

## ABSTRAK

Indonesia merupakan negara agraris yang sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Sebagian besar di Indonesia banyak lahan yang digunakan untuk proses produksi pertanian. *Stick* merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioca atau tepung sagu, lemak, telur serta air, yang berbentuk pipih panjang, memiliki rasa yang gurih serta bertekstur renyah. Ada berbagai macam stick yang berada di pasaran seperti stick keju, stick balado dan stick bawang yang rata-rata menggunakan bahan pengawet kimia. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis karakteristik kimia (kadar proksimat, kalsium, vitamin C) dan uji daya terima masyarakat terhadap stick pakcoy (*Brassica Rapa Chinensis L*).

Jenis penelitian ini adalah menggunakan metode eksperimental dengan desain penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). populasi yang digunakan adalah ekstrak sayur pakcoy (*Brassica Chinensis L*). Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah stick pakcoy (*Brassica Rapa Chinensis L*) dengan penambahan ekstrak sayur pakcoy dengan 4 formulasi (0%, 2%, 6% dan 10%). Analisa data pada penelitian ini menggunakan *One Way Anova* dan uji daya terima menggunakan *Kruskal-Wallis*.

Hasil pada penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada kadar protein ( $P=0,000$ ), kadar lemak ( $P=0,000$ ), kadar karbohidrat ( $P=0,000$ ), kadar kalsium ( $P=0,016$ ), kadar vitamin C ( $P=0,016$ ) serta tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kadar abu ( $P=0,191$ ), kadar air ( $P=0,061$ ). Uji daya terima terdapat perbedaan yang signifikan pada rasa ( $P=0,024$ ), warna ( $P=0,000$ ), tekstur ( $P=0,018$ ), aroma ( $P=0,006$ ). Kesimpulan pada penelitian ini berdasarkan penelitian uji daya terima, dari segi rasa, warna, tekstur dan aroma paling disukai pada formula F3 (6%).

**Kata Kunci :** *Stick* Pakcoy, Ekstrak Sayur Pakcoy, Kadar Vitamin C, Kadar Kalsium, Kadar Proksimat, Uji Daya Terima