

## **RINGKASAN**

### **PENGARUH PELAPISAN KOMBUCHA KULIT APEL MANALAGI (*Malus sylvestris*) YANG DIFERMENTASI SELAMA 10 HARI TERHADAP KUALITAS DAGING SAPI**

**Wahyu Nirmala Sari**

Protein merupakan zat pembangun yang dibutuhkan oleh manusia untuk melengkapi keseimbangan energi, salah satu contohnya daging. Daging memiliki kandungan gizi dan protein yang lengkap namun penjual daging di pasar ada yang menggunakan pengawet buatan yaitu menggunakan formalin. Formalin memiliki kandungan yang dapat merusak hati, ginjal, otak dan menimbulkan kanker. Namun, terdapat ramuan minuman tradisional yang berpotensi untuk dijadikan pengawet alami, salah satunya adalah kombucha yang memiliki kandungan antara lain senyawa asam organik yang terdiri dari asam asetat, asam laktat dan asam sitrat yang dapat digunakan sebagai zat antimikroba.

Pengujian yang dilakukan pada pengawetan daging sapi menggunakan kombucha kulit apel manalagi (*Malus sylvestris*) yang telah difermentasikan selama 10 hari dan dibuat menjadi 3 konsentrasi yaitu FKA 10%, FKB 15%, dan FKC 20%. Pada uji organoleptis sebanyak 26 panelis dari total 30 panelis tidak terlatih menyatakan Agak Tidak Suka (ATS) dengan hasil uji warna dari sampel FKB formulasi 15 gram. Pada uji organoleptis aroma dengan total panelis paling tinggi pada sampel FKA 10% dengan jumlah 22 panelis menyatakan Suka (S) dengan hasil uji aroma dari daging sapi tersebut, dan 22 panelis pada sampel FKC 20% menyatakan Tidak Suka (TS). Sedangkan pada uji organoleptis tekstur dengan jumlah panelis tertinggi adalah 25 panelis yang menyatakan suka (S) pada tekstur sampel FKA 10%.

Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa Kombucha Kulit Apel Manalagi sangat berpengaruh pada uji organoleptis warna, aroma, dan tekstur suatu produk yang diawetkan, dimana Kombucha Kulit Apel Manalagi dapat dijadikan bahan pengawet alami yang diketahui dapat menghambat pertumbuhan mikroba.