

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Alih fungsi lahan yang mengakibatkan berkurangnya lahan pertanian telah mendorong masyarakat untuk mencari inovasi dalam memenuhi kebutuhan pangan. Salah satu caranya adalah dengan bercocok tanam di lahan sempit dan terbatas, yaitu dengan menanam *microgreen*. *Microgreen* merupakan sayuran muda yang dapat dimakan yang memiliki siklus produksi pendek (sekitar 14 hari) dan membutuhkan sedikit ruang untuk tumbuh. Tanaman ini memiliki warna yang beragam, tekstur yang halus, rasa yang kuat, dan juga memiliki nilai gizi yang tinggi (Kowitcharoen dkk., 2021).

Microgreen merupakan produk pertanian segar yang dibudidayakan dan banyak dimanfaatkan sebagai salad, *garnish*, jus dan bahan pangan lainnya. Berbeda dengan kecambah dan *babygreen*, *microgreen* umumnya dipanen setelah 7 sampai 21 hari pertumbuhan dari biji. Bagian *microgreen* yang dipanen dan bisa dimakan hanya bagian batang dan kotiledonnya saja, sedangkan akarnya dipotong dan dibiarkan pada media tanam (Thuong & Minh, 2020).

Microgreen lobak sangat kaya vitamin C, K, dan A, kandungan β -karoten, Ca, P, Fe, K, dan serat, sehingga memiliki manfaat yang sangat baik untuk dikonsumsi (Martínez-Zamora dkk., 2022). Selain kandungan gizi yang tinggi, *microgreen* lobak memiliki rasa pedas yang kuat, daun berwarna hijau cerah, dan tekstur yang renyah dan lembut yang disukai banyak orang. *Microgreen* lobak (*Raphanus sativus* L.) mengandung mineral, vitamin, dan fitokimia yang menguntungkan bagi kesehatan tubuh dan dapat dijadikan pilihan makanan yang baik untuk menjaga kesehatan.

Berdasarkan riset yang telah dilakukan oleh Johnson dkk. (2021) *microgreen* menunjukkan perbedaan dalam kandungan metabolit nutrisinya bila dibandingkan dengan sayuran dewasanya. Terbukti bahwa *microgreen* memiliki beragam kandungan metabolit, termasuk vitamin, senyawa bioaktif, dan mineral, yang menunjukkan bahwa kualitas nutrisinya lebih superior dibandingkan dengan