Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Jumlah Bakteri Asam Laktat Sauerkaut Dari Kol (*Brassisca oleracea L.*)

Nur Afifah

Abstrak

Bakteri asam laktat adalah bakteri probiotik yang memiliki peranan penting dalam mencegah dan menyembuhkan berbagai penyakit. Bakteri asam laktat dapat diisolasi dari berbagai olahan pangan fermentasi salah satunya adalah sauerkraut. Sauerkraut merupakan produk olahan fermentasi asam laktat yang terbuat dari rajangan kol (*Brassisca oleracea L.*) yang diiris tipis-tipis dengan ditambahkan garam 2,5%. Untuk meningkatkan kualitas dan cita rasa dari sauerkraut dapat dilakukan penambahan gula dalam pembuatannya. Pemberian gula ini juga berpengaruh terhadap kandungan bakteri asam laktat yang dihasilkan hal ini dikarenakan gula merupakan sumber karbon yang digunakan sebagai sumber energi bagi bakteri asam laktat.

Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Februari sampai April 2021 di Laboratorium Penelitian Jurusan Biologi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Universitas Negeri Padang. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan 3 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini K (tanpa gula), A (gula 5%), B (gula 10%), C (gula 15%), D (gula 20%). Data pengaruh penambahan gula terhadap jumlah bakteri asam laktat sauerkraut dari kol di analisis menggunakan uji ANOVA (Analisys of varience) dan uji beda nyata dengan metode Duncan's Multiple Range Test (DMRT) pada taraf nyata 0,05.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa penambahan gula dapat berpengaruh terhadap jumlah bakteri asam laktat yang dihasilkan sauerkraut dari kol. Dari hasil analisis data F hitung < F table sehingga dilakukan uji DMRT. Semakin tinggi konsentrasi gula digunakan semakin banyak jumlah bakteri yang dihasilkan.

Kata kunci: Bakteri Asam laktat, Fermentasi, Gula, Isolasi, Probiotik.