

ABSTRACT

Cho Jae Gyun (11320120014)

THE ANALYSIS OF KIMCHI CHARACTERISTICS MADE WITH TRADITIONAL INDONESIAN PASTE

Thesis, Faculty of Science and Technology (2018).

Kimchi is a healthy food from Korea known worldwide. It is good for the human body because it has unique taste and nutrition. But it's always made in limited materials that made in Korea. So, by using other country's material kimchi can be made different. Indonesia's traditional paste sauce called "terasi" and "rusip" can replace "*jeotgal*" for a new type of material in a new type of kimchi. It could make new different taste and nutrition for kimchi. Kimchi is fermented by *Lactobacillus* producing Lactic acid. Kimchi will have more taste and smell enhanced by fermentation itself. Indonesian kimchi made with terasi dan rusip gives unique taste and smell that are suitable for Indonesian taste bud or people who like terasi and rusip. Indonesian kimchi taste sweeter than normal Korean kimchi without added sugar or glucose. However pH level of both Korean kimchi and Indonesian kimchi were similar and not that different.

Keywords: Fermentation, Kimchi, terasi and rusip

ABSTRAK

Cho Jae Gyun (11320120014)

ANALISIS KARAKTERISTIK KIMCHI YANG DIBUAT DENGAN MENGGUNAKAN PASTA FERMENTASI TRADISIONAL INDONESIA

Tugas akhir, Fakultas Sains dan Teknologi (2018).

Kimchi adalah hidangan sehat dari Korea yang dikenal di seluruh dunia. Kimchi memiliki rasa dan gizi yang unik, namun Kimchi selalu dibuat dengan bahan yang diperoleh dari Korea. Maka dari itu, sulit untuk membuat Kimchi Korea di daerah lain. Pasta tradisional Indonesia yang disebut “terasi” dan “rusip” dapat digunakan untuk mengganti “jeotgal” sebagai bahan baru dalam jenis Kimchi baru. Untuk membuat Kimchi, dibutuhkan proses fermentasi dari bakteri asam laktar Kimchi yang dibuat dengan pasta tradisional Indonesia menghasilkan rasa yang lebih asin dan kurang pedas dibandingkan Kimchi Korea. Sedangkan Uji fermentasi dilakukan dengan uji pH dan glukosa. pH dan konsentrasi glukosa tidak beda dengan Kimchi Korea.

Kata Kunci: Fermentasi, Kimchi, terasi dan rusip