

Pengaruh Penambahan Gula dan *Capsicum annum* L. Terhadap Kualitas Fermentasi Saurkraut Dari *Brasica oleracea* L.

Ayudya Putri Riza

Abstrak

Brasica oleracea L memiliki kandungan nilai gizi yang cukup tinggi dan merupakan sumber antioksidan alami yang baik. *B.oleracea* L selain di manfaatkan untuk sayuran juga bisa di olah bahan makanan seperti asinan, *B.oleracea* L yang tidak habis terjual di pasar-pasar tradisional maka akan dibuang, oleh karena itu dibutuhkan penanganan lanjutan terhadap pasca panen *B.oleracea* L, salah satunya dengan cara mengolah *Brasica* menjadi sauerkraut. Sauerkraut dengan penambahan rasa manis dari gula dan pedas dari cabai dapat di kembangkan sebagai makanan baru yang memiliki nilai gizi yang baik dan bisa meningkatkan nilai ekonomis dari *B.oleracea* L tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan gula dan cabai (*Capsicum annum* L.) Kualitas fermentasi Sauerkraut dari *B.oleracea* L.

Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Desember 2019 sampai Januari 2020 di Laboratorium Penelitian Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Padang. Metode yang digunakan untuk uji pengaruh waktu terhadap penambahan gula dan cabai yaitu ANOVA (Analysis of variance). Dan uji organoleptik menggunakan uji organoleptik dengan skala hedonik. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan 5 pengulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah pemberian gula dan cabai dengan konsentrasi 2,5%, 5%,7,5% dan 10% dengan garam 2,5%. Data pengaruh waktu terhadap fermentasi sauerkraut diolah menggunakan analisis sidik ragam dengan $\alpha= 5\%$, dan uji lanjut Ducan's Multiple Range Test (DMRT). Data uji organoleptik di olah dengan cara manual.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa penambahan gula dan cabai berpengaruh terhadap waktu fermentasi Sauerkraut. Waktu terbaik untuk fermentasi sauerkraut dengan penambahan gula dan cabai adalah 72 jam. Sedangkan untuk uji organoleptik Sauerkraut yang mendapatkan respon baik dari keseluruhan perlakuan. Perlakuan yang di sukai oleh panelis adalah perlakuan 10%.

Kata Kunci : *Brasica oleracea* L, Sauerkraut, Fermentasi, kualitas, organoleptik