

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Standart dan mutu Kimchi menurut Codex (2001).....	6
Tabel 2. Kandungan Nutrisi Sawi USDA, lembaga pertanian Amerika Serikat	7
Tabel 3. Kombinasi perlakuan antara konsentrasi (K) dan lama fermentasi (H)	12
Tabel 4. Respon Tingkat Kesukaan pada Skala Hedonik	16
Tabel 5. Skala Uji mutu hedonik Kimchi menurut Codex (2001)	16
Tabel 6. Tabel Hasil Identifikasi Bakteri Asam Laktat Fermentasi Kimchi Secara Makroskopik dan Mikroskopik	19
Tabel 7. Hasil Uji Vitamin, Uji pH, Uji Total Asam	20

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kimchi (Maangachi,2019)	5
Gambar 2. Isolat Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Kimchi.....	20
Gambar 3. Garis pertumbuhan BAL pada media MRSB BAL BK3 & BK4.....	19
Gambar 4. Garis pertumbuhan BAL pada media MRSB BAL BK10 & BK11	19
Gambar 5. Grafik Skor Mutu Warna.....	21
Gambar 6. Grafik Skor Mutu Tekstur	21
Gambar 7. Grafik Skor Mutu Rasa Pedas	22
Gambar 8. Grafik Skor Mutu Rasa Asam	22
Gambar 9. Grafik Skor Mutu Rasa Asin.....	23

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Uji ANOVA Vitamin C Fermentasi Kimchi	36
Lampiran 2. Uji ANOVA Total Kadar Asam Fermentasi Kimchi	37
Lampiran 3. Uji ANOVA pH Fermentasi Kimchi	39
Lampiran 4. Tabel hasil dan Perhitungan uji organoleptik Fermentasi Kimchi	40
Lampiran 5. Pembuatan Fermentasi Kimchi	49
Lampiran 6. Proses Isolasi Bakteri Asam Laktat Dari Fermentasi Kimchi	50
Lampiran 7. Proses karakterisasi bakteri asam laktat dari fermentasi kimchi	52
Lampiran 8. Proses Pembuatan Starter Kering	55
Lampiran 9. Uji Organoleptik Fermentasi Kimchi	56