

## RINGKASAN

### **PENGARUH PELAPISAN KOMBUCHA KULIT APEL MANALAGI (*Malus sylvestris*) YANG DIFERMENTASI SELAMA 21 HARI TERHADAP KUALITAS DAGING SAPI (Studi dilakukan di Akademi farmasi surabaya)**

**Lita Zakaria**

Bahan pangan hewani merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi manusia yang digunakan sebagai makanan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Salah satu bahan pangan hewani adalah daging sapi. Kandungan zat pada daging sapi terdiri atas air, protein, lemak, vitamin dan mineral. Selain memiliki kandungan zat yang bermanfaat daging sapi juga menjadi tempat yang baik bagi pertumbuhan dan perkembangbiakan mikroorganisme sehingga dapat menurunkan kualitas daging. Pengawetan dilakukan agar daging terhindar dari cemaran mikroorganisme sehingga kualitas daging sapi tetap terjaga. Salah satu proses pengawetan yang dapat dilakukan adalah pengawetan alami. Pengawetan alami yang dapat dilakukan dengan cara fermentasi kombucha. Kombucha merupakan produk minuman fermentasi air, gula, serta kultur kombucha SCOBY (*Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast*) menggunakan salah satu peran bakteri yaitu bakteri *Acetobacter xylinum* dan salah satu khamir *Saccharomyces cerevisiae*. Apel biasa dikonsumsi daging buahnya saja sedangkan kulit apel hanya menjadi limbah. Kulit apel mempunyai kandungan bahan aktif flavonoid, saponin, tanin dan senyawa fenolik yang berfungsi sebagai antimikroba dengan keunggulan sebagai penghambat aktivitas antimikroba.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimental, yang bertujuan untuk mengetahui kemampuan dari kombucha kulit apel manalagi (*Malus sylvestris*) sebagai bahan pengawet. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah kombucha kulit apel manalagi dengan konsentrasi 10 gram, 15 gram dan 20 gram dengan lama fermentasi selama 21 hari. Pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan metode random sampling. Garis besar dalam penelitian ini adalah preparasi kultur SCOBY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*), preparasi kulit apel manalagi, sterilisasi alat dan bahan, pembuatan kombucha kulit apel manalagi, pembuatan konsentrasi kombucha, pengamatan organoleptis.

Dilihat pada hasil uji organoleptis tingkat kesukaan panelis konsentrasi kulit apel manalagi yang paling disukai pada identifikasi warna adalah formula FKB (Formula Kombucha B) dengan konsentrasi kulit apel manalagi 15 gram, kemudian pada identifikasi aroma yang paling disukai adalah FKC (Formula Kombucha C) dengan konsentrasi kulit apel manalagi 20 gram, dan identifikasi tekstur yang paling disukai adalah formula FKC dengan konsentrasi kulit apel manalagi 20 gram. Hasil tersebut dipengaruhi oleh waktu fermentasi kombucha kulit apel manalagi dan besar konsentrasi kulit apel manalagi sehingga kandungan asamnya semakin tinggi dan semakin besar kemampuannya dalam mempertahankan kualitas

daging sapi. Berdasarkan hasil yang didapatkan dapat disimpulkan bahwa formula FKC dengan konsentrasi 20 gram dapat digunakan sebagai bahan pengawet. Penelitian ini merupakan uji pendahuluan, diharapkan dapat dilakukan penelitian lanjutan agar dapat meningkatkan potensi kulit apel manalagi (*Malus sylvestris*) sebagai pengawet alami dalam menjaga kualitas daging sapi.