



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

ANALISIS KUALITAS SAUERKRAUT (ASINAN JERMAN) DARI KOL (BRASSICA OLERACEA) SELAMA FERMENTASI DENGAN VARIASI KONSENTRASI GARAM

ABSTRACT

RAHMAH HAYATI. 1105106010015. Analisis Kualitas Sauerkraut (Asinan Jerman) dari Kol (Brassica oleracea) Selama Fermentasi Dengan Variasi Konsentrasi Garam. Dibawah bimbingan Rahmat Fadhil, S.TP., M. Sc sebagai Pembimbing Utama dan Raida Agustina, S.TP., M.Sc sebagai Pembimbing Anggota.

RINGKASAN

Kubis atau yang sering disebut kol (Brassica oleracea) merupakan salah satu sayuran yang banyak mengandung vitamin, karbohidrat, protein dan mineral, namun sayuran tersebut memiliki umur simpan yang terbatas karena mengandung kadar air yang tinggi sehingga mudah rusak dan tidak tahan lama. Kol dapat diolah dengan proses fermentasi menjadi sauerkraut (asinan jerman) dengan tujuan dapat mengawetkan sayuran tersebut serta menghasilkan produk dengan sifat inderawi yang khas, khususnya aroma dan cita rasa. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas sauerkraut dari kol dengan variasi konsentrasi garam selama fermentasi.

Analisis kualitas sauerkraut meliputi pengujian sifat fisik (susut bobot), sifat kimia (pH, Total Padatan Terlarut, kadar air, aktivitas air (Aw), vitamin C dan asam laktat) dan uji organoleptik. Data-data yang diperoleh di proses menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA) pada tingkat signifikan $P \leq 0,05$. Faktor yang diuji yaitu variasi konsentrasi garam terdiri dari 2,25% (Kontrol), 2,5%, 7,5% dan 12,5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa selama 7 hari fermentasi sauerkraut, perlakuan terbaik adalah terdapat pada perlakuan dengan konsentrasi garam 2,5% dan 2,25%. Nilai rata-rata untuk perlakuan dengan konsentrasi garam 2,25% adalah susut bobot 20,75%, pH 3,56; TPT 7,75%, vitamin C 7,41 mg/100gr, kadar air 90,93%, aktivitas air (Aw) 0,245 dan asam laktat 0,0096%. Sedangkan nilai rata-rata yang diperoleh untuk perlakuan dengan konsentrasi garam 2,5% adalah susut bobot 20,05%, pH 3,69; TPT 7,55%, vitamin C 13,15 mg/100gr, kadar air 92,104%, aktivitas air (Aw) 0,245 dan asam laktat 0,0095%. Variasi konsentrasi garam pada sauerkraut berpengaruh nyata terhadap kandungan total padatan terlarut (TPT), susut bobot, kadar air, asam laktat, aroma, warna, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan sauerkraut. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap pH, vitamin C dan Aw sauerkraut. Berdasarkan hasil uji organoleptik sauerkraut pada semua perlakuan umumnya yang diminati panelis adalah pada perlakuan dengan konsentrasi garam 2,25% dan 2,5%. Nilai rata-rata yang diberikan panelis pada perlakuan dengan konsentrasi garam 2,25% adalah agak suka. Sedangkan pada