ABSTRAK

Pengaruh Penambahan Cabai (Capsicum Annum l.) terhadap Total Bakteri Asam Laktat yang Terkandung di dalam Sauerkraut Kol (Brassica Oleracea l.)

Oleh: Olivia Agustin

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan irisan cabai terhadap jumlah bakteri asam laktat (BAL) pada sauerkraut yang terbuat dari kol (*Brassica oleracea* L.). Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimen menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan lima perlakuan penambahan irisan cabai (kontrol, 5%, 10%, 15%, dan 20%) di ulang sebanyak tiga kali. Sampel sesuai perlakuan di fermentasikan selama empat hari. Jumlah total bakteri diamati setiap hari dengan sampel yang berbeda. Bakteri di isolasi dan ditumbuhkan pada media MRSA. Data dianalisi dengan analisi sidik ragam (ANOVA) pada taraf 5% dan uji lanjut DMRT.

Jumlah total BAL pada sauerkraut dipengaruhi oleh penambahan irisan cabai. Total BAL tertinggi ditemukan pada penambahan irisan cabai 20% (65,18 x 10^8 cfu/ml) dan terendah ditemukan pada kontrol (0,01x10^8 cfu/ml). Pertumbuhan maksmal BAL pada proses fermentasi sauerkraut diperoleh pada hari ke tiga fermentasi untuk semua perlakuan. Pemberian irisan cabai dapat meningkatkan jumlah total BAL pada fermentasi sauerkraut.

Kata Kunci: **Bakteri Asam Laktat**