

**KARAKTERISTIK KEEMPUKAN DAN SIFAT
ORGANOLEPTIK DAGING SAPI YANG
DIMARINASI EKSTRAK AIR JAMUR
GRIGIT (*Schizophyllum commune*)**

SKRIPSI



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA**

Oleh:

YOLA AMANDA ASTUTI
NIM. 202500014

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

**KARAKTERISTIK KEEMPUKAN DAN SIFAT
ORGANOLEPTIK 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:

YOLA AMANDA ASTUTI
NIM. 202500014

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

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa:

Nama : Yola Amanda Astuti

NIM : 202500014

Menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil karya saya dan bukan merupakan duplikasi sebagian atau seluruhnya dari karya orang lain, kecuali bagian 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



(Yola Amanda Astuti)

HALAMAN PERSETUJUAN

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa:

Nama : Yola Amanda Astuti
NIM : 202500014
Judul Skripsi : Karakteristik Keempukan dan Sifat Organoleptik
Daging Sapi yang Dimarinasi Ekstrak Air Jamur
Grigit (*Schizophyllum commune*)
Tanggal Ujian : 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,



Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P.
Dekan Fakultas Sains dan Teknologi

HALAMAN PENGESAHAN

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

Nama : Yola Amanda Astuti
NIM : 202500014
Judul Skripsi : Karakteristik Keempukan dan Sifat Organoleptik
Daging Sapi yang Dimarinasi Ekstrak Air Jamur
Grigit (*Schizophyllum commune*)
Pada Hari : Rabu
Tanggal : 24 Juli
Tahun : 2024

Disetujui oleh Tim penguji skripsi:

1. Ketua




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

2. Sekretaris



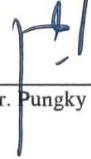
Artanti Indrasetianingsih, S.Si., M.Si.

3. Anggota



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

4. Anggota



Prof. Dr. Ir. Pungky Slamet W.K., M.Si.

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 :



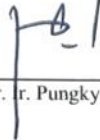
Artanti Indrasetianingsih, S.Si., M.Si.

3. Anggota :



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

4. Anggota :



Prof. Dr. Ir. Pungky Slamet W.K., M.Si.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT Sang Maha Segalanya, atas seluruh rahmat dan hidayat-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi yang berjudul “Karakteristik Keempukan dan Sifat Organoleptik Daging Sapi yang Dimarinasi Ekstrak Air Jamur Grigit (*Schizophyllum commune*)” ini tepat pada waktunya. Skripsi ini ditulis dalam rangka memenuhi syarat untuk mencapai gelar Sarjana Biologi pada Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Dalam penyelesaian studi dan penulisan skripsi ini, penulis banyak memperoleh bantuan baik pengajaran, bimbingan, dan arahan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu penulis menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Prof. Dr. Hartono, M.Si., selaku Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
2. Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P., selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya dan pembimbing skripsi atas bimbingan dan arahan yang diberikan selama penulisan 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. Seluruh dosen dan staf prodi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya yang telah banyak membantu dalam penyelesaian skripsi ini

5. Bapak Tulus dan Ibu Dias selaku orang tua penulis yang telah memberikan kasih sayang dan dukungan selama ini sehingga penulis dapat terus berjuang dalam meraih mimpi dan cita-cita.
6. Pradiza Amanda, Gilang Dharmawan, Yoke Amanda, selaku saudara-saudara penulis yang selalu memotivasi dan kebersamai perjuangan penulis dalam meraih cita-cita.
7. Teman-teman Biologi'20 yang menjadi rekan seperjuangan dalam menyelesaikan studi selama 4 tahun ini,
8. FYRA, BerkahLapak, dan XIAGA yang selalu ada di hati dan senantiasa menjadi *support system* bagi penulis
9. Onyx Sindai, keponakan sekaligus teman baikku yang selalu menjadi pelipur lara bagi penulis.
10. Taeyong, Zen, dan Kyo yang menjadi tempat penulis untuk melepas penat.

Sebagai manusia biasa, penulis menyadari penyusunan skripsi ini jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan dan ilmu pengetahuan yang dimiliki oleh penulis. Oleh karenanya atas kesalahan dan kekurangan dalam penulisan skripsi ini, penulis memohon maaf dan bersedia menerima kritikan yang membangun.

Surabaya, 7 Januari 2024

Yola Amanda Astuti

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Karakteristik Daging Sapi	6
2.2 Karakteristik Sensori Daging Sapi	8
2.3 Enzim Pengempuk Daging.....	10
2.4 Pemanfaatan Jamur Sebagai Pengempuk Daging	11
2.5 Jamur Grigit (<i>Schizophyllum commune</i>)	12
BAB III KERANGKA PIKIRAN DAN HIPOTESIS.....	14
3.1 Kerangka Pikiran.....	14
3.2 Hipotesis.....	15
BAB IV MATERI DAN METODE PENELITIAN	16
4.1 Materi Penelitian	16
4.2 Metode Penelitian	16
BAB V HASIL.....	24

5.1 Keempukan Daging Sapi.....	24
5.2 <i>Water Holding Capacity</i> (WHC) Daging Sapi.....	25
5.3 Susut Masak Daging Sapi	26
5.4 Derajat Keasaman (pH) Daging Sapi.....	27
5.5 Sifat Organoleptik Daging Sapi	28
BAB VI PEMBAHASAN	32
6.1 Keempukan Daging Sapi.....	32
6.2 <i>Water Holding Capacity</i> (WHC) Daging Sapi.....	33
6.3 Susut Masak Daging Sapi	34
6.4 Kemasaman Daging Sapi	35
6.5 Sifat Organoleptik Daging Sapi	36
BAB VII PENUTUP	38
7.1 Kesimpulan	38
7.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN	44

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Perlakuan dan Ulangan	17
Tabel 4.2 Jadwal Penelitian.....	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jamur Grigit.....	13
Gambar 3.1 Kerangka Pikiran	14
Gambar 4.1 Skema Kerangka Operasional Prosedur	18
Gambar 5.1 Rata-rata keempukan daging sapi.....	25
Gambar 5.2 Rata-rata WHC daging sapi.....	26
Gambar 5.3 Rata-rata susut masak daging sapi.....	27
Gambar 5.4 Rata-rata nilai pH daging sapi	28
Gambar 5.5 Rata-rata penilaian panelis terhadap warna daging sapi.....	29
Gambar 5.6 Rata-rata penilaian panelis terhadap rasa daging sapi	30
Gambar 5.7 Rata-rata penilaian panelis terhadap aroma daging sapi.....	31