**CARA MEMBUAT FERMENTASI KIMCHI**

### **Bahan-bahan:**

* 500 gram sawi putih
* 3 siung bawang putih
* 2 sdm garam
* 1 sdm gula
* 75 ml cuka beras
* 3 sdm bubuk cabai
* 1 sdm pasta gochujang
* 1 batang bawang pre, iris

### **Cara membuat:**

1. Campurkan pasta gochujang, cuka beras, bubuk cabai, gula dan garam. Aduk hingga merata.
2. Belah sawi menjadi dua bagian, lalu cuci bersih tanpa memotong bagian pangkal sawi.
3. Olesi campuran bumbu kimchi pada setiap lembaran sawi.
4. Masukkan bawang pre, aduk merata agar semua sawi tercampur bumbu kimchi.
5. Tutup dengan plastik wrap, simpan dalam lemari es selama 1 malam. Sajikan

**MEMBUAT SUSU FERMENTASI/YOGURT**

**A. Alat yang diperlukan :**

1. Alat Pemanas
2. Inkubator
3. Panci
4. Stoples
5. Lemari Pendingin
6. Thermometer
7. Gelas ukur
8. Alat pengaduk kayu

**B. Bahan yang dibutuhkan :**

1. Susu sapi 1L
2. Perisa Melon / rasa yang lain
3. Starter  :  – Streptococcus thermophyus (St) 30ml

                             – Lactobacillus bulgaricus (Lb) 30ml

**C.  Cara Pembuatan Yoghurt**

          Pembuatan yoghurt dengan menyediakan susu segar terlebih dahulu, kemudian dilakukan pemanasan dengan suhu 68-710C selama 15-30 menit, kemudian dilakukan pendinginan sampai suhu 450C, lalu ditambahkan strater, kemudian dilakukan pemeraman dengan suhu 450C selama 6-8 jam, lalu disimpan pada suhu 40C selama 24 jam dan yang terakhir di kemas dan siap dikonsumsi.

**D. Ciri Yoghurt yang Baik**

1. Rasanya asam dan sedikit sepet
2. Tidak berlendir
3. Tidak berubah warna
4. Tidak terdapat gas jika tutup stoples dibuka
5. Tidak terdapat kapang
6. Aroma harum
7. Tidak Pahit
8. Tidak terdapat cairan yang terpisah diatas padatan susu