

Abstrak

Junia Dinda Putri. 2020: Pengaruh Penambahan Cabai (*Capsicum annum* L.) Terhadap Kualitas Sauekraut Dari Kol (*Brassica oleracea* L.)

Bioteknologi adalah pemanfaatan sistem kehidupan dan organisme untuk membuat produk baru dengan pemanfaatan makhluk hidup. Bioteknologi konvensional adalah pemanfaatan mikroorganisme sebagai alat untuk menghasilkan produk maupun jasa yang berguna untuk manusia. Contoh bioteknologi konvensional adalah: industri tempe, tape, anggur, yoghurt, dan sauerkraut. Sauerkraut merupakan hasil fermentasi dari kol. Sauerkraut merupakan hasil produk fermentasi dengan menggunakan 2,5% garam (NaCl).

Jenis penelitian ini adalah eksperimen, menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan uji lanjut DN MRT. Dengan empat (2,5%, 5%, 7,5% dan 10%) perlakuan dan lima ulangan, menggunakan uji organoleptik dengan skala hedonik. Berdasarkan hasil analisis ragam F hitung $>$ F tabel pada taraf nyata 0,05

Sauerkraut dengan penambahan cabai berhasil difermentasi pada suhu 37°C dengan waktu rata – rata 40 jam. Berdasarkan hasil uji organoleptik dengan penambahan cabai (*Capsicum annum* L) terhadap kualitas (waktu) sauerkraut dari kol (*Brassica oleracea* L), produk yang disukai oleh panelis pada perlakuan 2,5%. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui waktu fermentasi sauerkraut dengan penambahan cabai, meningkatkan nilai ekonomis kol, untuk diversifikasi dan menambahkan cita rasa dari suatu produk.

Keyword : Fermentasi, Kol, Sauerkraut dan Uji organoleptik