma kurang disukai dan rasa pahit, sehingga bisa diminimalisir dengan penambahan nanas. Hal ini dikarenakan nanas memiliki aroma yang disukai dan rasa manis serta segar.

Salah satu metode pembuatan jus adalah *cold pressed juice*. *Cold pressed juice* merupakan jus yang diperoleh dengan menggunakan press hidrolik untuk mengekstrak jus dari sayur dan buah. Berbeda dengan jus yang dihasilkan oleh mesin juicer pada umumnya, *cold pressed juice* menghasilkan jus tanpa pemanas mekanik yang tidak merusak vitamin dan nutrisi tidak tahan panas lainnya dalam bahan khususnya sayur dan buah. Faktor ini disebabkan oleh keberadaan jaket pelindung pada yang terletak di bagian pengepresan dalam alat, sehingga dapat mencegah kontak panas dengan bahan (Angelina & Adelina, 2017).

Pengolahan sayur pakcoy, brokoli, dan kale yang masih minim menjadi salah satu alasan untuk dilakukan penelitian mengenai pembuatan jus sayuran dengan penambahan beberapa konsentrasi nanas untuk mengetahui karakteristik kimia dan sensorik jus sayuran.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mempelajari pengaruh beberapa jenis sayuran dan penambahan beberapa konsentrasi nanas terhadap jus sayuran menggunakan metode *cold pressed juice*.

1.3 Hipotesis Penelitian

Hipotesis yang akan diuji dari penelitian ini adalah :

1. Interaksi antara jenis sayuran brokoli dengan konsentrasi penambahan nanas 40% memberikan pengaruh terbaik terhadap karakteristik kimia dan sensorik jus sayuran.
2. Formula perlakuan dengan sayuran brokoli memberikan pengaruh terbaik terhadap karakteristik kimia dan sensorik jus sayuran.
3. Konsentrasi penambahan nanas 40% memberikan pengaruh terbaik terhadap karakteristik kimia dan sensorik jus sayuran.

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini yaitu menambah pengalaman, wawasan dan pengetahuan bagi penulis, serta memberikan landasan ilmiah mengenai bagaimana pengaruh beberapa jenis sayuran dan penambahan beberapa konsentrasi nanas terhadap jus sayuran menggunakan metode *cold pressed* serta memberikan kontribusi terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK).