

## RINGKASAN

### **POTENSI DAYA HAMBAT KOMBUCHA KULIT APEL MANALAGI (*Malus sylvestris*) TERHADAP PERTUMBUHAN BAKTERI PADA DAGING AYAM NEGERI**

**VERONICA DIAS DWI TANTI**

Produksi apel di Kabupaten Malang pada tahun 2012 sebanyak 328.86 kuintal per tahun sedangkan produksi apel nasional sebanyak 31.327.270 kuintal per tahun. Apel yang menjadi komoditi utama di Kab. Malang adalah apel manalagi. Persentase limbah kulit apel Manalagi dari hasil pengolahan keripik apel di Kabupaten Malang adalah sebesar 42,308% dari total produksi apel di Kabupaten Malang. Limbah kulit apel khususnya apel Manalagi ini memiliki kandungan yang sangat bermanfaat sebagai antibakteri. Kulit apel bermanfaat sebagai antibakteri, antioksidan dan antiproliferatif. Kulit buah apel mengandung senyawa polifenol lebih banyak daripada daging buahnya. Kulit apel mengandung beberapa fitokimia, antara lain kuersetin, katekin, phloridzin, dan asam klorogenik.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui potensi dari kombucha kulit apel manalagi (*Malus sylvestris*) dalam menghambat pertumbuhan bakteri pada daging ayam negeri. Penelitian ini menggunakan metode difusi cakram yaitu dilakukan dengan cara kertas cakram direndam di dalam masing-masing konsentrasi kombucha kulit apel manalagi yaitu 50%, 75% dan 100% selama 10 menit agar terendam sempurna. Penelitian ini menggunakan *aquadest* steril sebagai kontrol negatif. Selanjutnya kertas cakram ditempelkan pada media uji yang telah berisi suspensi ekstrak daging ayam negeri dan diinkubasi selama 24 jam dengan suhu 37°C.

Hasil penelitian rata-rata diameter zona hambat muncul pada waktu fermentasi 21 hari menunjukkan bahwa kombucha kulit apel manalagi memiliki potensi sebagai antibakteri terhadap daging ayam negeri, tetapi masuk dalam kategori lemah. Potensi kombucha kulit apel manalagi (*Malus sylvestris*) dipengaruhi oleh senyawa polifenol lebih banyak daripada daging buahnya. Senyawa yang terkandung dalam kulit apel manalagi (*Malus sylvestris*) dapat menghambat pertumbuhan bakteri. Hubungan antara konsentrasi ekstrak dengan zona hambat yaitu berbanding lurus, ketika konsentrasi ekstrak tinggi maka diameter zona hambat yang terbentuk akan semakin besar.