

## **RINGKASAN**

### **PENGARUH PELAPISAN KOMBUCHA KULIT APEL MANALAGI (*Malus sylvestris*) YANG DIFERMENTASI SELAMA 14 HARI TERHADAP KUALITAS DAGING SAPI**

**Vania Rifda Violeta**

Kombucha merupakan minuman yang difermentasi menggunakan larutan teh dan gula menggunakan starter kultur kombucha yang disebut dengan SCOBY (*Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast*). Bahan dasar pembuatan kombucha salah satunya yaitu buah-buahan. Contoh buah-buahan yang dapat digunakan adalah apel manalagi (*Malus sylvestris*). Apel manalagi (*Malus sylvestris*) merupakan buah lokal yang banyak digemari oleh masyarakat. Masyarakat biasanya mengkonsumsi buah apel manalagi buahnya saja padahal pada kulit apel manalagi (*Malus sylvestris*) terdapat banyak manfaat. Kulit apel manalagi (*Malus sylvestris*) memiliki senyawa polifenol yang dapat digunakan sebagai antibakteri. Daging sapi bisa menjadi media pertumbuhan mikroorganisme terutama bakteri. Bakteri yang ada pada daging sapi segar menyebabkan singkatnya daya simpan daging tersebut. Untuk meningkatkan masa simpan daging sapi tersebut maka dapat dilakukan pengawetan dengan menggunakan Kombucha Kulit Apel Manalagi (*Malus sylvestris*).

Tujuan penelitian ini yaitu mengetahui kemampuan kombucha kulit apel manalagi dan mengetahui formulasi kombucha kulit apel manalagi (*Malus sylvestris*) yang terbaik sebagai pengawet pada daging sapi. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan konsentrasi kulit apel manalagi yang digunakan adalah sebesar 10 gram, 15 gram, dan 20 gram dengan konsentrasi 75% selama 14 hari. Pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan metode *random sampling* dan uji organoleptis dengan 30 panelis tidak terlatih untuk mengetahui kesukaan panelis.

Hasil penelitian uji organoleptis warna dilihat daging yang baik yaitu berwarna merah dan didapat bahwa panelis menyukai formulasi kombucha A (FKA) dan formulasi kombucha C (FKC), pada uji organoleptis bau daging yang baik yaitu berbau tidak tengik dan didapatkan panelis menyukai formulasi kombucha A (FKA), formulasi kombucha B (FKB), dan formulasi kombucha C (FKC), sedangkan pada uji organoleptis tekstur daging yang baik apabila ditekan dengan jari serat daging tidak akan hancur tapi akan kembali ke bentuk awal dan didapatkan panelis menyukai formulasi kombucha A (FKA).