

ABSTRAK

Penelitian dilakukan untuk mengetahui kandungan nutrisi daging sapi yang ditingkatkan dengan memarinasi daging sapi menggunakan ekstrak air jamur grigit. Daging sapi yang telah dimarinasi menggunakan ekstrak air jamur grigit dibuat menjadi tepung untuk di uji menggunakan metode NIR. Enam perlakuan yang terdiri dari kontrol 0% (*aquadest*), kontrol positif papain (0,2%) dan empat ekstrak konsentrasi ekstrak air jamur grigit 2,5%, 5,0%, 7,5%, dan 10%. Pengaruh penambahan ekstrak air jamur grigit dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kandungan nutrisi daging sapi dievaluasi selama 2 hari dan disimpan pada suhu 4°C sebelum dijadikan tepung. Kandungan protein konsentrasi ekstrak air jamur grigit 5,0% signifikan ($p < 0,05$) lebih tinggi dari kontrol positif papain 0,2% dan konsentrasi ekstrak air jamur grigit 2,5%, tetapi tidak berbeda signifikan ($p > 0,05$) dibandingkan dengan konsentrasi ekstrak air jamur grigit 7,5% dan 10%. Kandungan air konsentrasi ekstrak air jamur grigit 5,0% signifikan ($p < 0,05$) lebih tinggi dari kontrol positif papain 0,2% dan konsentrasi ekstrak air jamur grigit 2,5%, tetapi tidak berbeda nyata ($p > 0,05$) dibandingkan dengan konsentrasi ekstrak air jamur grigit 7,5% dan 10%. Kandungan TVBN konsentrasi ekstrak air jamur grigit 10% signifikan ($p < 0,05$) lebih tinggi dari kelima perlakuan lainnya. Kandungan lemak konsentrasi ekstrak air jamur grigit 10% signifikan ($p < 0,05$) lebih tinggi dibandingkan lima perlakuan lainnya. Kandungan PDC konsentrasi ekstrak air jamur grigit 10% signifikan ($p < 0,05$) lebih tinggi dibandingkan lima perlakuan lainnya. Kandungan abu konsentrasi ekstrak air jamur grigit 5% dan 10% signifikan ($p < 0,05$) lebih tinggi dibandingkan konsentrasi ekstrak air jamur grigit 2,5% dan 7,5%. Kandungan mineral selenium konsentrasi ekstrak air jamur grigit 10% signifikan ($p < 0,05$) lebih tinggi dibandingkan kelima perlakuan lainnya. Daging sapi yang telah dimarinasi ekstrak air jamur grigit menunjukkan kenaikan kandungan nutrisi seperti protein, lemak, PDC, dan mineral selenium. Kenaikan kandungan nutrisi daging sapi juga diikuti dengan naiknya kandungan TVBN, kadar air, dan abu pada daging sapi, namun nilai kandungannya masih pada batas normal yang telah ditentukan. Penggunaan ekstrak air jamur grigit pada penelitian ini membuktikan bahwa ekstrak air jamur grigit dapat meningkatkan kandungan nutrisi pada daging sapi.

Kata Kunci: Daging Sapi, Jamur Grigit, Kandungan Nutrisi, Marinasi

ABSTRACT

This study was conducted to determine the nutritional content of beef that was improved by marinating beef using grigit mushroom water extract. Beef that has been marinated using grigit mushroom water extract was made into flour for testing using the NIR method. Six treatments consisting of 0% control (distilled water), positive control of papain (0.2%) and four extract concentrations of grigit mushroom water extract 2.5%, 5.0%, 7.5%, and 10%. The effect of adding grigit mushroom water extract with different concentrations on the nutritional content of beef was evaluated for 2 days and stored at 4°C before being made into flour. The protein content of 5.0% concentration of grigit mushroom water extract was significantly ($p < 0.05$) higher than the positive control of papain 0.2% and 2.5% concentration of grigit mushroom water extract, but not significantly different ($p > 0.05$) compared to 7.5% and 10% concentration of grigit mushroom water extract. The water content of 5.0% grigit mushroom water extract concentration was significantly ($p < 0.05$) higher than the positive control of papain 0.2% and 2.5% grigit mushroom water extract concentration, but not significantly different ($p > 0.05$) compared to 7.5% and 10% grigit mushroom water extract concentration. The TVBN content of 10% grigit mushroom water extract concentration was significantly ($p < 0.05$) higher than the other five treatments. Fat content of 10% grigit mushroom water extract concentration was significantly ($p < 0.05$) higher than the other five treatments. PDC content of 10% grigit mushroom water extract concentration was significantly ($p < 0.05$) higher than the other five treatments. Ash content of 5% and 10% concentration of grigit mushroom water extract was significantly ($p < 0.05$) higher than 2.5% and 7.5% concentration of grigit mushroom water extract. Selenium mineral content of 10% grigit mushroom water extract concentration was significantly ($p < 0.05$) higher than the other five treatments. Beef marinated with grigit mushroom aqueous extract showed an increase in the content of nutrients such as protein, fat, PDC, and selenium mineral. The increase in beef nutrient content was also followed by an increase in TVBN, water content, and ash content in beef, but the content values were still within the predetermined normal limits. The use of grigit mushroom water extract in this study proves that grigit mushroom water extract can increase the nutrient content of beef.

Keywords: *Beef, Marination, Nutrient Content, Split gill mushroom,*