Vinegar Kulit Pisang
Banana Peel Vinegar

Inventor : Miskiyah, Juniawati, Widaningrum, Sri Usmiati, Marman Wahyudi, Faradilla
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian
Indonesian Center for Agricultural Postharvest Research and Development
Status Perlindungan HKI : Paten No. IDP000045479
IPR Protection Status : Patent No. IDP000045479

Vinegar kulit pisang adalah pengawet alami berbahan baku lokal, sehat, dan ramah lingkungan. *Vinegar* kulit pisang dibuat dari bahan utama kulit pisang melalui tahapan proses dari pemeraman kulit pisang, perebusan, penambahan enzim, penghalusan, penyaringan, serta penambahan *ingredient, stater,* dan fermentasi. Proses fermentasi *vinegar* memerlukan waktu kurang dari 12 hari dan dapat digunakan sebagai pengawet daging dan bahan pangan lainnya.

Karakteristik fisiko-kimia *vinegar* kulit pisang yaitu warna kuning, bau khas asam (cuka), kandungan asam asetat 2-4% yang dicapai dengan lama waktu fermentasi 4-8 hari. keunggulan teknologi ini adalah bahan baku kulit pisang tersedia dalam jumlah banyak, mudah diperoleh, terutama pada industri keripik pisang. Teknologi produksi *vinegar* layak secara ekonomi, mudah diadopsi, dan diterapkan di industri pangan. *Vinegar* kulit pisang mempunyai manfaat untuk memperpanjang umur simpan karkas ayam hingga 12 jam pada suhu ruangan dan 9 hari pada suhu dingin.

Vinegar is a natural substance acts as preservative. The Banana Peel vinegar is made of banana peel through a process of ripening the banana peel, boiling, addition of enzyme, chrushing- fining-sieving, adding ingredient and starter, and fermentation. The process of producing banana peel vinegar may take less than 12 days. The vinegar can be used to preserve meat and other food products. The color of banana vinegar is yellow. It has a specific smell of acid, contains 2-4% of acetic acid, and takes 4-8 days for a fermentation process to finalize. The advantage of this technology is the availability of banana peel as a side product in the home industry of fried banana chip. The use of banana peel vinegar can prolonged preserving chicken meat up to 12 hours at open room temperature and for 9 days when it kept in the refrigerator.