Pengaruh Penambahan Gula terhadap Kualitas Fermentasi Sauerkraut dari Kol (*Brassica oleracea* L.)

Cynthia Perdana Putri

ABSTRAK

Fermentasi merupakan suatu proses dalam pengawetan makanan, yang berperan dalam perbaikan dari kandungan nutrisi dan fungsi dari makanan. Sauerkraut merupakan asinan dari kol yang mengunakan metode fermentasi dengan penambahan NaCl dan tidak ada penambahan starter, karena memanfaatkan bakteri asam laktat yang sudah ada pada kol. Pada penelitian ini dilakukan variasi rasa dengan penambahan gula pada konsentrasi tertentu. Penambahan gula dilakukan karena belum ada dilaporkan penelitian sebelumnya yang menggunakan gula. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi gula terhadap waktu fermentasi dan kualitas sauerkraut.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dilakukan pada bulan Desember sampai Januari 2020, di Laboratorium Penelitian Biologi FMIPA UNP. Perlakuan ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan adalah penambahan gula dengan konsentrasi 2,5%, 5%, 7,5%, dan 10%. Parameter pengamatan utama meliputi waktu optimum fermentasi dan kualitas hasil fermentasi. Data dianalisis menggunakan uji *Analisis of Varians* (ANOVA) untuk uji lanjut dengan DNMRT pada taraf 0,05. Uji organoleptik dilakukan pada 50 panelis. Parameter uji organoleptik dari rasa, aroma, tekstur, dan warna sauerkraut.

Berdasarkan hasil penelitian bahwa waktu untuk fermentasi sauerkraut dengan penambahan gula adalah selama 48-72 jam. Untuk uji organoleptik perlakuan 10% merupakan yang sangat disukai oleh panelis. Jadi, penambahan gula pada proses fermentasi berpengaruh terhadap waktu dan kualitas sauerkraut.

Kata Kunci : Fermentasi, Kol, Sauerkraut, Gula, Kualitas