

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PENGARUH KONSENTRASI GARAM DAN LAMA**  
**FERMENTASI TERHADAP TEKSTUR , RASA , DAN WARNA**  
**PADA KIMCHI SAWI PUTIH**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar**  
**Ahli Madya**



**Disusun oleh**

**FAIZ NUR UBAIDILLAH**

**NIM : 19071019**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**JURUSAN PARIWISATA**

**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**

**JAKARTA**

**2022**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi Terhadap Tekstur , Rasa , dan Warna Pada Kimchi Sawi Putih  
Penulis : Faiz Nur Ubaidillah  
NIM : 19071019  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari **JUMAT** Tanggal **15 Juli 2022**

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,

Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M.  
NIP. 198605092019032011

Anggota 1

Anggota 2

Akhmad Gunstawan, S.S., M.M  
NIDN. 0019057301

Punto Eribowo, A.Par., MM., cCHT.  
NIDN. 0933090005

Ketua Jurusan Pariwisata

Anindita Budi Astuti, S.E,MM  
NIP. 198103052008122001

## **LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR**

Judul Tugas Akhir : Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi Terhadap Tekstur , Rasa , dan Warna Pada Kimchi Sawi Putih

Penulis : Faiz Nur Ubaidillah

NIM : 19071019

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 15 Juli 2022

Pembimbing I



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si.. M.Sc  
NIP. 198402032019031005

Pembimbing II



Chef Eryanto

Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc  
NIP. 198402032019031005

## PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Faiz Nur Ubaidillah  
NIM : 19071019  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : “Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi Terhadap Tekstur , Rasa , dan Warna Pada Kimchi Sawi Putih” adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.** Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenarnya.

Jakarta, 7 Juli 2022

Yang menyatakan,



Faiz Nur Ubaidillah

NIM : 19071019

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Faiz Nur Ubaidillah

NIM : 19071019

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Nonekslusif (Non- exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi Terhadap Tekstur , Rasa , dan Warna Pada Kimchi Sawi Putih beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Nonekslusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 7 Juli 2022

Yang menyatakan,



Faiz Nur Ubaidillah

NIM : 19071019

## ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi Terhadap Tekstur , Rasa , dan Warna Pada Kimchi Sawi Putih

Penulis : Faiz Nur Ubaidillah

Pembimbing I : Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc.

Pembimbing II : Chef Eryanto

*Kimchi is a type of Korean food made from fermented vegetables with the addition of spicy spices. The kimchi fermentation process is influenced by the salt concentration factor and the fermentation time (Azka, Santriadi and Kholis, 2018). This study was conducted to determine the effect of salt concentration and fermentation time on the texture, taste, and color of chicory kimchi. This study used 4 formulations with formula 1 as a control, namely the control formulation (10gr salt concentration and 4 hours fermentation). Parameters analyzed were Taste, Color, Aroma and Texture. Sensory test was carried out with a hedonic test scale of 1-5 using semi-trained panelists. The results show that in general, the formula that is of interest to the panelists is the control formulation product with an overall acceptability score of 71.2% with a hedonic scale of 3.56. While formulations 2 and 4 get the same overall acceptability, namely 70% with a hedonic scale of 3.5, while formulation 3 is the lowest with a score of 66.2% with a hedonic scale of 3.31. With this, the result obtained is a control formulation which is the best fermented chicory kimchi process.*

**Keywords :** Yam Kimchi, Salt Concentration, Fermentation Duration

Kimchi merupakan jenis makanan khas korea hasil fermentasi sayuran dengan tambahan bumbu pedas. Proses fermentasi kimchi dipengaruhi oleh faktor konsentrasi garam seta waktu fermentasi (Azka, Santriadi and Kholis, 2018) Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi garam dan lama fermentasi terhadap tekstur, rasa , dan warna pada kimchi sawi putih. Penelitian ini menggunakan 4 formulasi dengan formula 1 sebagai kontrol, yaitu formulasi kontrol ( Konsentrasi garam 10gr dan Fermentasi 4 jam). Parameter yang dianalisa adalah Rasa, Warna , Aroma dan Tekstur. Uji sensori dilakukan dengan skala uji hedonik 1-5 menggunakan panelis semi telatih . Hasilnya menunjukan bahwa secara umum , formula yang diminati oleh panelis yaitu produk formulasi kontrol dengan *overall acceptability* skor 71,2% dengan skala hedonik 3,56 . Sedangkan formulasi 2 dan 4 mendapatkan *overall acceptability* yang sama yaitu 70% dengan skala hedonik 3,5 , sedangkan formulasi 3 menjadi yang terendah dengan skor 66,2% dengan skala hedonik 3,31. Dengan ini hasil yang di dapat adalah formulasi kontrol yang menjadi proses fermentasi kimchi sawi putih terbaik.

**Kata kunci :** Kimchi Sawi Putih , Konsentrasi Garam , Lama Fermentasi

## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya telah memberikan kelancaran dan kemudahan dalam menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PENGARUH KONSENTRASI GARAM DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP TEKSTUR , RASA , DAN WARNA PADA KIMCHI SAWI PUTIH”**

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis dalam menempuh ujian akhir pada Program Studi Dimploma III Jurusan Pariwisata Program Studi Seni Kuliner Politeknik Negeri Media Kreatif. Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan baik moral maupun material dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini diantara nya :

1. Dr. Tripi Rose Kartika, S.E., M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif
2. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E., M.M. selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata dan Pembimbing Akademis.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., Selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner serta peran sebagai dosen pembimbing I dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Chef Ery selaku Pembimbing II dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.
8. Seluruh anggota keluarga dan sahabat yang telah memberikan dukungan moral kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu.
9. Seluruh pihak yang berkontribusi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulisan Tugas Akhir ini telah dibuat dengan sebaik – baiknya atas kritik dan saran yang membangun, Penulis dengan senang hati menerima nya.

Jakarta , 25 Februari 2022



Faiz Nur Ubaidillah

NIM : 19071019

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....	i
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR .....	ii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME .....	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .....	iv
ABSTRAK .....	v
PRAKATA .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	2
C. Batasan Masalah.....	2
D. Rumusan Masalah .....	3
E. Tujuan Penelitian .....	3
F. Manfaat Penelitian .....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	4
A. Kimchi.....	4
B. Karakteristik Kimchi dan Variasi Hasil Produk.....	4
C. Penerimaan Kimchi di Indonesia .....	5
G. Fermentasi .....	6
BAB III METODE PELAKSANAAN .....	7
A. Data/Objek Penulisan.....	7
B. Teknik Pengumpulan Data .....	7
1. Metode Penelitian.....	7
2. Prosedur Pengembangan Pendekatan Produk .....	7
3. Pengukuran dan Analisa .....	8
C. Ruang Lingkup.....	11
D. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk ( Langkah Kerja ) .....	11
E. Bahan dan Alat .....	15

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	17
A. Hasil dan Pembahasan.....	17
B. Metode Pembuatan Kimchi.....	18
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	30
A. Kesimpulan .....	30
B. Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA .....	31

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Kategori Penilaian Panelis .....	9
Tabel 2. Jarak Interval Kriteria Penilaian Panelis.....	10
Tabel 3. Resep Pembuatan Fermentasi Kimchi Formulasi 1 dengan 10 gr garam - 4 jam (Kontrol).....	12
Tabel 4. Resep Pembuatan Fermentasi Kimchi Formulasi 2 dengan 15 gr garam - 8 jam (Treatment 1).....	12
Tabel 5. Resep Pembuatan Fermentasi Kimchi Formulasi 3 dengan 15gr garam - 4 jam (Treatment 2).....	13
Tabel 6. Resep Pembuatan Fermentasi Kimchi Formulasi 4 dengan 10 gr garam - 8 jam (Treatment 3).....	13
Tabel 7. Bahan-Bahan Yang Digunakan Untuk Pembuatan Kimchi Sawi Putih .	15
Tabel 8. Alat yang digunakan dalam pembuatan Kimchi Sawi Putih.....	16
Tabel 9. Dokumentasi Produk.....	17
Tabel 10. Deskriptif Karakteristik Kimchi Sawi Putih .....	19
Tabel 11. Hasil Data Uji Sensori Formulasi Kontrol.....	20
Tabel 12. Hasil Data Uji Sensori Formulasi 2 .....	21
Tabel 13. Hasil Data Uji Sensori Formulasi 3 .....	22
Tabel 14. Hasil Data Uji Sensori Formulasi 4 .....	23
Tabel 15. Skor Hedonik dari formulasi 1 .....	24
Tabel 16. Skor Hedonik dari formulasi 2.....	24
Tabel 17. Skor Hedonik dari formulasi 3 .....	25
Tabel 18. Skor Hedonik dari formulasi 4 .....	25

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Kimchi.....	4
Gambar 2. Kimchi Jjigae .....	5
Gambar 3.Diagram Alir Pembuatan Kimchi.....	14
Gambar 4. Bahan Kimchi.....	18
Gambar 5. Proses Fermentasi.....	18
Gambar 6. Hasil Produk Kimchi.....	19