

## ABSTRAK

Cuka apel merupakan bahan marinasi yang umum digunakan dalam pengolahan daging karena kemampuannya meningkatkan cita rasa dan tekstur. Namun, harga cuka apel komersial yang relatif tinggi mendorong perlunya alternatif yang lebih ekonomis dan tetap berkualitas. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi efektivitas cuka kombucha apel sebagai alternatif pengganti cuka apel dalam proses marinasi daging tenderloin, ditinjau dari aspek sensori meliputi rasa, aroma, dan tekstur. Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif deskriptif dengan pendekatan uji organoleptik menggunakan skala hedonik terhadap 30 panelis acak. Dua jenis sampel daging tenderloin dimarinasi masing-masing menggunakan cuka apel komersial dan cuka kombucha apel buatan sendiri. Hasil uji ANOVA dua faktor tanpa replikasi menunjukkan bahwa pada atribut rasa terdapat perbedaan yang signifikan antara kedua perlakuan, sementara pada atribut aroma dan tekstur tidak terdapat perbedaan signifikan. Meskipun cuka apel sedikit lebih disukai, cuka kombucha apel tetap menunjukkan tingkat penerimaan yang tinggi dari konsumen. Dengan demikian, cuka kombucha apel dapat dipertimbangkan sebagai alternatif yang ekonomis dan potensial dalam pengolahan daging.

**Kata Kunci:** ANOVA, Cuka Apel, Cuka Kombucha Apel, Tenderloin, Uji Organoleptik.

## **ABSTRACT**

*Apple cider vinegar is commonly used in meat marination due to its ability to enhance flavor and texture. However, the relatively high cost of commercial apple cider vinegar encourages the search for more economical yet high-quality alternatives. This study aimed to evaluate the effectiveness of apple kombucha vinegar as an alternative to commercial apple cider vinegar in the marination of tenderloin, focusing on sensory aspects such as taste, aroma, and texture. A descriptive quantitative method was applied using a hedonic sensory test involving 30 randomly selected panelists. Two types of tenderloin samples were marinated using either homemade apple kombucha vinegar or commercial apple cider vinegar. The two-factor ANOVA without replication revealed a significant difference in taste between the samples, while aroma and texture showed no significant differences. Although apple cider vinegar was slightly more preferred, apple kombucha vinegar still received high acceptance among consumers. Therefore, apple kombucha vinegar could be considered a cost-effective and promising alternative in meat processing.*

**Keywords:** ANOVA, Apple Cider Vinegar, Apple Kombucha Vinegar, Sensory Test, Tenderloin