

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kombucha adalah minuman fermentasi yang semakin populer karena berbagai manfaat kesehatannya. Nama ilmiah kombucha adalah *Medusomyces gisevii*, tetapi minuman ini lebih dikenal dengan berbagai nama panggilan seperti “Teh Keabadian” atau “Jamur Teh.” Julukan ini berasal dari sejarah panjang *kombucha* yang digunakan sebagai ramuan kesehatan di berbagai budaya. *Kombucha* dibuat melalui proses fermentasi teh yang dicampur dengan gula dan kultur bakteri serta ragi yang dikenal sebagai SCOBY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*). SCOBY adalah lapisan mirip jeli yang mengapung di permukaan teh selama fermentasi dan berfungsi sebagai medium yang mengubah teh manis menjadi *kombucha*. Proses fermentasi ini biasanya berlangsung selama 7 hingga 10 hari, tergantung pada kondisi suhu dan kelembaban (Ramuraga.com, 2024).

Kombucha memiliki rasa yang unik, kombinasi antara manis, asam, dan sedikit bersoda. Rasa manis berasal dari gula yang ditambahkan pada awal proses, sementara rasa asam dan sedikit bersoda dihasilkan dari proses fermentasi yang dilakukan oleh bakteri dan ragi. *Kombucha* memiliki berbagai varian rasa yang bisa disesuaikan dengan selera, seperti tambahan buah-buahan, rempah-rempah, atau herbal yang memberikan dimensi rasa yang lebih kaya dan bervariasi. Secara keseluruhan, *kombucha* bukan hanya sekadar minuman yang enak dan menyegarkan, tetapi juga menawarkan berbagai manfaat kesehatan, menjadikannya pilihan yang sempurna bagi mereka yang ingin menjalani gaya hidup sehat (Ramuraga.com, 2024).

Cuka sari apel, yang terbuat dari fermentasi sari apel, telah mendapatkan perhatian sebagai salah satu bahan alami yang memberikan beragam manfaat kesehatan. Dalam upaya mempertahankan kesehatan tubuh, pengetahuan akan manfaat cuka sari apel menjadi suatu hal yang esensial. Salah satu manfaat utama cuka sari apel adalah kemampuannya dalam meningkatkan pencernaan. Kandungan asam organik dalam cuka sari apel dapat membantu mengoptimalkan fungsi

lambung dan meningkatkan produksi enzim pencernaan, sehingga mempromosikan proses pencernaan makanan dengan lebih efisien (dinkeskota,2024).

Cuka kombucha memiliki berbagai macam rasa karena dapat menggunakan berbagai buah untuk dijadikan cuka *kombucha*, sehingga peneliti memilih salah satunya yaitu apel. Alternatif menggunakan cuka *kombucha* ini masih jarang ditemukan dalam kalangan masyarakat karena banyak orang yang belum mengetahui bahwa minuman kombucha ini dapat menghasilkan cuka jika difermentasi dalam waktu yang lama. Meskipun memerlukan waktu yang lama untuk menghasilkan cuka apel kombucha, namun dengan menggunakan alternatif ini dapat menghemat biaya. Karena seperti yang kita ketahui bahwa Cuka Apel yang dijual di supermarket memiliki harga jual yang tinggi. Dengan landasan ini peneliti ingin mencoba untuk melakukan penelitian ini dengan membuat Cuka Kombucha Apel sendiri lalu mengaplikasikan dalam daging.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada, maka rumusan masalah dari penelitian adalah bagaimana perbedaan sensori Cuka Apel dan Cuka Kombucha Apel terhadap tenderloin dalam tekstur, rasa, dan aroma?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan sensori Cuka Kombucha Apel dan Cuka Apel pada daging tenderloin dalam hal tekstur, rasa, dan aroma.

1.4 Manfaat penelitian

Manfaat penelitian dibagi menjadi dua, yaitu:

1) Manfaat Teoritis

Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan pengetahuan mengenai cuka apel kombucha karena seperti yang kita ketahui masih sedikit masyarakat yang mengetahui tentang produk ini, sehingga penulis berharap penelitian ini dapat diteliti dan dikembangkan lebih lanjut.

2) Manfaat Praktis

Penulis berharap produk ini dapat diterima oleh kalangan masyarakat karena produk ini menghasilkan rasa yang hampir mirip dengan cuka apel pada umumnya dan dapat memberikan banyak manfaat bagi kesehatan.