

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sayuran adalah tanaman atau bagian tanaman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai makanan pokok, makanan pelengkap, ataupun sebagai makanan pembangkit selera. Sayuran pasca panen memiliki daya tahan yang berbeda-beda.¹

Salah satu kekurangan dari sifat sayuran adalah mudah layu dan busuk pasca sayuran dipanen. Hal ini ditandai dengan perubahan fisik dari sayuran sehingga sayuran menurun kualitasnya.² Oleh karena itu untuk memperpanjang umur simpan sayuran diperlukan penanganan lanjutan pasca panen. Salah satu metode pengawetan suatu pangan adalah fermentasi. Proses fermentasi telah dimanfaatkan dalam pengawetan pangan baik hewani (olahan susu dan sosis) maupun nabati (sayuran lobak, rebung, jahe, kol (kubis), sawi) dan lainnya.³

Metode fermentasi sayuran telah diterapkan dalam pengolahan pangan sayuran seperti kimchi (Korea), *sauerkraut* atau asinan kubis (Eropa dan Amerika), *pickle* (acar) dan sayur asin (sawi – Indonesia).^{4,5} Keuntungan dari fermentasi produk pangan antara lain meningkatkan nilai ekonomi, berguna bagi kesehatan, memperpanjang umur simpan dan memperluas penganekaragaman produk.^{6,7}

Garam merupakan salah satu komponen yang mempengaruhi fermentasi sayuran. Pada proses fermentasi sayuran jangka pendek penggunaan garam di bawah 2,5% dapat mengakibatkan tumbuhnya bakteri pembusuk dan bakteri

proteolitik yang mengganggu proses fermentasi, sedangkan konsentrasi garam di atas 10% dapat menyebabkan tumbuhnya bakteri halofilik yang dapat menghambat proses fermentasi.^{2,8} Dalam artikel ini akan dibahas mengenai pengaruh konsentrasi garam terhadap beberapa produk fermentasi yaitu kimchi, *sauerkraut*, dan *pickle* dari berbagai jenis sayuran terhadap kadar air, kadar total asam tertitrisasi (asam laktat), total bakteri asam laktat, dan uji organoleptik serta daya terima masyarakat. Sehingga dapat menjadi informasi pengaruh konsentrasi garam terhadap sifat fisik dan kimia dari sayuran fermentasi.

1.2 Tujuan Skripsi

Tujuan skripsi ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi garam terhadap beberapa produk fermentasi yaitu kimchi, *sauerkraut*, dan *pickle* dari berbagai jenis sayuran terhadap kadar air, kadar asam laktat, total bakteri asam laktat, dan uji organoleptik serta daya terima masyarakat. Sehingga dapat menjadi informasi, menambah wawasan serta meningkatkan penganeekaragaman produk olahan fermentasi sayuran.

1.3 Luaran Skripsi

Artikel *review* telah di submit di Jurnal Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” SINTA 4 dengan status *awaiting assignment* dengan judul Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Produk Fermentasi Sayuran.