

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus karena atas berkatNya, penulis dapat menyelesaikan karya tugas akhir ini dengan baik. Karya tugas akhir dengan judul “ANALISIS KARAKTERISTIK KIMCHI YANG DIBUAT DENGAN MENGGUNAKAN PASTA FERMENTASI TRADISIONAL INDONESIA” ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Laporan tugas akhir ini disusun berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dari bulan September 2018 hingga bulan November 2018. Tugas akhir merupakan persyaratan terakhir bagi mahasiswa yang wajib ditempuh sesuai dengan kurikulum Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan. Skripsi ini juga bermanfaat bagi penulis untuk menerapkan pengetahuan yang telah didapat dan memperoleh pengalaman baru yang tidak dapat diperoleh dari perkuliahan.

Penulis menyadari bahwa berkat bantuan, bimbingan, dan juga dukungan doa dari berbagai pihak, maka karya tugas akhir ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada:

- 1) Bapak Dr. Reinhard Pinontoan, selaku Ketua Program studi Biologi dan Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan kesempatan, waktu, saran, dan bimbingan selama proses penelitian dan penyusunan karya tugas akhir ini;
- 2) Miss Astia Sanjaya, selaku Co-pembimbing, Pembimbing Akademik, telah membantu penulis dalam penelitian dan penyelesaian tugas akhir ini;
- 3) Elbert dan Milka, asisten dosen yang telah menyediakan waktu untuk membantu menyusun penulisan karya tugas akhir ini;
- 4) Youngchae Kim, mahasiswa program studi Biologi angkatan 2017 yang telah menyediakan waktu untuk membantu penyusunan dan penerjemahan karya tugas akhir ini;
- 5) Miss Jap Lucy, selaku Kepala Laboratorium Dasar dan lanjutan telah membimbing, membantu dan memberikan saran dalam proses penelitian

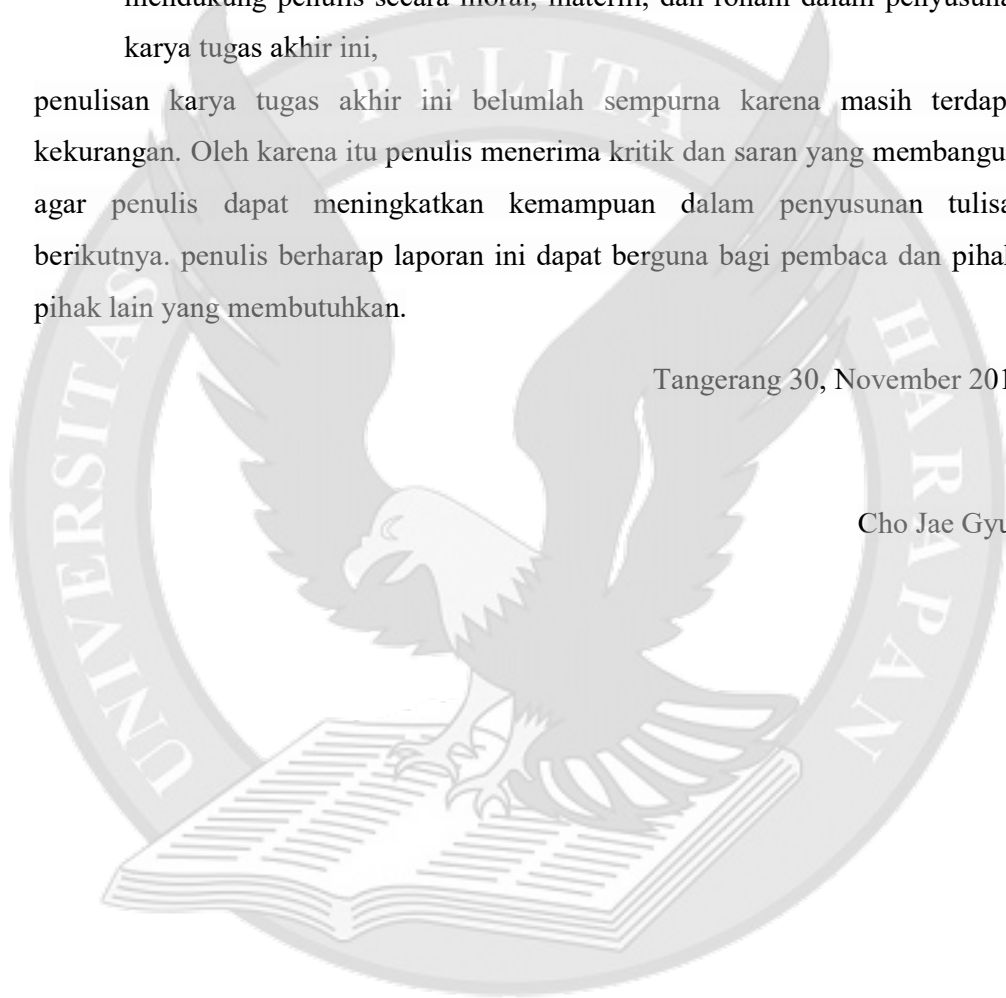
dan penyusunan karya tugas akhir ini;

- 6) Seluruh dosen dan staf Program Studi Biologi : Bapak Tan Tjie Jan, Miss Marcelia Sugata, Ko Hans Victor, Miss Stevani Caroline Rangan, dan Bapak Fardiansyah,
- 7) Orang tua dan keluarga yang membantu dalam pembuatan Kimchi dan mendukung penulis secara moral, materiil, dan rohani dalam penyusunan karya tugas akhir ini,

penulisan karya tugas akhir ini belumlah sempurna karena masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu penulis menerima kritik dan saran yang membangun, agar penulis dapat meningkatkan kemampuan dalam penyusunan tulisan berikutnya. penulis berharap laporan ini dapat berguna bagi pembaca dan pihak-pihak lain yang membutuhkan.

Tangerang 30, November 2018

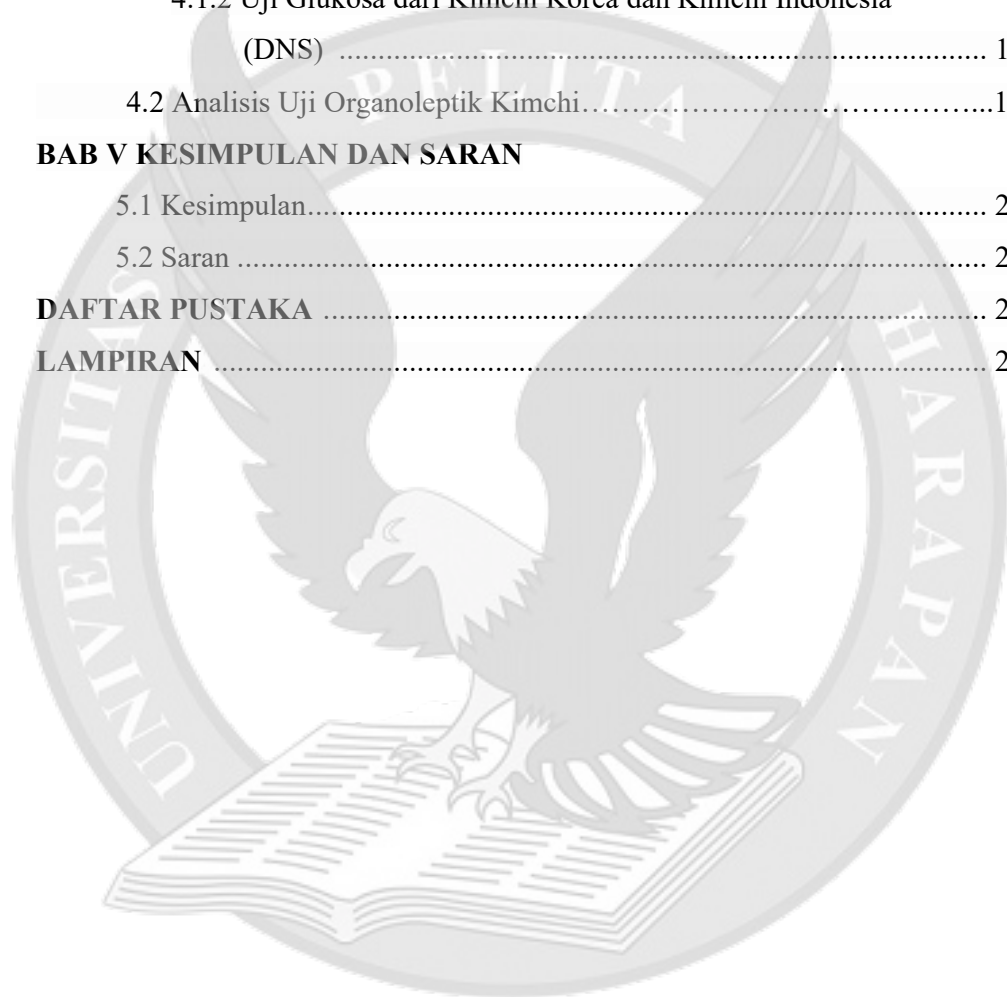
Cho Jae Gyun



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR	ii
PERSETUJUAN TIM PEMBIMBING TUGAS AKHIR	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	iv
ABSTRACT	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kimchi	4
2.1.1 Bahan-bahan Kimchi	4
2.1.2 Proses Fermentasi Kimchi	6
2.1.3 Mikroorganisme dalam Kimchi	7
2.1.4 Jenis Kimchi	8
2.2 Terasi	9
BAB III METODE	
3.1 Alat dan Bahan	11
3.2 Prosedur Penelitian	11
3.2.1 Persiapan Bahan dan Pembuatan Kimchi	11
3.2.2 Analisis Karakter Hasil Fermentasi	12
3.2.2.1 Uji pH Kimchi	12
3.2.2.2 Uji Glukosa dengan Metode DNS.....	13

3.2.3 Uji Organoleptik	13
3.3 Tempat dan Waktu	13
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Analisis Karakter Hasil Fermentasi	
4.1.1 Analisis Uji pH dari Kimchi Korea dan Kimchi Indonesia	17
4.1.2 Uji Glukosa dari Kimchi Korea dan Kimchi Indonesia (DNS)	17
4.2 Analisis Uji Organoleptik Kimchi	19
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	20
5.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	23



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Kimchi.....	16
Gambar 4.2 Hasil Uji pH	17
Gambar 4.3 Hasil Uji Glukosa	18
Gambar 4.4 Hasil Uji Organoleptik.....	19



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. pH yang didapatkan dari kimchi Korea dan kimchi Indonesia	A-1
Lampiran B. Hasil uji glukosa	B-1
Lampiran C. Hasil uji organoleptic	C-1
Tabel 1. Penilaian Panelis terhadap Kimchi Indonesia	C-1
Tabel 2. Penilaian Panelis terhadap Kimchi Korea.....	C-1
Lampiran D. Foto-foto Proses Pembuatan Kimchi	D-1
Gambar 1. Persiapan Sawi Putih	D-1
Gambar 2. Perbedaan Saus	D-1

