

Optimasi Penambahan Cabai (*Capsicum annum* L.) dan Gula pada *Sauerkraut* terhadap Jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL)

Monica Indiasi Putri

ABSTRAK

Sauerkraut merupakan makanan khas Jerman yang terbuat dari kubis yang diiris tipis. Gula merupakan bahan yang dapat ditambahkan dalam pembuatan *sauerkraut*, gula dapat memicu pertumbuhan bakteri asam laktat. Cabai mempunyai kandungan vitamin C yang berfungsi sebagai antioksidan yang baik untuk tubuh dan mampu meningkatkan daya tahan tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah bakteri asam laktat pada *sauerkraut* dengan penambahan cabai dan gula serta untuk mengetahui optimasi penambahan cabai dan gula terhadap jumlah BAL yang maksimal.

Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Februari 2021 sampai Maret 2021 di Laboratorium Penelitian Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Padang. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 pengulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah Kontrol, A(cabai 5% + gula %), B(cabai 10% + gula 10%), C(cabai 5% + gula 10%), D(cabai 10% gula 5%). Data pengaruh penambahan cabai dan gula terhadap jumlah bakteri asam laktat pada *sauerkraut* dianalisis menggunakan ANOVA dan uji lanjut (DMRT).

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa penambahan cabai dan gula pada *sauerkraut* berpengaruh nyata dalam meningkatkan jumlah bakteri asam laktat. Pada perlakuan B (cabai 10% + gula 10%) menghasilkan jumlah bakteri tertinggi yaitu $88,667 \times 10^8$ cfu/mL, Sedangkan jumlah bakteri terendah pada perlakuan Kontrol yaitu $30,797 \times 10^8$ cfu/mL.

Kata kunci : Bakteri asam laktat, *sauerkraut*, cabai, gula