

**KARAKTERISTIK NUTRISI DAGING SAPI YANG
DIMARINASI EKSTRAK AIR JAMUR GRIGIT
(*Schizophyllum commune*)**

SKRIPSI



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA**

Oleh:

ABELYA PUTRI HERDINA
NIM. 202500002

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2024**

**KARAKTERISTIK NUTRISI DAGING SAPI YANG
DIMARINASI EKSTRAK AIR JAMUR GRIGIT
(*Schizophyllum commune*)**

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna
Memperoleh Gelar Sarjana Sains Pada
Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**

**Oleh:
ABELYA PUTRI HERDINA
NIM. 202500002**

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2024**

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa:

Nama : Abelya Putri Herdina

NIM : 202500002

Menyatakan bahwa skripsi ini adalah asli hasil karya saya dan bukan merupakan duplikasi sebagian atau seluruhnya dari karya orang lain, kecuali bagian yang sumber informasi dicantumkan.

Pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya secara sadar dan bertanggung jawab dan saya bersedia menerima sanksi pembatalan skripsi apabila terbukti melakukan duplikasi terhadap skripsi atau karya ilmiah yang sudah ada.

Surabaya, 14 Agustus 2024



Abelya Putri Herdina

HALAMAN PERSETUJUAN

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa:

Nama : Abelya Putri Herdina

NIM : 202500002

Dosen Pembimbing : Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P.

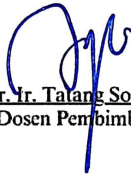
Judul : Karakteristik Nutrisi Daging Sapi Yang Dimarinasi
Ekstrak Air Jamur Grigit (*Schizophyllum commune*)

Tanggal Ujian Skripsi : 24 Juli 2024

Lulus ujian skripsi dan skripsi tersebut telah diperiksa, diperbaiki, dan disetujui oleh dosen pembimbing.

Surabaya, 14 Agustus 2024

Disetujui,



Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P.
Dosen Pembimbing

Diketahui,



HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Sains (S.Si) Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
Oleh:

Nama : Abelya Putri Herdina
NIM : 202500002
Pembimbing : Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P.
Judul Skripsi : Karakteristik Nutrisi Daging Sapi Yang Dimarinasi Ekstrak
Air Jamur Grgit (*Schizophyllum commune*)
Hari : Rabu
Tanggal : 24
Tahun : 2024

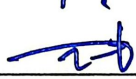
Disetujui Oleh Tim Penguji Skripsi

1. Ketua




Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P.

2. Sekretaris




Artanti Indrasetyaningih, S.Si., M.Si

3. Anggota



Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P.

4. Anggota



Vivin Andriani, S.Si., M.Sc


BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

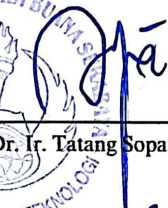
Skripsi ini diterima dan disetujui oleh panitia ujian skripsi sarjana Sains Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Pada Hari : Rabu
Tanggal : 24 Juli
Tahun : 2024

Panitia Ujian Skripsi

1. Ketua






Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P.

2. Sekretaris

: 


Artanti Indrasetianingsih, S.Si., M.Si

3. Anggota

: 

Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P.

4. Anggota

: 

Vivin Andriani, S.Si., M.Sc

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puja dan puji syukur penulis sampaikan kehadiran Allah SWT karena berkat dan rahmat dan karunia-Nya laporan skripsi yang berjudul “KARAKTERISTIK NUTRISI DAGING SAPI YANG DIMARINASI EKSTRAK AIR JAMUR GRIGIT (*Schizophyllum commune*)” dapat terselesaikan. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang mendalam atas segala bantuan dalam pelaksanaan dan penyelesaian laporan skripsi ini, kepada yang terhormat:

1. Bapak Prof. Dr. Hartono, M.Si. Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
2. Bapak Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P. Selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya sekaligus Dosen Pembimbing laporan skripsi yang selalu menuntun, membantu dan membimbing penulis jika terdapat kesalahan serta kesulitan dalam pengerjaan laporan skripsi ini.
3. Ibu Purity Sabila Ajiningrum, S.Si., M.Si. Selaku Ketua Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
4. Ibu Vivin Andriani, S.Si., M.Sc. yang telah menjadi penguji dalam sidang akhir laporan skripsi penulis.
5. Seluruh dosen dan staf Prodi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya yang telah banyak membantu penulis dalam pengerjaan laporan skripsi ini.
6. Kedua orang tua yang penulis sayangi, yaitu alm. Bapak Sohir, Ibu Nuri Harmina dan Budhe Kasih yang telah mendoakan,

memberikan dukungan, dan memotivasi penulis dalam penyelesaian laporan skripsi ini.

7. Sahabat sekaligus keluarga penulis, yaitu Tita dan Dera yang telah memberi semangat, bantuan serta penghiburan kepada penulis selama proses penyelesaian laporan skripsi ini.
8. Teman penulis yang telah memberikan bantuan dalam pengerjaan dan penyemangat saat penulis mengalami kesulitan.
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang dengan tulus dan ikhlas memberikan dukungan dan motivasi serta doa sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi ini dengan tepat waktu.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa tidak ada yang sempurna. Penulis masih melakukan kesalahan dalam penyusunan laporan skripsi ini. Karena itu, penulis meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan secara tidak sengaja. Penulis berharap laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan dapat dijadikan referensi demi pengembangan ke arah yang lebih baik. Semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan rahmat dan ridho-Nya kepada kita semua. Amin.

Surabaya, 8 Juli 2024

Abelya Putri Herdina

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
<i>ABSTRACT</i>.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Daging Sapi.....	6
2.2 Kandungan Daging Sapi.....	7
2.3 Karakteristik Daging Sapi.....	9
2.4 Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi.....	12
2.4.1 Faktor Intrinsik.....	12
2.4.2 Faktor Ekstrinsik.....	13
2.5 Efek Marinasi Ekstrak Jamur Terhadap Nutrisi Daging Sapi.....	15
2.6 Efek Enzim Proteolitik Pada Daging Sapi.....	16
2.7 Jamur Grigit.....	19

2.8	Klasifikasi Jamur Grigit.....	20
2.9	Morfologi Jamur Grigit.....	21
2.10	Kandungan Nutrisi Jamur Grigit.....	21
2.11	Penggunaan Bagian Tenderloin Sebagai Standart Penelitian....	22
2.12	Penggunaan Jamur Konsumsi Sebagai Pengawet Daging.....	24
2.13	Penggunaan Jamur Konsumsi Sebagai Pengempuk Daging.....	25
BAB III KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS.....		28
3.1	Kerangka Pemikiran.....	28
3.2	Hipotesis.....	29
BAB IV MATERI DAN METODE PENELITIAN.....		30
4.1	Materi Penelitian.....	30
4.1.1	Waktu dan Tempat Penelitian.....	30
4.1.2	Bahan Penelitian.....	30
4.1.3	Peralatan Penelitian.....	30
4.2	Metode Penelitian.....	30
4.2.1	Rancangan Penelitian.....	30
4.2.2	Alur Penelitian.....	31
4.2.3	Prosedur Penelitian.....	32
4.2.4	Analisis Data.....	34
4.2.4.1	Variabel Penelitian.....	35
4.2.5	Jadwal Penelitian.....	35
BAB V HASIL PENELITIAN.....		35
5.1	Kandungan Protein.....	35
5.2	Kandungan Air.....	36
5.3	Kandungan TVBN (<i>Total Volatile Base Nitrogen</i>).....	37
5.4	Kandungan Lemak.....	38
5.5	Kandungan PDC (<i>Protein Digestibility Content</i>).....	39
5.6	Kandungan Abu.....	40
5.7	Kandungan Mineral Selenium.....	41
BAB VI PEMBAHASAN.....		43
6.1	Kandungan Protein.....	43
6.2	Kandungan Air.....	44
6.3	Kandungan TVBN (<i>Total Volatile Base Nitrogen</i>).....	44
6.4	Kandungan Lemak.....	45

6.5 Kandungan PDC (<i>Protein Digestibility Content</i>).....	45
6.6 Kandungan Abu.....	46
6.7 Kandungan Mineral Selenium.....	47
BAB VII PENUTUP.....	49
7.1 Kesimpulan.....	49
7.2 Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN.....	70

DAFTAR TABEL

Tabel 4.3.1 Rancangan Penelitian.....	30
Tabel 4.3.5 Jadwal Penelitian.....	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Kerangka Pemikiran.....	28
Gambar 4.1 Alur Penelitian.....	31
Gambar 5.1 Hasil Kandungan Protein.....	35
Gambar 5.2 Hasil Kandungan Air.....	36
Gambar 5.3 Hasil Kandungan TVBN.....	37
Gambar 5.4 Hasil Kandungan Lemak.....	38
Gambar 5.5 Hasil Kandungan PDC.....	39
Gambar 5.6 Hasil Kandungan Abu.....	40
Gambar 5.7 Hasil Kandungan Mineral Selenium.....	41