

RINGKASAN

PENGARUH PELAPISAN KOMBUCHA KULIT APEL MANALAGI (*Malus Sylvestris*) YANG DIFERMENTASI SELAMA 7 HARI TERHADAP KUALITAS DAGING SAPI

Amalia Putri Ardhini

Buah apel manalagi (*malus sylvestris*) merupakan jenis buah apel yang sudah banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Pada umumnya masyarakat Indonesia hanya memanfaatkan bagian daging buahnya saja dan membuang bagian kulitnya. Kulit buah apel bermanfaat sebagai antibakteri, antioksidan dan antiproliferasi. Tingginya manfaat kulit buah apel dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan minuman yang bermanfaat, salah satunya adalah kombucha. Kombucha adalah minuman yang umumnya terbuat dari campuran daun teh dengan starter mikroba yang difermentasikan selama waktu tertentu. Teh kombucha mengandung berbagai macam asam amino, vitamin, asam laktat, serta asam asetat yang dapat digunakan sebagai zat antimikroba.

Pengujian yang dilakukan pada pengawetan daging sapi menggunakan kombucha apel manalagi (*malus sylvestris*) yang telah difermentasikan selama 7 hari dan dibuat menjadi 3 konsentrasi yaitu FKA 10%, FKB, 15%, dan FKC 20%. Pada uji organoleptis warna pada formulasi kombucha A disukai oleh sebagian besar panelis, yaitu sebanyak 28 panelis menyatakan suka (S). Kemudian untuk hasil uji organoleptis aroma sebagian besar pada ketiga formulasi (FKA, FKB, dan FKC) menyatakan sangat tidak suka (STS). Sedangkan pada uji organoleptis tekstur pada ketiga formulasi (FKA, FKB, dan FKC) sebagian besar panelis menyatakan sangat suka (SS).

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