

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kangkung merupakan tanaman yang tumbuh cepat yang memberikan hasil dalam waktu 4-6 minggu sejak dari benih. Kangkung yang dikenal dengan nama Latin *Ipomoea reptans* terdiri dari 2 (dua) varietas, yaitu kangkung darat yang disebut kangkung cina dan kangkung air yang tumbuh secara alami di sawah, rawa atau parit-parit. Bagian tanaman kangkung yang paling penting adalah batang muda dan pucuk-pucuknya sebagai bahan sayur-mayur.

Sayur kangkung selain rasanya enak, juga memiliki kandungan gizi cukup tinggi, mengandung vitamin A, B dan vitamin C. Bahan-bahan mineral terutama zat besi yang berguna bagi pertumbuhan badan dan kesehatan, serta tinggi akan serat yang baik untuk kelancaran pencernaan. Sayur kangkung berwarna hijau, dimana sayur yang berwarna hijau merupakan sumber kaya karoten (provitamin A). Semakin hijau warna daun suatu sayuran, maka semakin tinggi kadar karotennya. Beta-karoten adalah jenis antioksidan yang dapat berperan penting dalam mengurangi konsentrasi radikal peroksil. Kemampuan beta-karoten bekerja sebagai antioksidan berasal dari kesanggupannya untuk menstabilkan radikal berinti karbon. Oleh karena beta-karoten efektif pada konsentrasi rendah oksigen, maka dapat melengkapi sifat antioksidan vitamin E yang efektif pada konsentrasi tinggi oksigen.

Sayur kangkung yang diminati oleh para konsumen adalah sayur kangkung yang masih dalam keadaan segar, namun terkadang sayuran yang ada di pasaran umumnya adalah sayur kangkung yang hanya bisa bertahan  $\pm$  5 jam pada suhu ruang dan selanjutnya akan mengalami pelayuan. Hal ini disebabkan oleh tekanan uap air dalam produk selalu dalam keadaan tinggi, apabila kelembaban udara atau tekanan uap air di udara rendah maka akan terjadi defisit tekanan uap air yang menyebabkan perpindahan air dari dalam produk ke udara sekitarnya (Wills et al., 1998). Selain itu kelembaban serta kecepatan aliran udara berpengaruh terhadap kecepatan pelayuan yang disebabkan oleh mekanisme membuka dan menutupnya bukaan-bukaan alami pada permukaan produk seperti stomata dipengaruhi oleh suhu dari produk.

Proses untuk mempertahankan kesegaran sayuran berdaun terutama sayur kangkung masih sangat jarang dilakukan baik oleh para petani maupun pedagang sayur. Berdasarkan hal tersebut maka penulis melakukan suatu kajian tentang **“Proses *Crisping* untuk Mempertahankan Kesegaran Sayur Kangkung *Ipomea reptans*”** studi kasus di *produce* (unit sayur dan buah) Hypermart Mall Gorontalo.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

1. Proses sortasi sayur kangkung yang dilakukan terdapat sayur kangkung yang tidak memenuhi kriteria kesegaran mutu sayuran yaitu terdapat daun sayuran yang kering dan berbintik-bintik hitam.
2. Proses *crisping* yang dilakukan terkadang terdapat daun sayuran yang masih layu akibat penyemprotan yang tidak maksimal.

### **1.3 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana kriteria sayuran yang sesuai dengan mutu yang dibutuhkan di Hypermart Mall Gorontalo.
2. Bagaimana melakukan proses *crisping* untuk mempertahankan kesegaran sayur kangkung.

### **1.4 Tujuan dan Manfaat**

#### **1.4.1 Tujuan**

1. Mengetahui kriteria/standar mutu sayur kangkung di Hypermart Mall Gorontalo.
2. Mengetahui proses *crisping* untuk mempertahankan kesegaran sayur kangkung.

#### **1.4.2 Manfaat**

1. Mahasiswa dapat mengetahui, mempelajari serta dapat melakukan proses *crisping* untuk mempertahankan kesegaran sayuran terutama sayuran berdaun.
2. Menambah wawasan tentang apa dan bagaimana kualitas sayur kangkung yang segar dan baik sehingga dapat memberikan manfaat yang positif untuk dikonsumsi.