

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh lama waktu ozonisasi yang memberikan pengaruh paling baik terhadap wortel dan kubis

Penelitian dilakukan untuk mengetahui perubahan kimia dan aktivitas mikrobiologi wortel dan kubis. Bahan baku diberi perlakuan dengan cara dialiri ozon dengan waktu berbeda-beda yaitu 2,5 menit, 5 menit dan 7,5 menit kemudian dilakukan pengamatan kadar air dan uji jumlah total mikroba pada hari ke-1, hari ke-4 dan hari ke-8 dan respon organoleptik dengan atribut tekstur, rasa dan aroma.

Berdasarkan hasil analisis didapat kandungan air terbesar pada kubis dan wortel yang diozonisasi 0 menit yaitu 93,11 % dan 88,96 %. Kadar air mengalami penurunan selama penyimpanan. Kubis dan wortel mengalami perubahan mutu kimia dan mikrobiologi selama penyimpanan ditandai dengan meningkatnya jumlah mikroba. Ozonisasi dengan waktu 7,5 menit memberikan nilai karakteristik paling baik dalam hal total mikroba dan organoleptik, namun tidak dengan kadar air kubis dan wortel

Kata kunci : *Ozonisasi, Kubis, Wortel.*

## **ABSTRACT**

This study aims to obtain the time of ozonization which gives the best effect on carrot and cabbage

The study was conducted to determine the chemical changes and microbiological activities of carrots and cabbage. Raw materials were treated with ozone flowing with different time of 2.5 minutes, 5 minutes and 7.5 minutes then observed the moisture content and total microbial test on day 1, day 4 and day to- 8 and organoleptic response with texture, taste and aroma attributes..

Based on the analysis results obtained the greatest water content on cabbage and carrot that diozonisasi 0 minutes ie 93.11% and 88.96%. Water content decreases during storage. Cabbages and carrots undergo chemical and microbiological quality changes during storage are characterized by increasing numbers of microbes. Ozonation with 7.5 minutes gives the best characteristic value in terms of total microbial and organoleptic, but not with water content of cabbage and carrots.

*Keywords: Ozonization, Cabbage, Carrot.*