

EFEKTIVITAS KOMBUCHA KULIT APEL MANALAGI SEBAGAI PENGAWET ALAMI PADA DAGING AYAM SEGAR

Penelitian ini merupakan hasil dari penelitian internal yang dibiayai oleh institusi Akademi Farmasi Surabaya. pada tahun anggaran 2023-2024

Authors

Kinanti Ayu Puji Lestari

Afiliasi

Akademi Farmasi Surabaya

Sumber

1. Achmad A.I., E. N. Herliyana, A. Asrori dan S. Rijal. Keefektifan Penghambatan Ekstrak Daging Biji Picung Terhadap Pertumbuhan *Rhizoctonia* sp. dan *Cylindrocladium* sp. Secara In-Vitro. 2012. *Jurnal Hort.* 22(3): 268-275.
2. Suradi K. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. 2006. *Jurnal Ilmu Ternak.* 6(1): 23 - 27
3. Kuntoro B., Mirdhayanti I., Adelina T. Penggunaan Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* L.) sebagai Bahan Pengawet Alami Daging Sapi Segar. 2007. *Jurnal Peternakan* 4(1): 6- 12.
4. Herlina N. C. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap Total Bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella* sp. dan Kadar Protein pada Daging Ayam. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. 2018.
5. Hardianto B., Hidayanti R. Penggunaan Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus* L. Merr) Sebagai Bahan Pengawet Alami Daging Ayam. 2017. *AGRITTEPA*, Vol. IV, No.1.



Pendahuluan

Daging ayam merupakan salah satu jenis komoditi protein utama yang dikonsumsi oleh masyarakat (1). Daging ayam sangat mudah mengalami pembusukan akibat perlakuan post mortem (2). Berbagai cara telah dilakukan untuk menjaga kualitas daging ayam post mortem serta memperpanjang umur simpan daging ayam, salah satunya adalah menggunakan pengawet (3). Pengawet alami lebih disarankan untuk digunakan mengingat keunggulannya yang lebih baik terutama bagi kesehatan tubuh manusia jika dibandingkan dengan pengawet buatan. Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai pengawet alami adalah kombucha yang telah dikombinasikan dengan kulit apel manalagi. Penggunaan kulit apel manalagi dalam sediaan ini selain memiliki keuntungan dari segi lingkungan (pengolahan limbah yang mengacu pada pencanangan program green economy oleh pemerintah) juga memiliki keuntungan dari segi kandungannya terutama sebagai antimikroba. Kombinasi antara hasil metabolisme dalam kombucha dan kandungan dari kulit apel manalagi menciptakan formulasi sediaan antimikroba yang layak diujikan sebagai pengawet pada makanan terutama pada daging ayam segar.

TUJUAN PENELITIAN

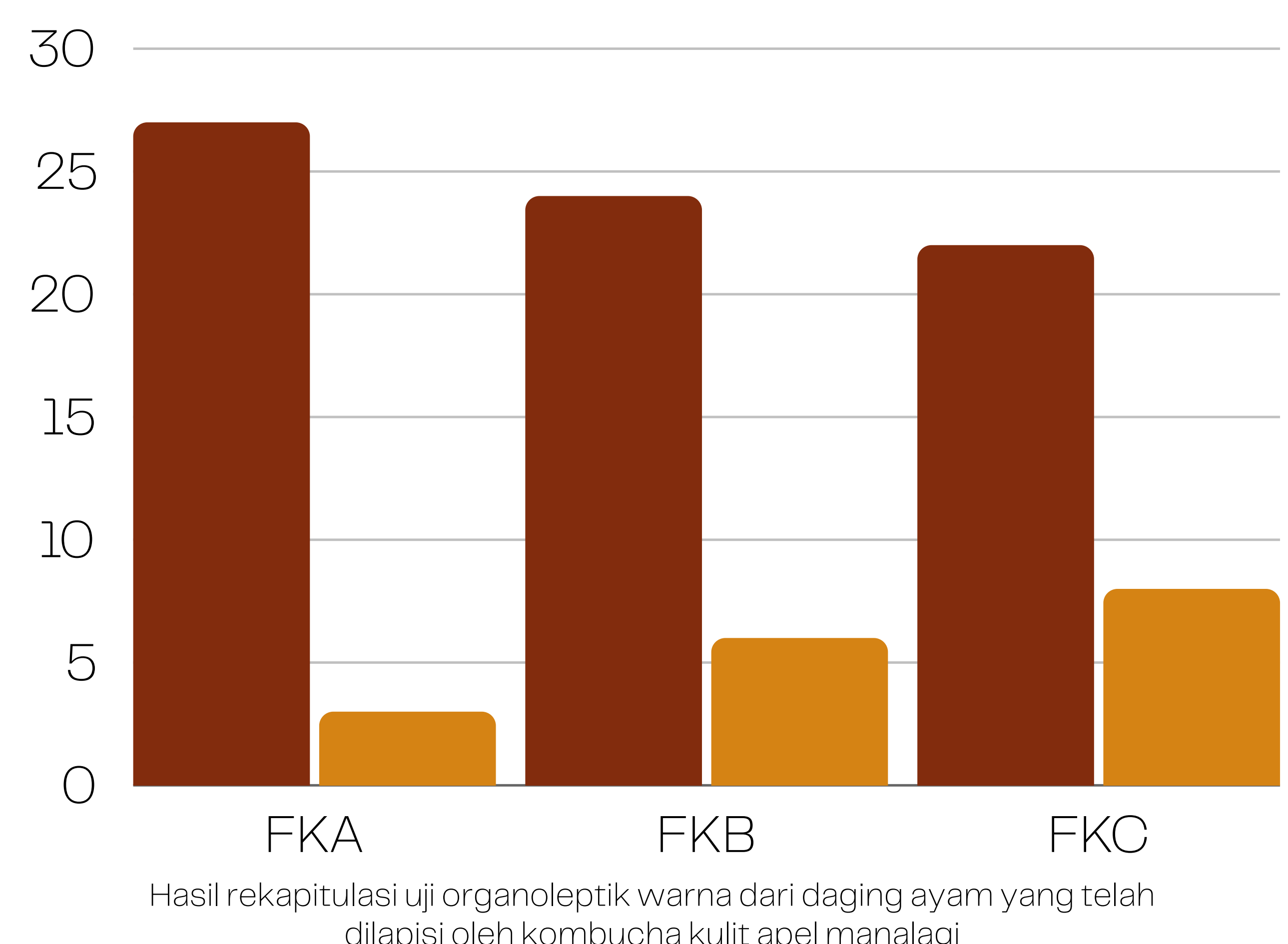
mengetahui efektifitas dari kombucha kulit apel manalagi yang diaplikasikan dalam bentuk produk pengawet alami

METODOLOGI

Melakukan pelapisan pada daging ayam tanpa tulang menggunakan kombucha kulit apel manalagi dengan formulasi FKA, FKB dan FKC dan diinkubasi selama 6 jam. Daging ayam selanjutnya diuji organoleptik warna dan dibandingkan dengan kontrol kepada 30 orang panelis tidak terlatih

Analisis

1. Warna pada daging ayam sangat bergantung pada keberadaan pigmen myoglobin dan hemoglobin.
2. Panelis lebih menyukai daging ayam yang telah dilapisi kombucha kulit apel manalagi jika dibandingkan dengan kontrol.
3. Daging ayam kontrol lebih cepat mengalami perubahan warna karena pigmen mioglobin tersebut berkurang atau mengalami oksidasi (4).
4. Kombucha kulit apel manalagi dengan formulasi FKA, FKB dan FKC terbukti mampu mempertahankan keberadaan pigmen myoglobin dan hemoglobin lebih lama dari kontrol.
5. Warna dari daging ayam akan semakin memutih seiring dengan pertambahan waktu inkubasi (5).



Simpulan

Kombucha kulit apel manalagi efektif digunakan sebagai pengawet alami pada daging ayam tanpa tulang terutama pada kriteria warna karena mampu mempertahankan pigmen pada daging ayam lebih baik daripada daging ayam yang tidak dilapisi dengan kombucha kulit apel manalagi.