

RINGKASAN

UJI POTENSI DAYA HAMBAT KOMBUCHA KULITAPEL MANALAGI (*Malus sylvestris*) TERHADAP PERTUMBUHAN BAKTERI PADA DAGING DORI TANPA TULANG

Nadia Dewi Oktafiani

Ikan dori merupakan ikan yang memiliki tekstur yang halus hampir mirip dengan ikan patin. Kesegaran ikan hanya mampu bertahan sekitar 8 jam sejak ikan ditangkap atau dimatikan, tergantung masing-masing jenis ikan. Ikan yang tidak segera ditangani akan mati menggelepar, yang akan mengakibatkan pembusukan lebih cepat oleh aktivitas bakteri. Daging ikan yang tercemar bakteri akan berbahaya bila dikonsumsi karena akan menimbulkan penyakit, untuk itu perlu dilakukan proses pengawetan sebelum didistribusikan untuk mengetahui masa simpan. Penggunaan pengawet kimia dalam produk pangan hewani dapat menyebabkan permasalahan bagi kesehatan, sehingga perlu dicari pengawet alami yang dapat dijadikan alternatif untuk menghambat kerusakan produk pangan. Fermentasi Kombucha yang menghasilkan asam asetat dapat menghambat pertumbuhan mikroba sehingga dapat digunakan sebagai alternatif pengawet alami bahan pangan. Kombucha biasanya dibuat dengan bahan dasar daun teh. Namun, pemanfaatan dan penelitian kulit apel *manalagi* yang kaya manfaat sebagai bahan dasar pembuatan sediaan kombucha hanya sedikit dilaporkan. Kulit buah apel *manalagi* memiliki kandungan zat aktif yang terdiri dari polifenol, fitokimia turunan polifenol (terdiri dari katekin, kuersetin, dan asam klorogenik) dan flavonoid. Kandungan zat aktif ini dapat dimanfaatkan sebagai antibakteri maupun antifungi.

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah kombucha kulit apel *manalagi* 10 gram, 15 gram dan 20 gram dengan konsentrasi 50%, 75% dan 100% dengan lama fermentasi selama 7 hari, 10 hari, 14 hari dan 21 hari. Pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan metode *random sampling*. Garis besar dalam penelitian ini adalah preparasi kultur SCOBY, preparasi kulit apel *manalagi*, pembuatan kombucha kulit apel *manalagi*, pembuatan suspensi bakteri, pembuatan media pertumbuhan, melakukan pengujian antibakteri dan pengamatan serta pengukuran zona hambat yang terbentuk.

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini berupa data kuantitatif. Pengujian kuantitatif ditujukan untuk mengetahui diameter zona hambat yang terbentuk. Pengujian daya hambat penelitian ini menggunakan metode difusi cakram (*Kirby baurer*) dengan 2 kali replikasi. Zona hambat tertinggi yaitu pada hari ke-21 dengan konsentrasi 100% sebesar 5,35 mm, dimana semakin tinggi konsentrasi dan kadar kulit apel *manalagi* maka semakin besar pula zona hambatnya.