

RINGKASAN

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

Anisa Ananda Putri

Daging ayam memegang peranan penting terkait peranannya dalam memenuhi kebutuhan protein masyarakat Indonesia. Daging ayam merupakan salah satu dari berbagai bahan pangan asal hewani yang bernilai gizi tinggi, karena kaya akan protein, lemak, vitamin, mineral serta zat lainnya yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Daging ayam memerlukan pengawetan untuk mempertahankan kualitas terhadap kontaminasi mikroorganisme.

Penggunaan pengawet alami lebih disarankan untuk menjaga kualitas daging ayam daripada penggunaan pengawet kimia yang berbahaya bagi kesehatan. Salah satu bahan alami yang dapat digunakan adalah buah apel manalagi (*Malus sylvestris*). Masyarakat dalam mengonsumsi buah apel ada yang mempunyai kebiasaan mengupas kulit buah sehingga hanya mengonsumsi bagian daging apel tersebut, padahal kulit apel mengandung komposisi gizi baik. Kulit apel manalagi (*Malus sylvestris*) memiliki banyak nutrisi yang bermanfaat dan dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kombucha. Kombucha merupakan produk minuman tradisional hasil fermentasi larutan teh dan gula dengan menggunakan starter kultur kombucha. Kultur kombucha disebut dengan SCOBY atau *Symbiotic Culture of Bactery and Yeast*.

Metode penelitian yang digunakan yaitu penelitian eksperimental menggunakan metode *random sampling*. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah kombucha kulit apel manalagi dengan formulasi 10 gram, 15 gram dan 20 gram dengan waktu fermentasi selama 10 hari. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini secara kualitatif yang bertujuan untuk mengetahui potensi kombucha kulit apel manalagi sebagai pengawet alami.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan kombucha kulit apel manalagi yang difermentasi selama 10 hari, dari warna, aroma dan tekstur formulasi FKC paling banyak disukai oleh panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombucha kulit apel manalagi dengan formulasi FKC (20 gram) dapat digunakan sebagai alternatif pengawet alami daging ayam.