

**PENGARUH MARINASI DAGING SAPI MENGGUNAKAN
BUBUK DAUN NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*)
TERHADAP pH, KADAR AIR, DAYA IKAT AIR
DAN *TOTAL PLATE COUNT***

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2026**

**PENGARUH MARINASI DAGING SAPI MENGGUNAKAN
BUBUK DAUN NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*)
TERHADAP pH, KADAR AIR, DAYA IKAT AIR
DAN *TOTAL PLATE COUNT***

SKRIPSI



Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2026**

PENGARUH MARINASI DAGING SAPI MENGGUNAKAN BUBUK DAUN NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*) TERHADAP pH, KADAR AIR, DAYA IKAT AIR DAN TOTAL PLATE COUNT

Atika Zuldiana, dibawah bimbingan

Ir. Afriani Sandra, S. Pt., M. Sc, IPM dan Deni Novia, S. TP., M. P.
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh marinasi daging sapi menggunakan bubuk daun nangka terhadap pH, kadar air, daya ikat air dan *total plate count*. Penelitian ini menggunakan daging sapi sebanyak 3 kg. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah penambahan bubuk daun nangka sebanyak A (0%), B (6%), C (12%) dan D (18%). Peubah yang diamati adalah pH, kadar air, daya ikat air dan *total plate count*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubuk daun nangka berpengaruh nyata terhadap pH dengan rata-rata 5,29–5,70, daya ikat air dengan rata-rata 39,76 – 48,38% dan *total plate count* dengan rata-rata $2,28 - 0,61 \times 10^7$ CFU/g, namun berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air dengan rata-rata 76,39–77,60%. Hasil terbaik pada penelitian ini terdapat pada perlakuan D (18%) dengan pH 5,29, daya ikat air 39,76%, *total plate count* $0,61 \times 10^7$ CFU/g dan kadar air 77,60%.

Kata Kunci : *daging sapi, daya ikat air, kadar air, pH, total plate count*.

