

Inovasi Kulit Kimbab Berbasis Pakcoy

Muhamad Ikhwan Ramadhan
D3 Perhotelan
Fakultas Ilmu terapan
Telkom University
Kota Bandung, Indonesia
isanr303@gmail.com

Kimbab adalah makanan khas Korea yang terdiri dari nasi yang digulung dengan sayuran, daging, atau seafood, kemudian dibungkus dengan rumput laut. Namun, harga rumput laut relatif mahal dan ketersediaannya terbatas, sehingga penelitian ini menghadirkan inovasi kulit kimbab berbasis pakcoy. Pakcoy (*Brassica rapa L.*) merupakan sayuran lokal yang melimpah di Indonesia dan berpotensi sebagai alternatif nori yang lebih ekonomis dan ramah lingkungan. Proses pembuatan kulit kimbab berbasis pakcoy dilakukan melalui tahap ekstraksi, pencampuran dengan bahan tambahan alami, dan pengeringan menggunakan oven pada suhu 100°C–150°C. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan eksperimen, serta uji organoleptik terhadap 30 responden yang terdiri dari akademisi, praktisi kuliner, dan masyarakat umum. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk kulit kimbab berbasis pakcoy memperoleh penilaian tinggi pada semua aspek, dengan skor tertinggi pada kategori warna (4,36) dan tampilan (4,32). Formula terbaik adalah formula C dengan suhu dan waktu pemanggangan yang optimal. Dengan demikian, kulit kimbab berbasis pakcoy dapat diterima dengan baik oleh konsumen dan memiliki potensi besar sebagai inovasi pangan lokal yang mendukung diversifikasi pangan nasional.

Kata Kunci: Kimbab, pakcoy, inovasi pangan, kulit kimbab, alternatif nori.

I. PENDAHULUAN

Globalisasi menciptakan kompetisi dan saling ketergantungan antarnegara. Selama ini dominasi globalisasi identik dengan Amerika Serikat, namun kini muncul fenomena Korean Wave sebagai strategi ekspansi ekonomi Korea Selatan pascakrisis 1990-an. Pemerintah Korea Selatan bersama perusahaan lintas sektor melakukan konsolidasi, kreativitas, dan kerja keras sehingga mampu meningkatkan perekonomian secara signifikan. Korean Wave berhasil menarik perhatian dunia sebagai budaya alternatif yang memadukan modernitas Barat dengan tradisi Konfusianisme (Valentina & Istriyani, 2013). Di Indonesia, budaya Korea hadir melalui musik (K-pop), drama (K-drama), film (K-film), reality show (K-show), video games, fashion (K-style), serta produk industri lainnya (Nuraeni, 2019).

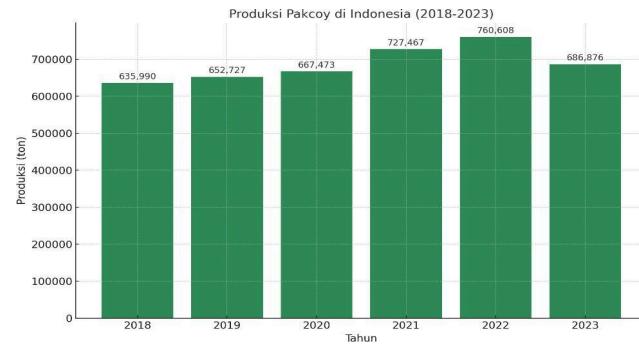
Kimbab adalah salah satu makanan khas Korea Selatan yang bentuknya menyerupai sushi Jepang (Suryanti, S., Arfah, A., & Wahyuni, N., 2022). Hidangan ini memiliki posisi penting karena dicintai dan banyak dikonsumsi di Korea Selatan. Kimbab menjadi hidangan terjangkau dan mudah didapat karena menggunakan bahan-bahan sederhana. Inti kimbab adalah nasi yang digulung dengan rumput laut kering, dengan variasi isian seperti daging, seafood, acar, sayuran, dan telur dadar. Popularitasnya tinggi hingga masuk dalam 100 hidangan favorit Korea di mata asing.

Kimbab adalah makanan populer di Indonesia, terutama di kalangan anak muda dan pecinta makanan Korea. Penulis tertarik membuat inovasi kulit kimbab berbasis pakcoy, karena kimbab mudah dibuat dengan bahan yang mudah ditemukan. Kimbab atau gimbab merupakan makanan khas Korea dari nasi putih (bab) yang digulung dengan rumput laut (kim/gim). Isinya bervariasi, biasanya berupa

Tito Pandu Raharjo
D3 Perhotelan
Fakultas Ilmu terapan
Telkom University
Bandung, Indonesia
titopanduraharjo@telkomuniversity.ac.id

protein (fish cake, daging, telur) dan sayuran (mentimun, bayam, wortel). Kimbab juga bermanfaat bagi kesehatan karena kaya protein, serat, kalsium, mineral, dan gizi lain, sehingga terdapat keseimbangan nutrisi dari daging dan sayuran (Yuwono, 2014).

Pakcoy atau bok choy adalah jenis tanaman sayuran dari keluarga Brassicaceae menurut Setiawan, I. G. P., Niswati, A., Hendarto, K., & Yusnaini, S. (2015). Tanaman ini memiliki daun hijau dengan batang putih tebal, berasa manis dan segar, serta banyak digunakan dalam masakan Asia seperti sup dan tumisan. Pembudidayaan pakcoy sangat tinggi di Asia Tenggara, termasuk Indonesia, dengan ketersediaan bahan baku yang melimpah. Pakcoy merupakan sayuran yang banyak digemari masyarakat Indonesia dan sering digunakan sebagai bahan utama maupun pelengkap makanan. Kenaikan penggunaannya yang tinggi mendorong petani di Indonesia (Tri dan Nano, 2016). Pakcoy mudah dibudidayakan sehingga mudah ditemukan di mana pun.



GAMBAR 1
Produksi Pakcoy
Sumber : Badan Pusat Statistik (BPS), laporan produksi hortikultura 2018–2022.

Pada tahun 2023 produksi pakcoy turun 9,7% menjadi 686.876 ton akibat alih fungsi lahan pertanian. Meski demikian, secara umum produksi pakcoy di Indonesia tetap stabil dan cenderung meningkat sejak 2018 yang mencapai 635.990 ton, lalu naik menjadi 667.473 ton pada 2020. Kenaikan ini dipengaruhi oleh tren konsumsi sayuran sehat dan urban farming. Pada 2021 produksi melonjak menjadi 727.467 ton dan mencapai puncaknya di 2022 sebesar 760.608 ton, didorong oleh optimalisasi lahan, penggunaan varietas unggul, serta dukungan pemerintah. Secara keseluruhan, dalam lima tahun terakhir produksi pakcoy di Indonesia menunjukkan pertumbuhan positif.

Ada beberapa masalah dengan menggunakan rumput laut sebagai bahan pembungkus kimbab yaitu harganya sangat mahal, sulit tersedia di banyak tempat, dan bergantung pada impor. Sebaliknya, Indonesia memiliki potensi besar dengan ketersediaan sayuran lokal seperti pakcoy (*Brassica rapa L.*) yang produksinya tinggi dan stabil sehingga harganya terjangkau. Namun, produksi yang melimpah sering tidak termanfaatkan dengan baik sehingga banyak pakcoy menjadi limbah. Prospek penggunaan pakcoy di Indonesia cukup menjanjikan. Sayuran ini disukai masyarakat dan banyak digunakan di hotel maupun restoran. Karena tingginya

produksi pakcoy dan harga rumput laut yang mahal, maka perlu dikembangkan inovasi kulit kimbab berbasis pakcoy yang cocok dijadikan hidangan pembuka. Dalam pembuatan kulit kimbab biasanya digunakan rumput laut (nori), namun pada inovasi ini bahan utamanya adalah pakcoy yang dihaluskan dengan blender lalu ditambahkan kaldu jamur, sesame oil, dan garam, kemudian dipanggang hingga kering. Proses ini tidak jauh berbeda dengan pembuatan nori. Dengan harga rumput laut yang mahal, pakcoy menjadi alternatif pengganti yang lebih ekonomis, mudah terjangkau, serta memiliki cita rasa yang serupa.

II. KAJIAN TEORI

A. Kitchen

Kitchen adalah ruang khusus dalam restoran atau hotel yang digunakan untuk mempersiapkan, memasak, dan menyajikan makanan. Fungsinya tidak hanya sebagai tempat produksi, tetapi juga sebagai laboratorium untuk menciptakan inovasi menu baru [1].

B. Appetizer

Appetizer adalah makanan ringan dengan porsi kecil yang disajikan sebelum hidangan utama. Hidangan ini bertujuan untuk membangkitkan selera makan melalui cita rasa ringan, menyegarkan, dan penampilan yang menarik [2]. Di Korea Selatan, kimbab sering dijadikan appetizer karena bentuknya praktis, berukuran kecil, dan mudah dikonsumsi.

C. Kimbab

Kimbab adalah salah satu makanan populer Korea Selatan yang terbuat dari nasi, sayuran, daging, atau seafood, kemudian digulung dengan rumput laut (nori). Makanan ini sekilas mirip sushi, tetapi tidak menggunakan ikan mentah. Variasi isian kimbab meliputi telur, sosis, bayam, timun, hingga wortel, sehingga kaya akan protein, vitamin, dan serat [3].

TABEL 1
Bahan – Bahan Kimbab

No	Bahan	Jumlah
1	Wortel	100 gr
2	Timun	100 gr
3	Bayam	2 ikat
4	Telur	2 butir
5	Sosis ayam	5 buah
6	Nori	1 bungkus
7	Nasi	500 gr

Sumber : Sabnur, A. I, dan dkk (2023).

D. Pakcoy

Pakcoy (*Brassica rapa* L.) adalah salah satu jenis sayuran dari keluarga Brassicaceae yang mudah dibudidayakan di Indonesia. Sayuran ini memiliki batang putih tebal, daun hijau segar, serta rasa yang ringan dan sedikit manis. Kandungan gizinya cukup tinggi, meliputi protein, serat, kalsium, fosfor, vitamin A, vitamin C, dan mineral lain yang bermanfaat bagi kesehatan [4]. Selain itu, pakcoy banyak digunakan dalam inovasi pangan, seperti mie pakcoy, nugget tahu pakcoy, hingga fermentasi sawi asin pakcoy.

E. Orsinalitas Penelitian

Sejumlah penelitian terdahulu telah memanfaatkan pakcoy sebagai bahan dasar inovasi pangan. Misalnya, gummy candy pakcoy yang kaya flavonoid [5], panna cotta pakcoy dengan

tekstur lembut dan aroma khas [6], serta keripik pakcoy yang renyah dan gurih [7]. Namun, belum ada penelitian yang secara khusus mengembangkan kulit kimbab berbasis pakcoy sebagai alternatif pengganti rumput laut. Dengan demikian, penelitian ini memiliki kebaruan dari sisi objek penelitian sekaligus manfaat praktis dalam mendukung diversifikasi pangan lokal.

TABEL 2
Ringkasan Penelitian Terdahulu

No	Judul Penelitian	Metode	Hasil
1	Gummy Candy Pakcoy	Eksperimen, uji organoleptik	Kandungan flavonoid & antioksidan positif
2	Panna Cotta Pakcoy	Demo memasak	Aroma lebih kuat, tekstur lembut
3	Keripik Pakcoy	Sosialisasi & penyuluhan	Produk renyah dan gurih
4	Kimbab Rendang	Kuesioner 100 responden	Cita rasa unik, perpaduan Korea–Indonesia

Sumber : Penulis 2025

III. METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam studi ini adalah metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif yang bertujuan untuk mengembangkan formulasi kulit kimbab berbasis pakcoy yang optimal sebagai alternatif pengganti rumput laut (nori) yang lebih ekonomis dan ramah lingkungan.

Objek penelitian berupa produk inovatif kulit kimbab yang diformulasikan dengan pakcoy sebagai bahan utama, ditambah garam, kaldu jamur, minyak wijen, dan air sebagai bahan pendukung. Pakcoy dipilih karena mudah diperoleh, bernutrisi tinggi, dan memiliki potensi sebagai substitusi nori. Partisipan penelitian berjumlah 30 orang, terdiri atas akademisi, praktisi industri kuliner, dan konsumen umum, yang dipilih menggunakan teknik stratified sampling. Instrumen penelitian yang digunakan adalah kuesioner uji organoleptik dan hedonik, untuk menilai atribut sensoris produk meliputi warna, tekstur, rasa, aroma, dan tampilan. Penilaian dilakukan menggunakan skala Likert lima poin, dari 1 (sangat tidak suka) hingga 5 (sangat suka). Prosedur penelitian mencakup tahap persiapan alat dan bahan, formulasi resep, proses pembuatan kulit kimbab dengan teknik pengeringan oven pada suhu terkontrol untuk mendapatkan tekstur mirip nori, hingga uji organoleptik terhadap panelis. Analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif menggunakan distribusi frekuensi dan perhitungan rata-rata (mean) untuk menilai tingkat kesukaan dan daya terima panelis terhadap setiap atribut produk.

Penelitian ini dilaksanakan di Bandung selama Maret– Juni 2025 dan menghasilkan produk kulit kimbab berbasis pakcoy dengan formulasi terbaik (Formula C), yang menunjukkan tingkat penerimaan tinggi. Hasil ini membuktikan bahwa substitusi nori dengan pakcoy dapat menghasilkan produk inovatif yang tidak hanya diterima secara sensoris, tetapi juga bernilai gizi dan sejalan dengan tren diversifikasi pangan lokal.

B. Formulasi Produk

TABEL 3
Resep Kimbab

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Nasi jepang	250 Gram
3.	Stik kepiting	100 Gram
4	Timun jepang	1 Buah
5	Wortel	1 Buah
6	Telur	2 Telor
7	Kecap asin	1 Sdm
8	Kaldus rumput laut	½ Sdm
9	Garam	Secukupnya



a. Memasak nasi Jepang

Beras dicuci maksimal 4 kali, kemudian ditambahkan air secukupnya dan 2 sdm minyak wijen, diaduk merata, lalu dimasak hingga matang selama ±20 menit.

b. Pembuatan Kulit Berbasis Pakcoy

Pakcoy dicuci, dipisahkan daunnya, lalu diblender dengan air. Hasil blender disaring, kemudian ditambahkan kaldus rumput laut, kaldus jamur, garam, dan minyak wijen, diaduk rata. Adonan dituangkan di atas silpat, diratakan menyerupai nori, lalu dipanggang pada suhu 150°C selama 10 menit dan dilanjutkan pada suhu 120–130°C selama 30 menit.

c. Memotong Sayuran dan Protein

Wortel dipotong panjang tipis, timun jepang dipotong menjadi empat bagian, dan stick kepiting disuwir panjang.

d. Menumis, menggoreng, merebus

stick kepiting ditumis dengan 1 sdt kecap asin, telur digoreng dadar lalu diiris panjang, dan wortel direbus 2 menit dalam air mendidih.

e. Menyusun kimbab

Makisus disiapkan, kulit pakcoy diletakkan lalu diberi nasi dan diratakan. Tambahkan isian (wortel, timun, stick kepiting, telur), gulung, lalu potong 6–7 bagian dan sajikan dengan taburan biji wijen sangria.

C. Daya Terima Inovasi kimbab Berbasis Pakcoy

Sebanyak 30 responden terlibat dalam uji organoleptik, terdiri dari akademisi, praktisi kuliner, dan masyarakat umum. Mayoritas responden berusia 18–25 tahun (56%), dengan latar belakang pendidikan SMA–S1, dan 60% di antaranya adalah konsumen aktif makanan cepat saji berbasis sayuran.

Penilaian daya terima dilakukan terhadap 30 responden melalui uji organoleptik yang mencakup enam aspek yang terdiri : Rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan. Berikut dari hasil dan pembahasan daya terima kosumen terhadap produk “Inovasi kulit kimbab berbasis pakcoy”.

1. Rasa



GAMBAR 3

Atribut Rasa Sumber : Penulis 2025

Sebanyak 47% responden (14 orang) menyatakan rasa kulit kimbab berbasis pakcoy enak, 40% (12 orang)

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profile Produk Inovasi

Produk yang dikembangkan adalah kulit kimbab berbasis pakcoy sebagai alternatif pengganti nori. Proses pembuatannya meliputi tahap pencucian pakcoy, penghalusan dengan blender, pencampuran bahan tambahan (garam, kaldus jamur, minyak wijen), pencetakan, hingga pengeringan dalam oven dengan suhu terkontrol 100°C–150°C. Hasil akhir berupa lembaran tipis berwarna hijau pekat yang menyerupai nori.

Sumber : Inovasi Penulis 2025 Tabel 4 Resep Inovasi Kulit Kimbab

No	Nama bahan	Jumlah
1	Pakcoy	1 kilogram
2	Garam	secukupnya
3	Air	secukupnya
4	Kaldus jamur	2 Sdm
5	Minyak wijen	4 Sdm

Sumber : Inovasi Penulis 2025

Setelah bahan dan komponen tersusun dalam formulasi resep pada tabel di atas, tahap selanjutnya adalah proses pembuatan produk utama yaitu kulit kimbab berbasis pakcoy.

GAMBAR 2

Inovasi Kimbab Sumber : Inovasi Penulis 2025

menilai sangat enak, dan 13% (4 orang) menilai cukup enak. Tidak ada responden yang memberikan penilaian negatif terhadap produk ini. Secara keseluruhan, rasa kulit kimbab berbasis pakcoy dinilai berhasil. Perpaduan rasa gurih pakcoy, nasi yang dimarinasi dengan garam, kaldu rumput laut, dan minyak wijen, serta tambahan kecap asin memberikan cita rasa baru yang dapat diterima responden.

2. Warna



GAMBAR 4

Atribut Warna Sumber : Penulis 2025

Sebanyak 47% responden (14 orang) menilai warna produk menarik, 40% (12 orang) memilih sangat menarik, dan 13% (4 orang) menilai cukup menarik. Rincian persentase ditunjukkan pada diagram berikut. Gambar 4 memperlihatkan bahwa warna produk berhasil menarik perhatian dan membangkitkan selera makan. Daun pakcoy yang semula hijau cerah berubah menjadi hijau kecoklatan setelah dipanggang, memberikan ciri khas dan keotentikan warna yang berperan besar dalam meningkatkan nilai visual produk.

3. Aroma



GAMBAR 5

Atribut Aroma Sumber : Penulis 2025

Sebagian besar responden menyatakan bahwa aroma kulit kimbab berbasis pakcoy harum (14 orang/47%) dan sangat harum (11 orang/37%), sementara 4 orang (4%) menilai cukup harum, dan tidak ada responden yang menilai tidak harum maupun sangat tidak harum. Dapat disimpulkan bahwa inovasi kulit kimbab berbasis pakcoy berhasil menghasilkan aroma harum yang berasal dari minyak wijen. Aroma ini penting untuk memperkuat cita rasa nasi dan kulit pakcoy, sehingga menjadi nilai lebih dalam produk.

4. Tekstur



GAMBAR 5

Atribut Tekstur Sumber : Penulis 2025

Sebanyak 64% responden (19 orang) menilai tekstur produk kulit kimbab berbasis pakcoy lembut, 33% (10 orang) menyatakan sangat lembut, dan 3% (1 orang) menilai cukup lembut. Tidak ada responden yang memberikan penilaian negatif. Tekstur yang lembut dan ringan menjadi ciri produk kulit kimbab yang diolah dengan baik. Kulit pakcoy yang menyerupai nori memberikan pengalaman tekstur yang sama, mencerminkan keberhasilan teknik pengolahan produk ini. Inovasi tersebut menghadirkan tekstur serupa dengan bahan berbeda.

5. Tampilan

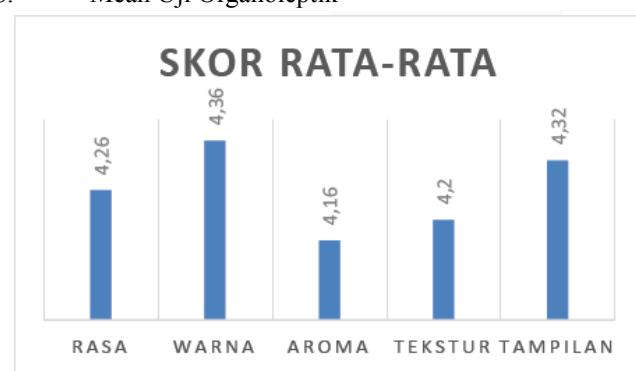


GAMBAR 6

Atribut Tampilan Sumber : Penulis 2025

Penilaian terhadap tampilan produk menunjukkan bahwa 90% responden (27 orang) menilai kulit kimbab berbasis pakcoy menarik, 10% (3 orang) menilai sangat menarik, dan sisanya tidak memberikan respon. Hal ini menegaskan tidak adanya penilaian negatif terhadap produk inovasi ini. Tampilan visual terbukti sangat penting dalam inovasi kulit kimbab berbasis pakcoy. Desain, penataan, serta kombinasi warna yang menarik berkontribusi terhadap daya tarik estetika produk.

6. Mean Uji Organoleptik



GAMBAR 7

Mean Organoleptik Sumber : Penulis 2025

Berdasarkan skor rata-rata, sebagian besar panelis memberikan penilaian positif terutama terhadap warna dan tampilan. Kategori warna memperoleh skor tertinggi dengan nilai rata-rata 4,36, disusul oleh tampilan dengan skor 4,32. Hal ini menunjukkan bahwa produk kulit kimbab berbasis pakcoy diterima dengan baik dalam hal estetika, karena mampu mempertahankan warna hijau alami sekaligus menghadirkan visual yang menarik. Sementara itu, kategori rasa (4,26), aroma (4,16), dan tekstur (4,20) juga mendapatkan penilaian baik, meskipun masih terdapat masukan dari beberapa panelis. Evaluasi terutama diberikan pada aspek tekstur, agar kulit kimbab dibuat lebih kuat dan

elastis sehingga tidak mudah robek saat proses penggulungan. Masukan ini menjadi bahan pertimbangan penting dalam pengembangan inovasi selanjutnya, khususnya untuk meningkatkan kualitas fisik tanpa mengurangi cita rasa dan daya tarik visual. Dengan demikian, uji organoleptik menunjukkan bahwa kulit kimbab berbasis pakcoy memiliki tingkat penerimaan yang tinggi pada semua aspek, dan sangat potensial untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai alternatif nori dalam industri kuliner.

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa :

- a) Inovasi kulit kimbab berbasis pakcoy berhasil dikembangkan dengan mempresentasikan ulang komponen utama nasi, timun jepang, telur, wortel, stik kepiting dan kulit pakcoy. Formulasi akhir dengan suhu 150°C dengan api atas dan bawah yang tepat dapat menghasilkan rasa yang enak, tekstur ringan, dan aroma yang wangi dari minyak wijen dari produk kulit kimbab berbasis pakcoy yang dikembangkan melalui tiga tahap eksperimen untuk mencapai formulasi yang diinginkan oleh responden.
- b) Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap 30 responden, inovasi kulit kimbab berbasis pakcoy menunjukkan penerimaan yang baik. Dari aspek sensori rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan. Dengan penilaian tertinggi pada aspek warna (4,36) dan tampilan (4,32) sedangkan nilai terendah pada aspek tekstur (4,2) dan aroma (4, 16). Hal ini mengindikasikan bahwa konsumen tidak hanya menyukai rasa dari produk inovasi ini, tetapi mengagumi dari visual warna. Dengan demikian produk ini dapat berkontribusi terhadap pangan lokal dan mendukung pemanfaatan hasil pertanian domestik yang berkelanjutan.

REFERENSI

- [1] A. Kurniawan, Manajemen Kitchen pada Industri Perhotelan, Jakarta: Rajawali Press, 2020.
- [2] H. Suryani, "Pengaruh Penyajian Appetizer terhadap Selera Makan Konsumen," Jurnal Tata Boga, vol. 5, no. 2, pp. 45–52, 2019.
- [3] J. Kim, Korean Cuisine and Culture, Seoul: Hallyu Publisher, 2018.
- [4] Badan Pusat Statistik (BPS), "Produksi Sayuran Indonesia 2018–2023," Jakarta, 2024.
- [5] L. Dewi dan M. Putra, "Inovasi Gummy Candy Berbasis Pakcoy," Jurnal Pangan Fungsional, vol. 3, no. 1, pp. 22–30, 2022.
- [6] R. Handayani, "Panna Cotta Pakcoy Sebagai Dessert Fungsional," Jurnal Inovasi Kuliner, vol. 4, no. 2, pp. 15–25, 2021.
- [7] N. Anggraeni, "Diversifikasi Olahan Pakcoy dalam Bentuk Keripik," Agroindustri, vol. 6, no. 1, pp. 33–41, 2020.
- [8] Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D, Bandung: Alfabeta, 2019.
- [9] R. Purnomo, "Teknik Analisis Data Organoleptik dalam Penelitian Pangan," Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, vol. 7, no. 1, pp. 60–68, 2020.