

**PENGARUH MARINASI MENGGUNAKAN MADU GALO-
GALO (*Heterotrigona itama*) DENGAN PERSENTASE
BERBEDA TERHADAP SIFAT FISIK DAN MIKROBIOLOGIS
DAGING SAPI**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

PADANG, 2026

**PENGARUH MARINASI MENGGUNAKAN MADU GALO-
GALO (*Heterotrigna itama*) DENGAN PERSENTASE
BERBEDA TERHADAP SIFAT FISIK DAN MIKROBIOLOGIS
DAGING SAPI**

SKRIPSI

Oleh:

TIARA NASYWA

2210612041

*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan*

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2026

PENGARUH MARINASI MENGGUNAKAN MADU GALO-GALO (*Heterotrigona itama*) DENGAN PERSENTASE BERBEDA TERHADAP SIFAT FISIK DAN MIKROBIOLOGIS DAGING SAPI

TIARA NASYWA dibawah bimbingan

Ir. Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc. dan Deni Novia, STP., MP.

Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2026

UNIVERSITAS ANDALAS

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh marinasi daging menggunakan madu galo-galo (*Heterotrigona itama*) dengan persentase berbeda terhadap sifat fisik dan mikrobiologis daging sapi. Penelitian ini menggunakan 3000 g daging sapi bagian gandik dan 420 ml madu galo-galo spesies *H. itama*. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini, yaitu marinasi dengan persentase madu yang berbeda (A = 0% tanpa madu galo-galo, B = 7% madu galo-galo, C = 14% madu galo-galo, D = 21% madu galo-galo, dan E = 28% madu galo-galo). Parameter yang dianalisis meliputi kadar air, pH, susut masak, daya ikat air, dan *Total Plate Count* (TPC). Perlakuan marinasi madu galo-galo pada daging berpengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar air dengan rata-rata 69,27 - 74,58%, pH dengan rata-rata 4,41 - 5,55 dan TPC dengan rata-rata $1,71 - 6,22 \times 10^7$ CFU/g, namun berpengaruh tidak nyata ($P > 0.05$) terhadap susut masak dengan rata-rata 40,17 - 42,07% dan daya ikat air dengan rata-rata 39,70 - 42,64%. Hasil terbaik pada penelitian ini terdapat pada perlakuan B (marinasi daging sapi menggunakan 7% madu galo-galo) dengan kadar air 70,0%, nilai pH 5,35, susut masak 40,26%, daya ikat air 41,98% dan TPC $2,90 \times 10^7$ CFU/g.

Kata Kunci: marinasi, daging gandik, *Heterotrigona itama*, susut masak, *Total Plate Count*.