

## RINGKASAN

### **PENGARUH PELAPISAN KOMBUCHA KULIT APEL MANALAGI (*Malus sylvestris*) YANG DIFERMENTASI SELAMA 7 HARI TERHADAP KUALITAS DAGING AYAM**

**(Studi di lakukan di Akademi Farmasi Surabaya)**

**Khurrotun Nafisah**

Daging ayam, merupakan protein hewani ayam broiler yang bernilai gizi tinggi, karena kaya akan protein, lemak, vitamin, mineral serta zat lainnya yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Selain mempunyai kandungan nutrisi yang cukup beragam dan waktu pemeliharaan yang cukup singkat. Daging broiler merupakan bahan pangan asal hewani yang mempunyai harga relatif terjangkau sehingga disukai oleh konsumen.

Berbagai cara telah dilakukan untuk menjaga kualitas daging ayam *post mortem* serta memperpanjang umur simpan daging, salah satunya adalah menggunakan pengawet. Penggunaan bahan pengawet marak dilakukan untuk mempertahankan kualitas daging ayam diantara bahan pengawet ada yang tidak diijinkan yakni yang mengandung bahan kimia. Bahan pengawet yang bersal dari bahan kimia sangat berbahaya bagi konsumen. Guna menjamin produk pangan dan menghindari efek kesehatan bagi konsumen, maka perlu diupayakan untuk mencari alternatif lain pengganti bahan pengawet berbahaya kimia menggunakan bahan pengawet alamiah. Itulah sebabnya dibutuhkan bahan yang alamiah yang berasal dari bahan alam yang bisa dijadikan bahan pengawet untuk mempertahankan kualitas daging *post mortem* salah satunya adalah apel manalagi

Apel manalagi merupan salah satu varietas apel lokal Indonesia yang merajai pasaran apel lokal. Limbah kulit apel memiliki kandungan senyawa aktif yang lebih banyak dari pada buahnya. mengatakan limbah kulit apel memiliki kandungan zat aktif yang terdiri dari senyawa polifenol dan flavonoid seperti katekin, kuersetin, phloridzin, dan asam klorogenik. Kandungan zat aktif limbah kulit apel manalagi dapapat dimanfaatkan sebagai mikroba. Apel manalagi ini bisa dikombinasikan dengan minuman yang berkhasiat yaitu kombucha untuk menjadi pengawet alami.

Kombucha adalah salah satu kultur yang dapat digunakan sebagai penghasil asam organik untuk proses pegawetan daging ayam, yaitu dengan mencampurkan larutan kulit apel manalagi dengan kombucha sehingga dikenal dengan fermentasi kombucha kulit apel manalagi. Fermentasi kombucha yang dilakukan selama 7 hari menunjukkan bahwa terjadi perubahan perubahan sifat fisik dan sifat kimia kandungan asam organik pada kombucha. Asam organik pada kombucha dapat digunakan sebagai penghambat mikroba.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimental, dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang bertujuan untuk mengetahui hasil uji orgalopetik yaitu warna, aroma dan tekstur, dan untuk mengkaji tentang

pengaruh penggunaan kombucha kulit apel manalagi terhadap pertumbuhan mikroba pada bahan pangan hewani yaitu daging ayam. Konsentrasi kulit apel manalagi yang digunakan adalah sebesar 10gram, 15gram, 20gram, dengan lama fermentasi selama 7 hari. Garis besar penelitian ini adalah preparasi kultur SCOBY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*), preparasi kulit apel manalagi, preparasi kombucha kulit apel manalagi, serta melakukan uji organoleptik meliputi, warna, aroma dan tekstur.

Berdasarkan penel

itian yang didapatkan bahwa penggunaan kombucha kulit apel manalagi (*Malus sylvestris*) sebagai pengawet alami pada ayam broiler tanpa tulang memberikan pengaruh terhadap uji organoleptis (warna, aroma dan tekstur). Penggunaan konsentrasi kombucha kulit apel manalagi (*Malus sylvestris*) 20% menghasilkan daya simpan terbaik sebagai pengawet alami pada daging ayam tanpa tulang dengan hasil organoleptis warna agak putih pucat, bau seperti ayam segar sedikit beraroma khas kombucha dan juga tekstur masih tetap padat dan tidak berair.