BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Bit (*Beta vulgaris* L.) merupakan sayuran yang dikenal karena warnanya yang khas dan kandungan senyawa bioaktif yang tinggi. Bagian yang umum dikonsumsi adalah bagian umbinya, yang diolah menjadi berbagai produk seperti jus, selai, sirup, keripik, dan pewarna makanan. Masyarakat masih sering keliru tentang penyebutan bagian umbi sayuran ini sebagai "buah bit", padahal secara botani yang dikonsumsi adalah bagian umbi akar, bukan buah. Hal ini mencerminkan perlunya peningkatan pemahaman mengenai struktur morfologi sayuran bit dalam konteks edukasi gizi dan pemanfaatan secara tepat. bit diketahui mengandung berbagai metabolit sekunder seperti alkaloid, flavonoid, tanin, saponin, terpenoid, glikosida sianogenik steroid dan gula pereduksi. Umbi bit dilaporkan memiliki kandungan alkaloid yang tinggi yaitu $1458 \pm 0,34$ mg/100 g, yang berpotensi digunakan sebagai bahan obat (Odoh dan Okoro, 2013). Menurut Liliana & Oana-Viorela (2020) menyebutkan bahwa kandungan aktif seperti betalain dan flavonoid dalam bit memiliki efek protektif terhadap penyakit degeneratif seperti penyakit jantung, diabetes dan kanker.

Pemanfaatan Bit juga telah berkembang pada fase pertumbuhan awal seperti *microgreen* dan *babygreen* yang saat ini dibudidayakan sebagai sumber pangan fungsional. *Microgreen* merupakan sayuran muda yang dapat dikonsumsi dan memiliki tekstur lunak. Umumnya, *microgreen* dipanen pada usia 7-21 hari setelah fase perkecambahan, ketika kotiledon telah terbuka secara sempurna dan daun sejati mulai tumbuh. Sedangkan fase *babygreen* terjadi pada umur 21-40 hari setelah tanam, ditandai dengan terbentuknya daun sejati yang mengeras (Salim, 2021).

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa kandungan nutrisi dan bioavailabilitas senyawa aktif dalam *microgreen* jauh lebih tinggi dari pada tanaman dewasa, terutama senyawa fenolik dan pigmen seperti klorofil dan